



Östia

L'équipe Östia vous propose une carte courte aux couleurs de l'Italie. Chaque antipasti, plat, pizza et dessert est confectionné maison à partir de produits frais. Le format nomade de nos plats vous permet de consommer nos produits sur place, à emporter ou même en livraison.



COCKTAILS

COCKTAILS

PORNSTAR MARTINI

Vodka, passion, purée passion, liqueur vanille, prosecco / 10 €

COSTA VERDE

Tequila, Curaçao, jus de citron vert, purée de fruit de la passion, jus de fruit de la passion / 9€

GIN TONIC FLORAL

Gin, tonic, sirop de violette et mélange de baies / 9€

MOSCOW MULE

Vodka, giner ale, citron vert, angostura / 9€

AMARETTO SOUR

Amaretto, citron jaune, blanc d'oeuf / 9€

AMERICANO

Campari, Nolly Prat, Eau Gazeuse / 9€

NEGRONI

Gin, Campari, Nolly Prat / 10€

SPRITZ

Aperol, prosecco, eau gazeuse / 8€

LIMONCELLO SPRITZ

Limoncello, prosecco, eau gazeuse / 9 €

HUGO SPRITZ

Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse / 9 €

MOJITO

Rhum, menthe, eau gazeuse citron vert / 9 €

ESPRESSO MARTINI

Vodka, Espresso, liqueur de café, Ostia touch / 9 €

SIGNATURES

OSTIA CHERIE

Génépi, purée fraise, tonic, citron vert / 10€

SAINT BASILIC

Liqueur Saint Germain, Gin, Ginger ale, Sirop de basilic (fait maison), Citron vert / 10€

LUCIFER

Tequila, cassis, citron vert ginger ale, Tabasco / 10€

GIN FIZZ FRAGOLA BASILIC

Gin, purée de fraise, basilic, citron eau gazeuse / 10€

PUNCH

Orange Ananas 12cl / 6 €

Ti-punch 6cl / 5€

Ananas Passion 12 cl / 6€

Caipirinha (cachaça, citron vert, glace, sucre) / 7€

SANS ALCOOL

DOLCE E ASPRO

Purée fraise, citron vert, Limonade / 6€

BELLA GIORNATA

Jus d'Orange, Jus d'Ananas fruit, citron vert / 6€

TRAMONTO

Jus de Passion, Jus d'orange, Grenadine, Citron vert / 7€

FRAGOLA PASSIONE

Purée de fraise, Jus de fruit de la passion, Perrier, citron vert / 7€



BOISSONS

BOISSON DE SAISON

Boisson de saison faite maison 33cl / 3€

EAUX

Minérale ou Gazeuse 50cl / 3€

Minérale (Vittel) 1L / 5€

Gazeuse (Perrier) 1L / 5€

SODA

Coca Cola 33cl / 3€

Coca Cola zéro 33cl / 3€

Orangina / 3€

Iced Tea / 3€

Charitea Green, thé glacé vert 33cl / 5€

Lemonaid Citron vert 33 cl / 5€

Lemonaid Orange sanguine 33cl / 5€

JUS DE FRUITS ET SIROP

Jus d'orange/ Ju de Pomme/ Jus d'Ananas
/ 33cl / 3€

Diabolo (Grenadine, Pêche, Menthe) 33cl
/ 4€

Sirop a l'eau 33cl / 3€

BIÈRES ET CIDRE

Bière pression du moment 25cl 4€ / 50cl
8€

Desperados 33cl / 5.5€

Skumenn IPA 6% 33cl / 5.5€

Skumenn Blanche 5,5% 33cl / 5.5€

Skumenn Blonde 5% 33cl / 5.5€

Bière sans alcool / 5€

Cidre Le Terroir Brut 33cl / 75cl / 5.5€ /
12€

DIGESTIFS

ITALIAN COFFÈ

Amaretto, espresso, Mousse de lait / 8€

RHUM VIEUX

Rhum vieux Retour de l'Ile Bourbon Armateurs de rhum 3 ans / 7€

COGNAC

Cognac VSOP Charlemagne / 8€

AMARETTO

Liqueur d'amande, Lombardia / 7€

BAILEYS

Crème de Whisky Irlandais / 6€

WHISKY

Whisky Japonais / 8€

MENTHE PASTILLE

Menthe pastille d'Angers / 5€

EAU DE VIE DE POIRE

Eau de vie de poire sauvage, distillerie du Plessis, Quimper / 7€

LIMONCELLO

Liqueur de citron Sicilienne / 7€

CAFFÈ

MACCHIATO

Café, crème de lait, lait (goût nature, vanille ou caramel) / 4€
lait végétal + 1€

