



# **Ōstia**

*L'équipe Ōstia 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

## SHORT-DRINKS

### PORNSTAR MARTINI

Vodka Absolut, fruit de la passion, liqueur vanille, prosecco 11 €

### COSTA VERDE

Tequila, fruit de la passion, curaçao, citron vert 9€

### CAIPIRINHA

Cachaça, citron vert, purée de fraise ou de passion 8€

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, liqueur de café, espresso, Ostia touch 9€

### NEGRONI

Gin, Martini rouge, Campari 10€

### AMERICANO

Martini rouge, Campari, Eau gazeuse 9€

## SPRITZ

### APEROL

Aperol, prosecco, eau gazeuse 9€

### LIMONCELLO

Limoncello, prosecco, eau gazeuse 9€

### HUGO

Liqueur de Sureau, prosecco, eau gazeuse 10€

## LONG-DRINKS

### MOSCOW MULE

Vodka, ginger ale, citron vert 9€  
Possible en version london ou mexican !

### GIN TONIC FLORAL

Gin, Tonic, sirop de violette 9€

### IL DIAVOLO

Tequila, ginger ale, tabasco, cassis, citron 9€

### PINA COLADA

Rhum, ananas, noix de coco 9€

### PASSIONE-SUNRISE

Tequila, grenadine, jus de passion 9€

## VIRGINS

### VIRGIN COLADA

Jus d'ananas - noix de coco 7€

### TRAMONTO

Jus de passion, jus d'orange, grenadine 7€

### FRAGOLA PASSIONE

Purée de fraise, jus de passion, citron, eau gazeuse 7€

### VIRGIN TONIC FLORAL

Tonic, sirop de violette 7€

### DOLCE E ASPRO

Purée de fraise, citron vert, limonade 7€

### VIRGIN PORNSTAR

Purée de passion, jus de passion, citron, tonic 8€



## 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 / 3,5€

Coca Cola zéro 33cl / 3,5€

Orangina 33cl / 3,5€

Iced Tea 33cl / 3,5€

### JUS DE FRUITS ET SIROP

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

Diabolo 33cl / 3€

Sirop à l'eau 33cl / 2,5€

### BIÈRES ET CIDRE

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

Skumenn IPA 6% 33cl / 6€

Skumenn Blanche 5,5% 33cl / 6€

Skumenn Blonde 5% 33cl / 6€

Bière sans alcool / 5€

Cidre 33cl / 75cl / 5.5€ / 12€

## DIGESTIFS

### RHUM VIEUX

Rhum vieux Retour de l'Ile Bourbon 3 ans / 8€

### COGNAC

Cognac VSOP Charlemagne / 8€

### AMARETTO

Liqueur d'amande, Lombardia / 5€

### SHOOOOOOT

Demande à ton barman préféré 5€

### WHISKY

Whisky Japonais / 8€

### MENTHE PASTILLE

Menthe pastille d'Angers / 5€

### LIMONCELLO

Liqueur de citron Sicilienne / 5€

## CAFÉ

### MACCHIATO

Café, crème de lait, lait  
(goût nature, vanille ou caramel) / 5€

### CAPPUCCINO

Café, mousse de lait / 4€

### THÉS VERTS

Vert de Chine / 3,5€

Vert Menthe / 3,5€

Vert Jasmin / 3,5€

### THÉS NOIRS

Noir Earl Grey / 3,5€

### INFUSIONS

Infusion Verveine-Menthe / 3,5€

Infusion AquaRosa / 3,5€

### CAFÉ

Expresso / 1,5€

Double Expresso / 3 €

Allongé / 1,5€



# MENU

## LE MIDI

*(Sauf week-end & jours fériés)*

PIZZA CLASSICA

OU

PASTA ALLA CARBONARA - GNOCCHI A LA SIORENTINA

OU

SALADE BURRATA - SALADE CAESAR - SALADE VERDURA

+

**BOISSON**

*(boisson de saison, sodas, jus, eaux, demi de bière, verre de vin  
(deux premiers à la carte rouge/blanc/ premier rosé)*

