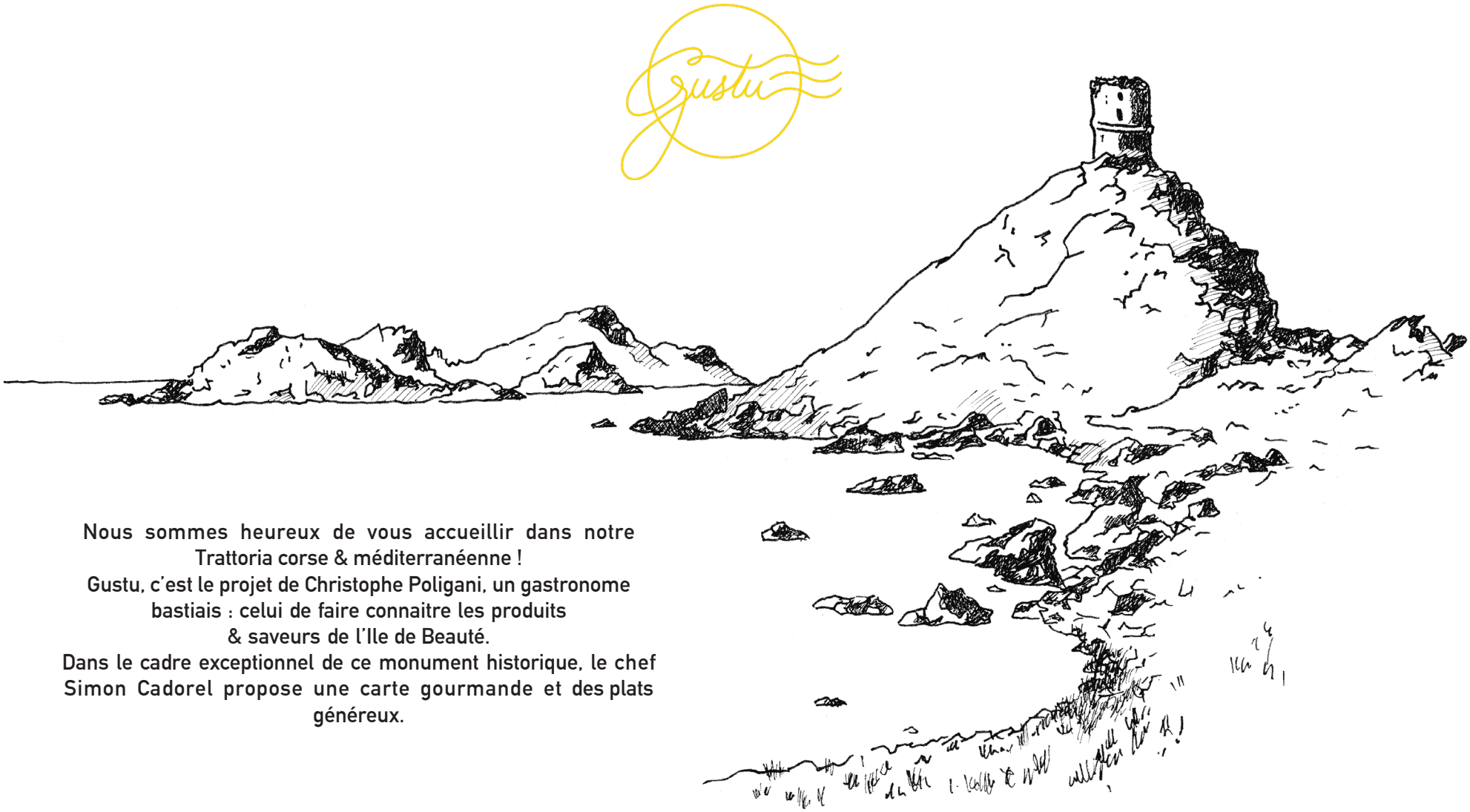


Nous sommes heureux de vous accueillir dans notre Trattoria corse & méditerranéenne !
Gustu, c'est le projet de Christophe Poligani, un gastronome bastiais : celui de faire connaitre les produits & saveurs de l'Ile de Beauté.
Dans le cadre exceptionnel de ce monument historique, le chef Simon Cadorel propose une carte gourmande et des plats généreux.

