




# Menu


Printemps 2024




## Nos entrées ...

- Salade printanière au poulpe confit, condiments de saison 14,50€
- Avocado toast citronné & saumon fumé par nos soins 14,00€
-  Pressé de légumes du moment, pesto rosso & jeunes pousses 12,50€
-  Velouté froid de petits pois à la menthe, brocciu & croutons à l'ail 9,50€
-  Burratina crémeuse en salade printanière 12,50€



## Nos plats ...

- Mazzardu rôti & caponata à la bastiaise 22,90€
-  Ravioli Corse au Brocciu, sauce tomate maison 17,00€
- Magret de canard rôti, caviar d'aubergine, jus court au thym 21,90€
- Tartare de Boeuf, salade jeunes pousses et frites maison 20,00€
- Entrecôte charolaise 300g, sauce poivre vert & frites 28,90€
- Spaghettoni aux palourdes blanche, ail & persil 17,90€
- Risotto onctueux aux gambas & pointes d'asperges 20,50€
- Plat du jour 17,90€

## Sur le Pouce ...

- Burger Ostella bœuf, frites et salade 20,00€
- Dégustation de charcuterie et fromages corses 16,00€
-  Paccheri sauce tomate basilic et Burratina 14,90€
- Assiette de saumon fumé par nos soins 15,90€

## Nos pinsa romana ...

-  Napoli 14,50€  
Sauce tomate maison, anchois, câpres et olives noires
- Parma 15,50€  
Caviar d'aubergine, jambon de parme, roquette, pétale de grana & huile au basilic
- Spéciale Tartuffo 16,50€  
Crème d'artichaut, jambon cuit à la truffe, pistache et huile de truffe
-  Pinsaladière 14,00€  
Oignons confits caramélisés, olives noires et anchois

## Formule L'instant gourmand

Du lundi au vendredi au déjeuner & soirées étapes

- Entrée-plat ou plat-dessert 19,90€
- Entrée-plat-dessert 25,90€
- Nos entrées aux choix ...
- Tarte du jour, salade jeunes pousses
- Pressé de légumes du moment, pesto rosso & jeunes pousses
- Velouté froid de petits pois à la menthe, brocciu & croutons à l'ail
- Nos plats aux choix ...
- Paccheri sauce tomate basilic et Burratina
- Mazzardu rôti & Caponata de saison
- Pinsa romana au choix
- Plat du jour
- Nos desserts aux choix ...
- Tarte au citron meringuée déstructurée
- Carpaccio d'ananas, sirop léger et sorbet du moment
- Nage de fraises au cap corse, sorbet mojito



Menu enfant jusqu'à 12 ans 12,50€

Un soda ou un jus de fruit inclus

Pinsa rossa ou Pâtes au jambon ou Steak haché frites  
Fondant au chocolat ou Deux boules de glaces au choix

## Nos desserts


- Baba au rhum, glace malaga & chantilly 10,90€
- Café ou thé gourmand 11,50€
- Quatre gourmandises maison & boisson chaude
- Profiterole Maison Ostella 9,50€
- Carpaccio d'ananas, sirop léger & sorbet du moment 8,90€
- Tarte au citron meringuée déstructurée 9,50€
- Nage de fraises au cap corse, sorbet mojito 8,90€
- Fondant au chocolat maison 10,50€
- Environ 15 minutes d'attente

## Glaces & sorbets

Une boule 3,00€ Deux boules 5,90€ Trois boules 8,40€

Parfums : Vanille, cacahuète, chocolat, groseille, rhum raisin, pistache, straciatella, myrthe, poire, citron, citron vert, coco, framboise, mangue, menthe, pêche, citron vert-gingembre

Supplément chantilly ou chocolat chaud 2,00€

 Proposition végétarienne

Prix nets et toutes taxes comprises « Fait Maison »  
Pour connaître la liste des allergènes, consultez-nous





# Carte des boissons

## Cocktails

12€

- Ostella Signature  
Havana 3 ans . Jus de banane & d'ananas . Sirop passion fraise
- Capo'Spritz L.N. Mattei Rouge ou Blanc  
Cap Mattei . Muscat pétillant
- Apérol Spritz  
Apérol . Prosecco
- Mojito classique, Passion ou Framboise  
Havana 3 ans . Cassonade . Feuilles de menthe . Citron vert & Orezza
- Barbie World  
Vodka . Sirop fraise & grenadine . Feuilles de menthe . Citron vert . Prosecco
- Moscow Mule  
Vodka . Ginger beer . Jus de citron
- Pina Colada  
Rhum . Jus d'ananas . Crème de coco
- London Mule  
Gin . Ginger beer . Jus de citron vert
- Caipirinha  
Cachaça . Sucre blanc . Citron vert



## Mocktails (sans alcool)

9€

- Virgin mojito  
Limonade . Cassonade . Feuilles de menthe . Citron vert
- Bora Bora  
Jus d'ananas . Maracuja . Jus de citron jaune . Sirop de grenadine
- Peace & Love  
Jus d'orange . Jasmin . Violette . Hibiscus
- Paradise Dream  
Jus d'ananas . Fraise . Framboise . Cèche blanche

## Nos vins

- Domaine de la Punta 75cl AOP Corse - Rouge et Rosé 36€ Blanc 39,50€
- Domaine de la Punta « Balianu » 75cl AOP Corse - Rouge 48€ Blanc 51€ Rosé 42€
- Domaine de Saparale 75cl AOP Sartène- Rouge, Blanc et Rosé 34€
- Domaine Orenga De Gaffory "Felice" 75cl AOP Patrimonio - Rouge 54€ Blanc 58€
- Clos Poggiale « Anges Charles » 75cl AOP Corse- Rouge, Blanc 43.50€ Rosé "Clos Poggiale" 39.50€
- Domaine Pero Longo AOP Sartène 75cl Blanc 39€ Rosé 34€
- Domaine Paradella AOP Patrimonio 75cl Rouge 72.50€ Blanc 75€
- Domaine Vecchio 75cl AOP Corse- « Rouge Minustellu » 40€ « Blanc Biancu Gentile » 40€
- Clos Colombu 75cl AOP Calvi- Rouge, Blanc 39€
- Domaine San Micheli « Alfieri Polidori » 75cl AOP Sartène- Rouge 59€ Blanc 65€

## Nos vins effervescents

- Muscat pétillant « Cériola » 35€
- Champagne Mumm 75cl « Cordon rouge » 89€
- Champagne Ruinart « Blanc de Blanc » 230€

