



## NOS PLANCHES ET TAPAS

**UNE TERRINE DE MON VILLAGE** ..... 10,50 €  
À partager

**BURRATA TOMATES**  ..... 10,90 €

**BURRATA TARTUFATA**  ..... 12,90 €



**LE PRIZUTTU CORSE** ..... 15,50 €  
Assiette de prizuttu corse de notre maître affineur  
Pascal Flori (100 g)

**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.

**PIZZETA FRITTA** ..... 12 €  
Pizzeta 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 €**

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 9,50 €

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

### PIZZETA FRITA 12 €

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

### LE PRIZUTTU CORSE 15,50 €

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

### 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.

### 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 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 18,90 €

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

### TRUFFE TRUFFE 18,90 €

Pasta à la trévis, au miel corse et à la tartufata.

### LE SECRET DE ZICAVO 19,90 €

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



## 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 (40g) | 4,00 € |
| DEMI-BURRATA      | 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 TARTUFATA** ..... 28,90 €

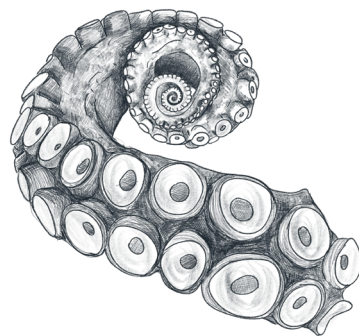
**LE PAGA POULPE** ..... 25,90 €

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

**LE SAUTÉ DE SANGLIER** ..... 22,90 €

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 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 au coulis de poires, cacahuètes caramélisées.

**COUPE NAPOLEON** ..... 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**