



NOS TAPAS DU SOIR ET WEEK-END

UNE TERRINE DE MON VILLAGE 10,50 €
À partager

1 BURRATA 2 POSSIBILITÉS 9,90 €
Au choix : pesto, tomates

BURRATA À LA TRUFFE  14,50 €



LA SAINTE-TRINITÉ 12,50 €
Coppa, lonzu et saucisson de Pascal Flori (90g)

UN SOIR SUR LE GR  15,90 €
Notre sélection de fromages corses. (90g)

LA NUSTRALE GAGNANT 19,90 €
Coppa corse, Saucisson corse, Lonzu corse,
notre sélection de fromages corses, confiture. (180g)



GNOCCHI DI AMORE 9,50 €
Gnocchi à la crème de charcuteries corses, bri-
sures de panzetta corse, parmesan.

FOCACCIA DU MOMENT 12 €
Focaccia maison, ricotta aux herbes, figues,
noisettes torréfiées et coppa corse.

LES BEIGNETS DE MINA  9 €
Beignets traditionnels corses à la brousse de
brebis et aux poireaux, ketchup maison.

SEXY BURRATA 11 €
Burrata, pesto de pistaches, mortadelle, to-
mates séchées & roquette.

RAVIOLI FOLIE  9,50 €
Ravioli aux cèpes, crème infusée aux noisettes,
thym & romarin,, oignons rouges confits &
parmesan.

MAISON
Bistrot



PAGANELLI
corse

NOS FORMULES DU MARCHÉ !

(Disponibles le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés,
hors carte, selon l'ardoise)

NOTRE PLAT DU MARCHÉ

14,90 €

1 plat au choix

NOS FORMULES DU MARCHÉ

17,90 €

Entrée + plat
OU Plat + dessert

22 €

Entrée + plat + dessert
+ café offert

MENU BAMBINO

12,90 €

Pasta au
choix, portion
enfant.

Panna cotta ou
moelleux au
chocolat

Sirop à l'eau
ou jus de
fruits



NOS ENTRÉES

LES BEIGNETS DE MINA 9 €

Beignets traditionnels corses à la brousse de brebis et aux poireaux, ketchup maison.

FOCACCIA DU MOMENT 12 €

Focaccia maison, ricotta aux herbes, figues, noisettes torréfiées, et coppa corse de Pascal Flori.

GNOCCHI DI AMORE 9,50 €

Gnocchi à la crème de charcuteries corses, brisures de coppa corse, parmesan.

SEXY BURRATA 11 €

Burrata, pesto de pistaches, mortadelle, tomates séchées & roquette.

RAVIOLI FOLIE 9,50 €

Ravioli aux cèpes, crème infusée aux noisettes, thym & romarin,, oignons rouges confits & parmesan.

NOS PASTA

CARBONARA DI CORSICA 18,90 €

Recette traditionnelle à la pancetta (Pascal Flori Charcuterie), tomme de brebis corse, et parmesan.

CARBONARA TARTUFATA 20,90 €

Recette traditionnelle à la pancetta (Pascal Flori Charcuterie), tartufata, tomme de brebis corse et parmesan.

RIGATONI D'AUTOMNE 19,90 €

Rigatoni d'automne à la saucisse bretonne, crème de butternut, champignons, noisettes torréfiées, scamorza fumée..

GNOCCHI DI AMORE 18,90 €

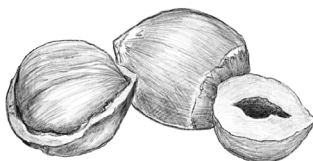
Gnocchi à la crème de charcuteries corses, brisures de coppa corse parmesan.

RAVIOLI FOLIE 18,90 €

Ravioli aux cèpes, crème infusée aux noisettes, thym & romarin,, oignons rouges confits & parmesan.

PASTA PESTO 18,90 €

Linguine au pesto de pistaches, tomates séchées, stracciatella.



NOS PLATS



NOTRE SALADE

LA CASTA 18,90 €

Burrata, coppa corse, vierge de légumes, graines de courge, olives taggiasche et roquette.

NOS SUPPLÉMENTS

COPPA CORSE (40g) 4,00 €

STRACCIATELLA 2,50 €

BURRATA 4,00 €

PARMESAN 2,00 €



LA PIÈCE DU BOUCHER, SAUCE À LA PIETRA 24,90 €

Tagliata de boeuf (tranches de boeuf servies à l'italienne), pommes de terre grenailles, tomates séchées, olives noires, copeaux de parmesan et sa sauce à la bière Pietra corse ou ketchup maison.

LA PIÈCE DU BOUCHER, TARTUFATA 28,90 €

Tagliata de boeuf (tranches de boeuf servies à l'italienne), tartufata, pommes de terre grenailles tomates séchées, olives noires, copeaux de parmesan et sa sauce à la bière Pietra corse ou ketchup maison..

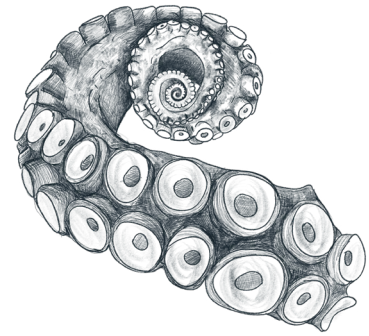
LE PAGA POULPE 25,90 €

Tentacule de poulpe grillé, frites de patates douces, sauce N'Duja, vierge de légumes méditerranéens confits

LE VEAU AUX OLIVES 22,90 €

Recette traditionnelle corse aux olives et à la charcuterie corse, pommes de terre grenailles.

**LES SPÉCIALITÉS
DU CHEF**



**NOS
DESSERTS**

TIRAMISU AL CAFFÉ 9 €

Recette traditionnelle.

PAGA COTTA 9 €

Panna cotta vanillée au coulis de saison, noisettes torréfiées.

MOELLEUX AU CHOCOLAT 10 €

Moelleux au chocolat, mascarpone monté à la châ-taigne corse, noisettes torréfiées.

JOSÉPHINE DIT OUI 10 €

Compotée de pommes et de poires, mascarpone monté au coulis de poires, cacahuètes caramélisées.

**NOTRE SÉLECTION DE
FROMAGES CORSES** (60g) 10 €



CAFÉ GOURMAND 12 €

THÉ GOURMAND 12 €

PROSECCO GOURMAND 15,90 €

LIMONCELLO GOURMAND 15,90 €

**CORSICAN COFFEE
GOURMAND** 15,90 €

Café, Whisky P.M. Signature, sirop de sucre de canne, chantilly

**NOS DIGESTIFS
À RETROUVER SUR
LA CARTE DES COCKTAILS**