

Carte de l'Ostella

Nos Entrées

Salade du Berger, beignet à la brousse, pancetta, tomates, oignons, salade	12,50 €
✓ Salade fraîcheur, pastèque, melon, concombre, tomate, jeune pousse, feta	12,50 €
✓ Carpaccio de tomates, burrata crémeuse	14,00 €
Assiette de saumon et d'espadon fumés par nos soins, condiments, sorbet citron-basilic	16,00 €
Tartare de bœuf à l'italienne	18,00 €
Tartare de bœuf à la truffe d'été	20,00 €

Nos Plats

✓ Spaghetti à la tomate fraîche et au basilic	14,00 €
Spaghetti à la boutargue	19,00 €
Burger "Ostella", steak du boucher 180g, tomates, oignons, cheddar, salade, mayonnaise maison	22,00 €
✓ Burger végétarien, galette de légumes maison	20,00 €
Carré de cochon fermier cuit à basse température, jus réduit à la Pietra*, salsa d'ananas, pulenda à la farine de châtaigne	23,00 €
Filet de dorade, élevage pleine mer, infusé au lait de coco, riz, coleslaw	24,00 €
Pavé de thon mi-cuit, tian de légumes, sauce vierge	28,00 €
Entrecôte grillée 300g, pommes de terre grenaille rôties, tomates grillées et jus de viande aromatique	32,00 €

Nos Desserts

Fiadone au citron (dessert traditionnel corse)	8,00 €
Verrine fraise mascarpone croustillant	9,00 €
Fondant au chocolat, glace vanille	9,00 €
Tiramisu Nioccelina	9,00 €
Pavlova aux fruits rouges	9,00 €
Glaces artisanales 2 boules by Le Palais des Glaces	6,00 €
Parfums : chocolat, vanille, rhum-raisin, fraise, noisette, Nutella, brocciu	

Menu Corse

Assiette de charcuterie de la Casinca
Ravioli à la brousse, sauce crémeuse
Fiadone au citron
26,00 €

Menu Enfant 12,50€

Jusqu'à 12 ans
Au choix ...

Aiguillettes de poulet panées, frites
ou
Pâtes au jambon
Glaces artisanales 1 boule



Carte *Soirée étape*

Nos Entrées

Salade du Berger, beignet à la brousse, pancetta, tomates, oignons, salade

ou

✓ **Salade fraîcheur, pastèque, melon, concombre, tomate, jeune pousse, feta**

Nos Plats

Burger "Ostella", steak du boucher 150g, tomates, oignons, cheddar, salade, mayonnaise maison

ou

✓ **Burger végétarien, galette de légumes maison**

ou

***Carré de cochon fermier cuit à basse température,
jus réduit à la Pietra*, salsa d'ananas, pulenda à la farine de châtaigne***

ou

Filet de dorade, élevage en pleine mer, infusé au lait de coco, riz, coleslaw

Nos Desserts

Tiramisu

ou

Tarte Amandine

ou

Glaces & sorbets fabrication artisanale by Le Palais des Glaces

Deux boules au choix

Parfums : vanille, chocolat, fraise, noisette, Nutella, rhum-raisin, brocciu