PIATTI A PARTAGER

Buglidicce de la Mamma : Quatre beignets de fromage fermier corse de chèvre ou brebis (selon arrivage) de notre fermière à Sarrola en Corse du Sud & leur sauce creamy au brocciu et à la menthe. veggie — **12**

Stracciatella du moulin Oltremonti : Belle stracciatella des Pouilles, noisettes corses de Cervioni & huile d'olive du moulin Oltremonti (Linguizetta, Haute-Corse). veggie — **12**

Fritelli Verdi : Beignets de légumes de saison & fromage frais de chèvre ou brebis (selon arrivage) de notre fermière à Sarrola (Corse du Sud). veggie — **10**

Houmous d'Eté : Notre houmous revisité aux pois chiches, fèves, menthe & jus de citron jaune. veggie — **9**

Rillettes di Mare : Sardines travaillées en rillettes avec du fromage frais de brebis, coriandre, cébette, gingembre, sauce soja, citron vert & pomelo corse. — **10**

Rotolino di l'Ortu : Bouchées de pâte à pizza tressée et fourrée à la mozzarella fior di latte & légumes de saison. veggie — **11**

Rotolino Porcu & Tartuffo : Bouchées de pâte à pizza tressée et fourrée au cochon de lait grillé, mozzarella for di latte & crème de truffe. — **12**

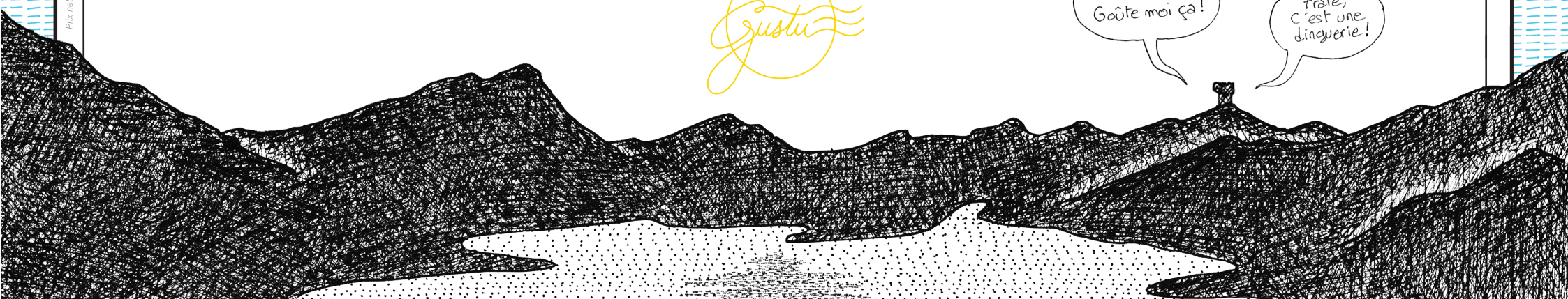
Korsican Fried Chicken : Nos incontournables filets de poulet marinés et frits à la noisette de Cervioni (Haute-Corse), servis par 5. Accompagnés de notre ketchup *fattu in casa* aux herbes du maquis. — **13**

La Planche : Planche de charcuteries corses ou italiennes selon arrivage. — **18**

Porchetta : Dés de cochon de lait grillé à piquer dans notre ketchup *fattu in casa* aux herbes du maquis. — **10**

Le Carpacciu : Boeuf gravlax, huile verte de roquette, tomme corse, caprons. Accompagné d'un bol de roquette fraîche. — **12**

Prix nets TTC en euros. Liste des allergènes disponible au bar.