+

**DESSERT**

*(Tiramisu, Panna Cotta, Mousse au chocolat, Glace)*

**19€**

***(supp si modification)***

## MENU BAMBINO (-12 ans)

*Pizza jambon tomate OU Pasta jambon beurre*

+

*Jus de fruit, coca-cola, diablo*

+

*Glace vanille*

**10,50€**



# ANTIPASTI

## PLANCHE A PARTAGER

*Une planche à partager composée de différents tartinables, de pains maison, et d'assortiment de jambons et de fromages.*

*Pour 2 personnes / 12€*

*Pour 4 personnes / 20€*

## STRACCIATELLA

*Le coeur fondant de la burrata, assaisonné d'huile d'olive, et servi avec du panuzzo maison / 7€*

## BURRATA E POMODORI

*Burrata des Pouilles, accompagnée de tomates cerises & de panuzzo maison / 8€*

## PIZZETA OSTIA

*Pizzeta dorée au four, garnie de stracciatella, d'olive de kalamata, de tomates cerises et d'un zeste de citron vert / 10€*



# PIZZA CLASSICA

## MARGHERITA

Tomate, Fior di latte, Huile basilic. / 10€

## REGINA

Tomate, Fior di latte, Champignons bruns, Jambon Blanc, Persillade maison, Olives de Kalamata. / 14€

## 4 FORMAGGI

Tomate, Fior di latte, Taleggio, Bleu d'Auvergne, Grana padano. / 14€

## MONTANARA

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

## MELANZANA

Tomate, Tomates cerises, Ricotta Salata, Aubergine, Huile basilic. / 14€

## PEPERONI

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

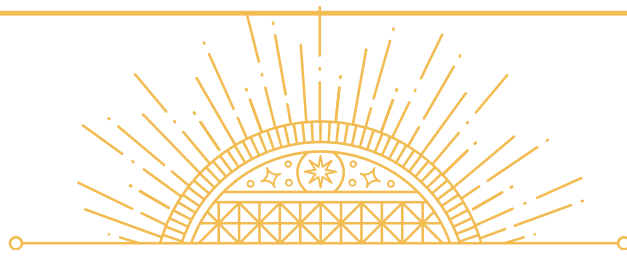
## NAPOLETANA

Tomate, Fior Di Latte, Anchois, Câpres frits, Huile basilic / 14€

## CALZONE

Tomate, Fior Di Latte, Jambon Blanc, Champignons bruns, crème de jaune d'oeuf, Grana Padano. / 14€  
*Accompagnée d'une salade*

Supp : Légumes +1,5€ , Charcuterie +2,5€, Burrata +5€, Bol de salade +3€.



# PIZZA SIGNATURE

## **CARBONARA**

Base crème, Fior Di Latte, Pancetta, crème Carbonara & oignons rouges. / 15€

## **PRIMAVERA**

Tomate, Fior Di Latte, Roquette, Tomates cerises, Poivrons, Cœurs d'artichaut, Pickles d'oignons, Olives de Kalamata, Huile basilic / 15€

## **FUOCO**

Base crème de poivron, Fior Di Latte, Poulet, Poivrons, Sauce tomate spicy, Pickles d'oignons. / 16€

## **CAPRA E FIGA**

Base crème, Fior Di Latte, fromage de chèvre, Speck, Confiture de figue, Noix concassées / 17€

## **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, Cébettes / 17€

## **BURRATA**

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

## **TARTUFATA**

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

Supp : Légumes +1,5€ , Charcuterie +2,5€, Burrata +5€, Bol de salade +3€.



# PASTA

## **PASTA ALLA CARBONARA**

*Mafaldine, Pancetta, sauce carbo (Grana padano, oeuf). / 15€*

## **GNOCCHI ALLA SIORENTINA**

*Gnocchi, Sauce tomate, Fior di latte / 15€*

## **PASTA ALL'AMATRICIANA**

*Rigatoni, sauce tomate piccante, Oignons rouge,  
Pancetta et Coppa grillée / 16€*

## **PASTA AL TARTUFO**

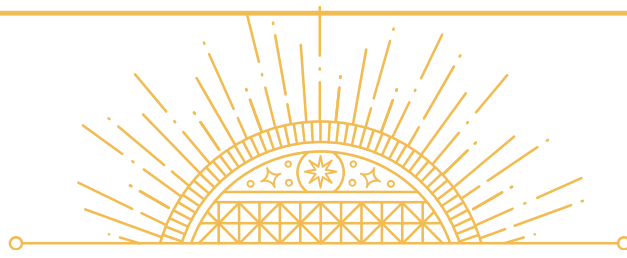
*Mafaldine, Crème de truffe, Jambon Blanc, noisettes truffées. / 18€*