CAPPUCCINO

Café, crème de lait / 3,5€
lait végétal + 1€

CHOCOLAT CHAUD

Poudre de cacao sucrée, lait / 3,5€
lait végétal + 1€

THÉS VERTS

Vert Menthe / 3,5€

Vert Jasmin / 3,5€

THÉS NOIRS

Noir Earl Grey / 3,5€

INFUSIONS

Infusion Menthe Poivre / 3,5€

CAFÉ

Espresso / 1,5€

Allongé / 1,5€



MENU

LE MIDI
(Sauf week-end & jours fériés)

PIZZA CLASSICA
OU
PASTA ALLA CARBONARA - PASTA ALLA NORMA
OU
SALADE BURRATA - SALADE CAESAR

+

BOISSON
(boisson de saison, sodas, jus, eaux, demi de bière, verre de vin)

+

DESSERT
(Tiramisu, Panna Cotta, Glace)

19€

MENU BAMBINO (-12 ans)

Pizza jambon tomate **OU** Pasta jambon beurre
+

Jus de fruit, coca-cola, diablo
+

Glace vanille

10,5€



ANTIPASTI

COSACCA

*Une Pizza classique à partager
Tomate, Pecorino Romano, Basilic / 10*

PICCOLI CALZONI

Bouchées de calzone à partager / 10

SALUMI ITALIANI

*Dégustation de jambons italiens, panuzzo maison
Pour 2 personnes / 12
Pour 4 personnes / 18*

BURRATA

Une burrata crémeuse servie avec du panuzzo maison / 7



PIZZA CLASSICA

MARGHERITA

Tomate, Fior di latte, Basilic. / 10

REGINA

Tomate, Fior di latte, Champignons bruns, Jambon Blanc,
Persillade maison, olives de Kalamata. / 13

4 FORMAGGI

Tomate, Fior di latte, Taleggio, Bleu d'Auvergne, Pecorino,
Basilic. / 14

MONTANARA

Base Crème, Fior di latte, Taleggio, Pommes de terre
grenailles, Coppa, Roquette, pickles d'oignons rouges. / 14

CAPRESE

Tomate, Fior di latte, Roquette, Tomates cerises confites,
Billes de mozzarella, Olives de Kalamata, Crème de
balsamique. / 14

PEPERONI

Tomate, Fior di latte, Spianata, Miel Pili-Pili, Filaments de
piments. / 14

CAPRA E MIELE

Base crème, Fior Di Latte, fromage de chèvre, Miel Pili-Pili, Noix
concassées / 14

CALZONE

Crème fraîche, Tomate, Fior Di Latte, Jambon Blanc,
Champignons, Basilic. / 14



PIZZA SIGNATURE

BRESAOLA

Tomate, Fior Di Latte, Roquette, Bresaola, Tomates cerises confites,
Pickles d'oignons. / 15

QUATTRO STAGIONI

Base crème, Fior Di Latte, Roquette, Tomates cerises et aubergines
confites, champignons, cœurs d'artichaut, pickles d'oignons, olives de
Kalamata. / 15

POLLO

Tomate, Fior Di Latte, Filet de poulet mariné, Champignons, Miel,
Pili-Pili / 15

MORTADELLA E PISTACCHIO

Crème de pistache, Fior di Latte, Mortadella Massima,
Stracciatella, Concassé de pistaches, Huile d'olive au citron. /
17

SALMONE

Base crème, Fior Di Latte, Saumon fumé, Roquette, Crème
d'aneth, citron vert / 17

BURRATA

Tomate, Fior di latte, Roquette, Jambon cru italien, Tomates
cerises confites, Burrata, Crème de balsamique. /18

TARTUFATA

Base crème de truffe d'été, Fior di Latte, Champignons, Jambon
Blanc, Brisures de noisettes truffées. /18



PASTA

PASTA ALLA CARBONARA

Linguine, Pancetta, Pecorino Romano, œuf. / 13,5

PASTA ALLA NORMA

*Rigatoni, Aubergines rôties, sauce tomate, Pecorino et
Coppa grillée / 15*

PASTA AL TARTUFO

*Mafaldines, Crème de truffe, Jambon Blanc Italien,
noisettes truffées. / 18*

PASTA ALLA BURRATA

Mafaldines, Pesto au basilic, Burrata, éclats de pistache / 18



SALADES

BURRATA E PROSCIUTTO

Mesclun, pomme de terre grenailles, légumes confits & olives,
Burrata, charcuterie italienne. / 15

CAESAR

Mesclun, pomme de terre grenailles, légumes confits & olives,
filet de poulet mariné, croûtons à l'ail et sauce Caesar. / 15

SALMONE

Mesclun, pomme de terre grenailles, légumes confits & olives,
Saumon fumé, crème d'aneth. / 16,5