PLATS

Lasagna di l'Ortu : Notre lasagne aux légumes de saison, brocciu, crème de tomme de brebis corse & huile d'olive du Moulin Oltremonti (Linguizzetta, Haute-Corse). Accompagnée d'une salade de roquette fraiche. veggie — **16**

Burger Pulled Chicken : Burger gourmand à l'effiloché de blanc de poulet mariné cuit au miel et à la bière corse, bun cuit au feu de bois, fromage frais de brebis, salade & pickles d'oignons. Accompagné de pommes de terre grenailles & ketchup *fattu in casa* aux herbes du maquis. — **18**

Burger Nustrale : Notre burger incontournable et son steak du boucher, cochon grillé façon bacon, tomme corse fondante, & son bun cuit au feu de bois. Accompagné de pommes de terre grenailles ketchup *fattu in casa* aux herbes du maquis. — **17**

Salade Cesaru : Salade romaine, poulet frit à la noisette corse de Cervioni, tomates séchées, copeaux de tomme corse, herbes du maquis, œuf mollet, croûtons maison & sauce au brocciu. — **16**

Salade de Saison : Notre salade végétarienne de tomates anciennes, concombres, pastèque confite, oignons rouges, olives noires, fromage frais de chèvre ou brebis (selon arrivage) fumé à la nepita par nos soins, basilic frais, vinaigre balsamique & huile d'olive du Moulin Oltremonti (Linguizzetta, Haute-Corse). veggie — **16**

Tagliatelle Verde : Tagliatelle maison au blé complet, pesto corse aux noisettes de Cervioni, tomme corse fondante & stracciatella crémeuse. veggie — **16**

La Saucisse Purée d'Abbatucci : La saucisse de veau tigré d'Antoine Abbatucci (Corse du Sud), purée de pomme de terre & notre sauce gourmande maison au Cap Corse Mattei rouge. — **17**

Pesciu & Chips : Poisson (selon la marée) en tempura & baies de myrte corse. Accompagné de ses frites de patates douces, salade verte, sauce tartare maison au brocciu & noisettes de Cervioni — **16**

Prix nets TTC en euros. Liste des allergènes disponible au bar.

PIZZE

veggie

QUALE HÈ : Base sauce tomate, mozzarella fior di latte & herbes du maquis corse. — **12**

PINZUTA : Base sauce tomate, cochon de lait grillé, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, huile d'olive vierge extra, herbes du maquis corse & olives noires. — **15**

GOFFA : Base blanche, brocciu, scamorza, mozzarella fior di latte & fromage corse bien de chez nous ! veggie — **15**

ASPETTA : Base sauce tomate, mozzarella fior di latte, saucisse piquante, nduja, tomates séchées & basilic frais. — **16**

NAPOLITANA : Base sauce tomate jaune, anchois de Méditerranée, ail, olives noires, câpres, tomates cerises allongées, pesto de basilic & herbes du maquis corse. — **14**

VENI QUÌ : Base sauce tomate, bresaola, roquette, burrata des Pouilles, tomates séchées, pesto de basilic & huile d'olive vierge extra. — **16**

GHJUVENTÙ : Base crème de courgette, rondelles de courgettes, tomates cerises, caprons, olives noires, basilic frais & huile d'olive vierge extra. vegan — **14**

LA CALZONE : Crème de ricotta, porchetta, mozzarella fior di latte, poivre noir, sauce tomate & basilic frais. — **15**

MIRINZANA : Base sauce tomate, aubergine frite fondante, mozzarella fior di latte, stracciatella des Pouilles, basilic frais & huile d'olive vierge extra. veggie — **16**

Suppléments fromage ou charcuterie : 3€

DESSERTS

Tiramisù : Notre fameux tiramisù léger en café & sa base de canistrelli aux amandes. 9

Fondant à la Nuciola : Coeur fondant de pâte à tartiner corse à la nuciola & chantilly maison à la cardamome. 9

Paris-Bastia : Pâte à chou & crème de praliné aux noisettes corses. 9

Clafoutis : Aux fruits de saison, accompagné de sa double crème mascarpone à la vanille. 9

Napoléon & Joséphine : Tartelette à la fraise, crème de pistache, pâte brisée maison à la nepita (menthe sauvage corse) & éclats de pistaches. 9

Myrtus : Notre crème brûlée à la myrte corse. 9

Prix nets TTC en euros. Liste des allergènes disponible au bar.

Prix TTC nets en euros