



NOS PLANCHES ET TAPAS

UNE TERRINE DE MON VILLAGE 10,50 €
À partager

BURRATA TOMATES  10,90 €

BURRATA TARTUFATA  12,90 €



LA SAINTE-TRINITÉ 15,90 €
Coppa, lonzu et saucisson de Pascal Flori (120 g)

UN SOIR SUR LE GR  15,90 €
Notre sélection de fromages corses. (120g)

LA NUSTRALE GAGNANT 19,90 €
Coppa corse, Saucisson corse, Lonzu corse,
notre sélection de fromages corses, confiture. (200g)




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

FOCACCIA DU MOMENT 12 €
Focaccia maison, fromage corse A Filetta, figatellu
rôti de Pascal Flori, compotée d'oignons rouges.

LES BEIGNETS DE MINA  9,50 €
Beignets traditionnels corses à la brousse de
brebis et aux poireaux, ketchup maison.

SEXY BURRATA 12 €
Burrata, vierge de légumes aux agrumes et
olives taggasche, bresaola & 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 ^{VG} 9,50 €

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

FOCACCIA DU MOMENT 12 €

Focaccia maison, fromage corse A Filetta, figatellu rôti de Pascal Flori, compotée d'oignons rouges.

PAS PRESSÉ PETIT COCHON 12 €

Notre pressé de cochon maison aux châtaignes, à la bière Pietra, aux câpres et à l'estragon, pickles de légumes & chutney de coings.

SEXY BURRATA 12 €

Burrata, vierge de légumes aux agrumes et olives taggiasche, bresaola & roquette.

RAVIOLI FOLIE ^{VG} 9,50 €

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

GNOCCHI DI AMORE 9,50 €

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

PASTA AL LIMONE ^{VG} 19,90 €

Pasta, sauce au citron et à la sauge, stracciatella fumée et noisettes torréfiées.

GNOCCHI DI AMORE 18,90 €

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

RAVIOLI FOLIE ^{VG} 18,90 €

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

TRUFFE TRUFFE ^{VG} 18,90 €

Pasta à la trévis et à la tartufata.

LE SECRET DE ZICAVO 19,90 €

Linguine au bruccio et figatellu rôti de Pascal Flori, coulis de tomates maison.



NOS PLATS



NOS SALADES

LA CASTA 18,90 €

Burrata, coppa corse, vierge de légumes aux agrumes olives taggiasche, graines de courge et mesclun.

LA CASTAFIORE 18,90 €

Quart de Camembert di buffala pané, bresaola, vierge de légumes aux agrumes et olives taggiasche, noisettes torréfiées et mesclun.

NOS SUPPLÉMENTS

COPPA CORSE (25g) 2,50 €

STRACCIATELLA FUMÉE 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 AVEC SUPP TARTUFATA28,90 €

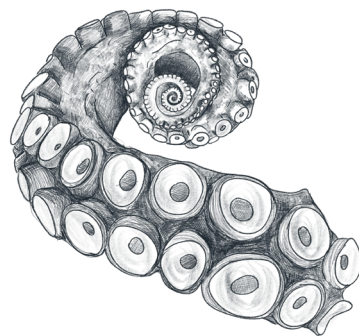
LE PAGA POULPE 25,90 €

Tentacule de poulpe grillé, frites de patates douces, sauce N'Duja, vierge de légumes aux agrumes et olives taggisache.

LE SAUTÉ DE SANGLIER 23,90 €

Recette traditionnelle corse, sanglier de chasse fourni par la boucherie paysanne nantaise "Les Bottes", aux châtaignes et à la pancetta corse de Pascal Flori, pommes de terre grenailles.

**LES SPÉCIALITÉS
DU CHEF**



**NOS
DESSERTS**

TIRAMISU AL CAFFÈ 9 €

Recette traditionnelle.

PAGA COTTA9 €

Panna cotta vanillée au coulis de poires, 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 au coulis de poires, cacahuètes caramélisées.

DESSERT DU MOMENT..... 10 €

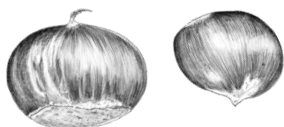
Voir ardoise

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

CAFÉ OU THÉ GOURMAND..... 12 €

Mini moelleux choco, mini Joséphine et surprise du chef

**PROSECCO OU
LIMONCELLO GOURMAND**15,90 €



MENTHE PASTILLE..... 6,90 €

LIQUEUR DE MYRTE (5CL) 8,50 €

LIMONCELLO MAISON (5CL).. ...8,50 €

WHISKY P.M TOURBÉ (5CL) 10,50 €

WHISKY P.M SIGNATURE (5CL) 9,50 €

GIN CORSE L'IMMORTEL (5CL).....12 €

**NOS DIGESTIFS POUR
PROLONGER LE MOMENT**