DESSERTS

TIRAMISU

Tiramisu au café. / 6.5

PANNA COTTA

Panna cotta du moment. / 5

GLACE A L'ITALIENNE

Glace à l'italienne à la vanille, servie avec un coulis du moment. /6

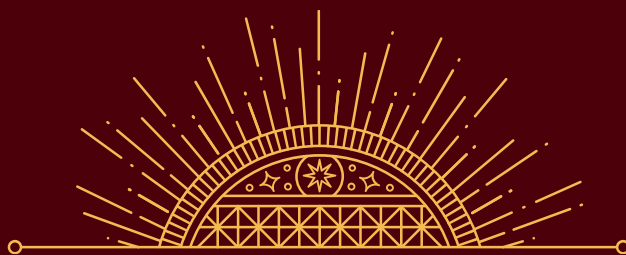
ITALIAN CHURROS

*Fingers de pizza servies avec au choix :
Nocciolata/Pistache ou Caramel/Speculoos.
/10*

Idéal pour 2 personnes !

CAFÉ GOURMAND

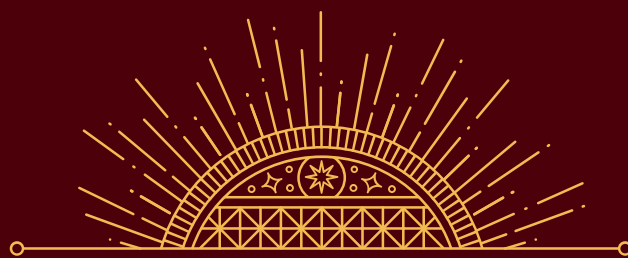
*Assortiment de douceurs maisons, servies avec un café
(expresso ou allongé). /8,5
thé gourmand / supplément 1,5€*



VINI

VIN ROUGE

	Verre 12cl	Pot 50cl	Btl. 75cl
Rosso Piceno, DOC Rosso Piceno, Azienda San Filippo, cassis et épices	5	18	27
Des Rêves Plein Tête, AOP Bordeaux, Château Launa, tanins soyeux	5	20	27
Carambouilles, Vin de France, Estezargues, frais et croquant			29
Taparras, AOP Côtes du Rhône, Estezargues, juteux et fruité			32
Nero d'Avola Lagnusa, DIC Sicilia, Feudo Montoni, velours et finesse			34
Valpolicella Classico, DOC Valpolicella Classico, vif, frais et croquant			34
Chianti Colli Senesi, DOCG Chianti Colli Senesi, corsé et tanique			36
Les Petites Terrasses, AOP Saint-Nicolas-de-Bourgueil, fruité et fleuri			36
Spinola, AOP Saint-Chinian, Château Coujan, épice et sudiste			36
DOC Montepulciano d'Abruzzo Cantina d'Angelo, ample et confituré			36
Le Quercé, DOCG Barbera d'Asti, Cascina Galarine, tanique et soyeux			39
Re.Ne.Sens, AOP Vacqueyras, Château Boisd'Aelène, frais et élégant			49
Les Roncières, AOP Hautes Côtes de Nuit, Hudelot, délicatement boisé			49
Château Mangot, AOP Saint-Emilion Grand Cru, profond et expressif			59
Harmonie, AOP Cornas Guy Farge, soyeux et intense			75
Barolo, DOCG Barolo, Cascina Galarin, intense et élégant			79



VINI

VIN BLANC

	Verre 12cl	Pot 50cl	Btl. 75cl
Amande, IGP Côtes de Gascogne, Dmne Haut Marin, <i>notes d'agrumes</i>	5	20	26
Falerio, DOC Falerio, Azienda San Filippo, <i>frais et sec</i>	5	20	27
Chardonnay/Viognier IGP Oc, Domaine Médeilhan, <i>fruits blancs</i>	5	20	28
Chenin sec, AOP Anjou, Domaine Dhommé, <i>tendu et citronné</i>	6		34
Venus N°7, IGP Côtes de Gascogne, Domaine Haut Marin, <i>moelleux</i>	6		34
Nuit Blanche, AOP Bergerac, Clos le Joncal, <i>pêche et miel</i>	6,5		36
Les Pierreux, AOP Quincy, Antoine de la Farge, <i>frais et fruité</i>	7		42
Petit Chablis, AOP Petit Chablis, Le Verger, <i>finesse et citronnelle</i>	7,5		45

ROSÉS ET BULLES

Umanu, IGP Île de Beauté, Vignerons Corsicans, <i>petit gris rafraichissant</i>	5		32
Spago, DO Prosecco, Azienda Agricola Durante, <i>bulles fines</i>	6,5		32
Bulle Nature, Vin de France, Dme Les Grandes Vignes, <i>pet' nat' frais et gourmand</i>			50