## **PASTA ALLA BURRATA**

*Rigatoni, Pesto au basilic maison, Burrata, éclats de pistache / 18€*

## **PASTA AL SALMONE**

*Rigatoni, Crème de cébettes & Saumon fumé / 18€*



# SALADES

## VERDURA

Mesclun, pomme de terre grenailles, petits légumes & olives,  
Artichauts, Pesto. / 14€

## BURRATA E PROSCIUTTO

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

## CAESAR

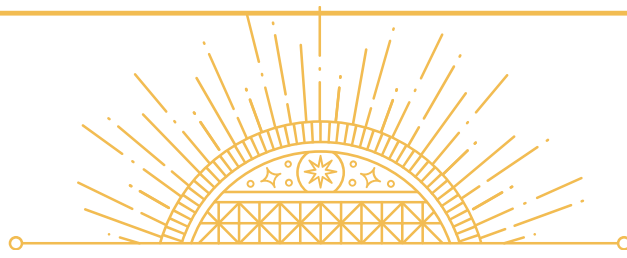
Mesclun, pomme de terre grenailles, petits légumes & olives,  
filet de poulet mariné, croûtons à l'ail et sauce Caesar. / 15€

## SALMONE

Mesclun, pomme de terre grenailles, petits légumes & olives,  
Saumon fumé, crème d'aneth. / 15,5€

**Toutes nos salades sont servies avec du Panuzzo maison**

**Supp : Légumes +1,5€ , Charcuterie +2,5€, Burrata +5€, Bol de salade +3€.**



# DESSERTS

## TIRAMISU

*Tiramisu au café. / 6.5€*

## TIRAMISU LIMONCELLO

*Tiramisu au limoncello et citron. / 8€*

## PANNA COTTA

*Panna cotta du moment. / 5€*

## MOUSSE AU CHOCOLAT

*Servie avec des pistaches concassées ou Speculoos. / 5,5€*

## 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€**



# VINS

## VINS ROUGES

	Verre 12cl	Pot 50cl	Btl. 75cl
Taparras, AOP Côtes du Rhône, Estezargues, <i>juteux et fruité</i>	4	14	20
Rosso Piceno, DOC Rosso Piceno, Azienda San Filippo, <i>puissant, épicé</i>	5	17.5	25
Chinon, AOP Chinon, Domaine Fabrice Gasnier, <i>frais et fruité</i>	6	21	30
Valpolicella Classico, DOC Valpolicella Classico, <i>vif, frais et croquant</i>			32
Nero d'Avola Lagnusa, DIC Sicilia, Feudo Montoni, <i>velours et finesse</i>			34
Chianti Colli Senesi, DOCG Chianti Colli Senesi, <i>corsé et tanique</i>			34
Les Roncières, AOP Hautes Côtes de Nuit, Hudelot, <i>délicatement boisé</i>			39
Château Mangot, AOP Saint-Emilion Grand Cru, <i>profond et expressif</i>			49

## VINS BLANCS

Amande, IGP Côtes de Gascogne, Dmne Haut Marin, <i>notes d'agrumes</i>	4	14	20
Chardonnay/Viognier IGP Oc, Domaine Médeilhan, <i>fruits blancs</i>	5	17.5	25
Falerio, DOC Falerio, Azienda San Filippo, <i>frais et sec</i>	6	21	30
Chenin sec, AOP Anjou, Domaine Dhommé, <i>tendu et citronné</i>	6		30
Venus N°7, IGP Côtes de Gascogne, Domaine Haut Marin, <i>moelleux</i>	6		34
Les Pierreux, AOP Quincy, Antoine de la Farge, <i>frais et fruité</i>	7		42

## ROSÉ ET PROSSECO

Umanu, IGP Île de Beauté, Vignerons Corsicans, <i>petit gris rafraichissant</i>	4	14	20
Spago, DO Prosecco, Azienda Agricola Durante, <i>bulles fines</i>	6	21	30