

# La carte d'été

## Nos entrées ...

Salade Bastiaise, salade, tomate, anchois, pomme de terre, oeuf, oignon rouge 12,50€

Avocado toast citronné & saumon fumé par nos soins 14,00€

 Tomate corse, burratina crémeuse & pesto maison 13,50€

Carpaccio de melon, jambon corse 16,50€

Dégustation de saumon fumé par nos soins 15,90€

Assiette de jambon corse, saucisson, lonzu, coppa 18,00€

## Nos plats ...

Plat du jour 17,90€

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 au thym 21,90€

Tartare de Boeuf, salade jeunes pousses & frites maison 21,00€

Spaghettoni aux palourdes blanche, ail & persil 17,90€

Moules marinières & frites maison 16,50€

Burger Ostella bœuf, frites & salade 20,00€

 Paccheri sauce tomate basilic & burratina 14,90€

Entrecôte charolaise 300g, sauce poivre vert & frites 28,90€

## Nos grillades au feu de bois uniquement le midi

Parillada de viande, chipolata, merguez, onglet de boeuf, magret de canard 16,50€

Brochette de gambas 24€

## Nos pizzas

 Margherita 12,50€

Sauce tomate maison, mozzarella, basilic

Napoli 12,50€

Sauce tomate maison, anchois, câpres, olives noires

 Chèvre-miel 13,50€

Crème, chèvre, miel

Reine 13,50€

Sauce tomate maison, champignons, jambon, mozzarella

 Proposition végétarienne

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



## 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

 Tomate corse, burratina crémeuse & pesto  
Salade Bastiaise

Nos plats aux choix ...

 Paccheri sauce tomate basilic et Burratina  
Mazzardu rôti & Caponata de saison

Pizza au choix

Plat du jour

Nos desserts aux choix ...

Tarte au citron meringuée déstructurée

Carpaccio d'ananas, sirop léger et sorbet du moment

Deux boules de glace au choix

## Menu enfant jusqu'à 12 ans 12,50€

Un soda ou un jus de fruit inclus

Mini Pizza ou Pâtes au jambon ou Steak haché frites

Fondant au chocolat ou Deux boules de glaces au choix

## Nos desserts

Dégustation de fromages corses, confiture de figue 10,00€

Baba au rhum, glace malaga & chantilly 10,90€

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€



# 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€

