



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 TARTUFATA  12,90 €



LE PRIZUTTU CORSE 14,50 €

Assiette de prizuttu corse de notre maître affineur Pascal Flori. (100g)

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, briures de panzetta corse, parmesan.

PIZZETA FRITTA 12 €

Pain plat maison, ricotta au miel corse, figues, noisettes torréfiées, et charcuterie corse de Pascal Flori.

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, tomates séchées &  rquette.

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 €

1 plat au choix

NOS FORMULES DU MARCHÉ

18 €

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 ^{VG} 9 €

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

PIZZA FRITTA 12 €

Pain plat maison, ricotta au miel corse, figues, noisettes torréfiées, et charcuterie corse de Pascal Flori.

GNOCCHI DI AMORE 9,50 €

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

SEXY BURRATA 11 €

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

RAVIOLI FOLIE ^{VG} 9,50 €

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

LE PRIZUTTU CORSE 14,50 €

Assiette de prizuttu corse de notre maître affineur Pascal Flori. (100g)

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.

LASAGNES D'AUTOMNE 19,90 €

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

GNOCCHI DI AMORE 18,90 €

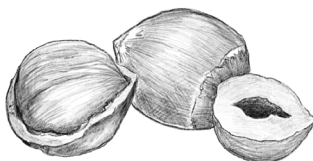
Gnocchi à la crème de charcuteries corses, brisures de panzetta corse parmesan.

RAVIOLI FOLIE ^{VG} 18,90 €

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

PASTA PESTO ^{VG} 18,90 €

Linguine au pesto de pistaches, tomates séchées, demi-burrata.



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 €

1/2 BURRATA 2,50 €

BURRATA 4,00 €



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..

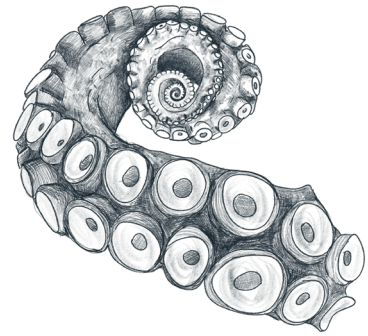
LE PAGA POULPE 26,90 €

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

LE VEAU AUX OLIVES 24,90 €

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 châtaigne corse, noisettes torréfiées.

JOSÉPHINE DIT OUI 10 €

Compotée de pommes et de poires, mascarpone monté à la châtaigne corse, coulis de poires, cacahuètes caramélisées.

COUPE NAPOLÉON 10,50 €

Sorbet mandarine arrosé de liqueur de mandarine.

**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**