MAISON PAGANELLI
Bistrot corse

NOS FORMULES DÉJEUNER !

(Disponibles le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés. À choisir selon le menu du jour)

NOTRE PLAT DU MARCHÉ	NOTRE FORMULE DU MARCHÉ	NOTRE FORMULE COMPLÈTE
14,90 €	18,90 €	23 €
1 PLAT AU CHOIX	ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT	E + P + D + EXPRESSO OFFERT

NOS SPÉCIALITÉS À PARTAGER

TERRINE BIO CORSE ..... **10,50 €**
au choix.

BURRATA TOMATES SÉCHÉES..... **10,90 €**

BURRATA PESTO..... **10,90 €**

BURRATA TARTUFATA..... **14,50 €**



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

UN SOIR SUR LE GR VG ..... **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. (200 g)

NOS ENTRÉES

FOCACCIA DU MOMENT ..... **12 €**
Focaccia maison, ricotta, pommes, poires, miel corse et pancetta corse.

RAVIOLI FOLIE VG ..... **9,50 €**
Ravioli farcis, crème infusée aux noisettes, romarin, oignons rouges & grana padano

GNOCCHI DI AMORE ..... **9,50 €**
Gnocchi à la crème de charcuteries corses, brisures de pancetta corse et grana padano.

SEXY BURRATA VG ..... **12 €**
Burrata, mortadelle à la pistache, tapenade maison aux olives taggiasche et tomates séchées, vierge de légumes aux agrumes, trévise, grenade et cébette.

LES BEIGNETS DE MINA VG ..... **9,50 €**
Beignets traditionnels corses à la tomme de brebis corse, ricotta et poireaux, ketchup maison..

NOS PLATS

CARBONARA DI CORSICA..... **19,90 €**
Recette traditionnelle à la pancetta corse, tomme de brebis corse, et grana padano.

COMME AU VILLAGE VG ..... **18,90 €**
Pasta crème de butternut et gorgonzola, graines de courges torréfiées, grana padano.

GNOCCHI DI AMORE ..... **18,90 €**
Gnocchi à la crème de charcuteries corses, brisures de pancetta corse et grana padano.

LASAGNES DI MIA NONNA..... **19,90 €**
Jambon cuit aux herbes italien, mozzarella, sauce tomate maison, vierge de légumes aux agrumes, trévise, grenade.

LA CASTA ..... **18,90 €**
Burrata, charcuterie corse, vierge de légumes aux agrumes, trévise, grenade et cébette, graines de courge et mesclun.

LA MONICA ..... **18,90 €**
Burrata, mortadelle à la pistache, tapenade maison aux olives taggiasche, et tomates séchées, vierge de légumes aux agrumes, trévise, grenade et cébette, mesclun.

SPÉCIALITÉS DU CHEF

LA PIÈCE DU BOUCHER SAUCE À LA PIETRA
Tagliata de boeuf et sa sauce à la bière Pietra corse, pommes de terre grenailles..... **24,90 €**
Supplément tartufata .....4 €

CARBO TARTUFATA..... **22,90 €**
Recette traditionnelle à la pancetta corse, tartufata, tomme de brebis corse, et grana padano.

LE PAGA POULPE..... **27,90 €**
Tentacule de poulpe grillé, écrasé de pommes de terre et patates douces, sauce N'Duja, vierge de légumes aux agrumes, trévise, grenade et cébette, mesclun.

LE VEAU AUX OLIVES..... **24,90 €**
Recette traditionnelle corse aux olives et à la charcuterie corse, pommes de terre grenailles

NOS DESSERTS

TIRAMISU AL CAFFÉ ..... **9 €**
Recette traditionnelle.

MOELLEUX CHOCOLAT ..... **10 €**
Moelleux au chocolat, mascarpone monté à la châtaigne corse, noisettes torréfiées.

CAFÉ GOURMAND ..... **12 €**

PAGA COTTA ..... **9 €**
Panna cotta au coulis de fruits de saison, noisettes torréfiées

JOSÉPHINE DIT OUI ..... **10 €**
Compotée de fruits, mascarpone monté au coulis de fruits, cacahuètes caramélisées.

ASSIETTE DE FROMAGES ..... **10 €**

COUPE NAPO ..... **10,50 €**
Sorbet mandarine, liqueur de mandarine.

COUPE LÉON..... **10,50 €**
Sorbet citron vert arrosé de limoncello

AFFOGATO ..... **6,50 €**
Noisettes, glace vanille, cacahuetes grillées, nocciolata ,café

Nos recettes sont susceptibles d'être modifiées en fonction des arrivages de nos produits frais. Nous travaillons en direct avec une trentaine de producteurs et vignerons corses, tous riches d'un terroir inégalable et d'un savoir-faire ancestral. Notre cuisine est maison et de saison.