



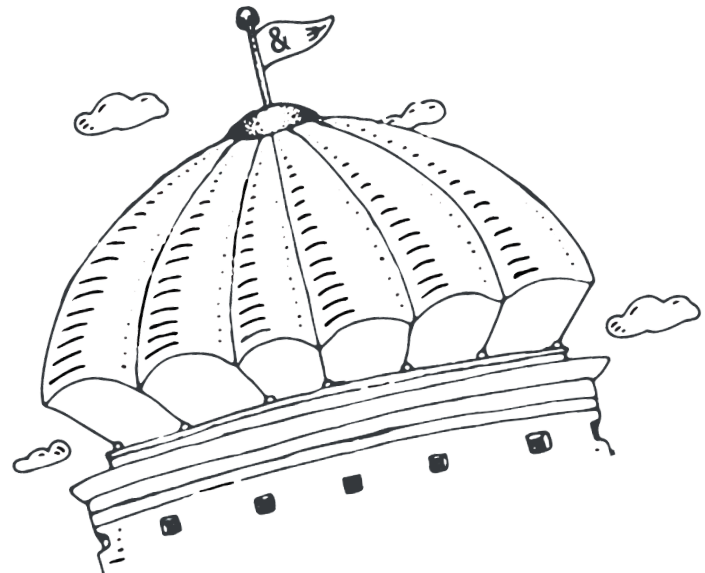
TRATTORIA
BY



La Corse et ses saveurs

Gustu, c'est le projet de Christophe Poligani un gastronome bastiais : faire découvrir les produits de son île natale et mettre en avant de petits producteurs insulaires. Ici on se régale avec des spécialités et saveurs corses & méditerranéennes revisitées par le chef Simon Cadorel.

Dans le cadre exceptionnel de ce monument historique, sous la verrière lumineuse de l'atrium, la Trattoria by Gustu est une pause corse et gourmande au coeur du 19e !



gustuparis

www.gustuparis.fr



PIATTI A PARTAGER



- Buglidicce de la mamma** : Beignets de fromage fermier corse de chèvre ou brebis selon arrivage & leur sauce creamy brocciu et menthe **9**
- Stracciatella du moulin Oltremonti** : Belle stracciatella des Pouilles, noisettes de Cervioni (Haute-Corse) et huile d'olive du moulin Oltremonti (Linguizetta, Haute-Corse) **12**
- Fritelli Verdi** : Beignets de légumes de saison & fromage frais de chèvre ou brebis selon arrivage **9**
- Castagna Houmous** : Notre houmous d'hiver revisité à la corse avec châtaignes, pois chiches, noisettes de Cervioni (Haute-Corse), huile d'olive du Moulin Oltremonti (Linguizetta, Haute-Corse) & cumin **9**
- Terrina Gustu** : Terrine maison de chou farci, figatellu, châtaignes, pickles d'oignons rouges & herbes accompagnée d'une salade verte **9**
- Rotolino di l'Ortu** : Pâte à pizza tressée et fourrée à la mozzarella fior di latte et légumes de saison selon l'humeur de Fernando le pizzaiolo **9**
- Rotolino Porcu & Tartuffo** : Pâte à pizza tressée et fourrée au cochon de lait grillé et crème de truffe d'été **11**
- Korsican Fried Chicken** : Nos incontournables filets de poulet marinés et panés à la noisette de Cervioni (Haute-Corse) **11**
- L'Assiette de Simon** : Légumes de saison travaillés de différentes façon selon l'humeur du chef **9**
- La Planche** : Planche de charcuteries corses selon arrivage **18**
- Porchetta** : Dés de porchetta grillée à piquer dans leur ketchup maison aux herbes du maquis **9**

PLATS



- Lasagna di verdure** : Lasagnes de légumes de saison, brocciu et crème de tomme de brebis corse, accompagnées d'une salade roquette fraîche **15**
- Pesciu & Chips** : Poisson selon la marée en tempura de baies de myrte et ses chips de patates douces et panais, pickles de légumes, salade verte et sauce tartare maison au brocciu **15**
- Burger Pulled Chicken** : Effiloché de blanc de poulet mariné et cuit au miel & à la bière à l'immortelle dans un pain pizza cuit au feu de bois, fromage frais de brebis, salade & pickles d'oignons. Accompagné de pommes de terre grenailles aux herbes du maquis et ketchup fattu in casa **16**
- Burger Nustrale** : Steak du boucher, cochon grillé façon bacon et tomme corse fondante dans un pain pizza cuit au feu de bois. Accompagné de pommes de terre grenailles aux herbes du maquis et ketchup fattu in casa **15**
- Salade Cesare** : Poulet Korsican Fried Chicken, salade romaine, tomates séchées, tomme corse, herbes du maquis, croutons maison & sauce brocciu **14**
- Salade d'Hiver** : Lentilles vertes, crispy panzetta, tomates séchées, patates douces, potiron rôti, grenade et vinaigrette maison (option veggie disponible) **14**
- Ravioli Chèvre Figues & Miel** : Avec leur sauce à la tomme corse fermière ! **15**

POUR TERMINER

- | | |
|--|--|
| Tiramisù : Léger en café & généreux en canistrelli 8 | Fondant à la Nuciola : Coeur fondant de pâte à tartiner corse à la nuciola & chantilly maison à la cardamome 8 |
| Macaron Lemon Curd : Citron bio de Babbone Rossu (Bastia, Haute-Corse) et fruits de saison 8 | Mille Foglie : mille-feuille crème de praliné maison, éclats de châtaignes & noisettes 8 |
| Fiadone : Chessecake corse au brocciu cuit, comptée de clémentines, myrte & estragon 8 | Assortiment de fromages corses 10 |



Nos Pizze au feu de bois



QUALE HÈ ?! 12

Base tomates, mozzarella fior di latte
et herbes du maquis corse

SCHEMA ! 15

Crème d'artichaut, Fontina, coppa, tomates
séchées, roquette

LA PINZUTA 14

Base tomates, cochon de lait grillé,
mozzarella fior di latte,
champignons, huile d'olive extra vierge,
herbes du maquis corse et olives noires

GHJUVENTÙ 14

Base crème de pesto,
légumes de saison rôtis
aux herbes du maquis
et huile d'olive extra vierge

LA NUSTRALE 15

Figatellu, Friarelli, mozzarella fior di latte,
tomates séchées, tomme corse

LA GOFFA 15

Base blanche, brocciu,
scamorzza,
mozzarella fior di latte
et fromage corse bien de chez nous !

ASPETTA ! 16

Base tomates, mozzarella fior di latte, saucisse
piquante, nduja,
tomates séchées et basilic



A VERA CORSA 16

Base compotée de poireaux,
crispy panzetta, tomates séchées,
roquette et tomme corse de brebis