MAISON PAGANELLI
Bistrot corse

NOS FORMULES DÉJEUNER !

(Disponibles le midi du lundi au vendredi sauf jours fériés et vacances scolaires. À choisir sur la carte des formules.)

NOTRE PLAT DU MARCHÉ
15,90 €
1 PLAT AU CHOIX

NOTRE FORMULE DU MARCHÉ
19,90 €
ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

NOTRE FORMULE COMPLÈTE
24 €
E + P + D + EXPRESSO OFFERT

NOS PLANCHES À PARTAGER

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)



BURRATA ADDICTION ..... **15,90 €**
Burrata cremosa, vierge de légumes aux agrumes, trévise, grenade et cébette
(supplément coppa corse : 4 €)

LA GROSSE BERTHA ..... **12,90 €**
Camembert di Buffala entier, rôti aux herbes du maquis.

NOS ENTRÉES

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

BRUSCHETTA DU MOMENT ..... **12 €**
Bruschetta maison, stracciatella, figues rôties au miel corse et pancetta corse.

GNOCCHI DI AMORE ..... **9,50 €**
Gnocchi à la crème de charcuterie corse, brisures de coppa corse et parmesan.

SEXY BURRATA VG ..... **12 €**
Burrata, vierge de légumes aux agrumes, trévise, grenade et cébette.

RAVIOLI FOLIE VG ..... **9,50 €**
Ravioli farcis chèvre et figues, crème infusée aux noisettes, romarin, oignons rouges & parmesan.

TERRINE NUSTRALE ..... **12 €**
Terrine de sanglier maison à la liqueur de myrte et aux noisettes, pickles d'oignons rouges.

NOS PLATS

CARBONARA DI CORSICA ..... **18,90 €**
Recette traditionnelle à la pancetta corse, tomme de brebis corse, et parmesan.

AUSTIN BLUE POWER VG ..... **18,90 €**
Pasta crème de butternut et gorgonzola, graines de courges torréfiées.

RAVIOLI FOLIE VG ..... **18,90 €**
Ravioli farcis chèvre et figues, crème infusée aux noisettes, romarin, oignons rouges confits & parmesan

GNOCCHI DI AMORE ..... **18,90 €**
Gnocchi à la crème de charcuterie corse, brisures de coppa corse, parmesan.

PASTA AL RAGÙ...DE CANARD **19,90 €**
Recette traditionnelle revisitée au magret de canard

CHAMPI PASTA BASTA VG ..... **19,90 €**
Pasta crème de champignons et cèpes rôtis en persillade et parmesan. Supplément pancetta : 1€

LA SALADE CASTA ..... **18,90 €**
Burrata, speck, vierge de légumes aux agrumes, trévise, grenade et cébette.

SPÉCIALITÉS DE LA CHEFFE

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

Supplément Tartufata ..... **+4€**.

LE PAGA POULPE ..... **25,90 €**
Tentacule de poulpe grillé, frites de patates douces, sauce N'Duja, vierge de légumes aux agrumes, trévise, grenade et cébette.

PUMPKING ! VG ..... **19,90 €**
Courge farcie aux champignons, châtaignes et gorgonzola, vierge de légumes aux agrumes, trévise, grenade et cébette.

GAMBERI DE CENTURI ..... **23,90 €**
Risotto aux gambas et sa bisque maison au homard et crustacés.

NOS DESSERTS

TIRAMISU AL CAFFÉ ..... **9,50 €**
Recette traditionnelle.

CHOCO DISCO MOUSSE ..... **9 €**
Mousse au chocolat, fleur de sel et éclats de pistaches.

CAFÉ GOURMAND ..... **12,50 €**

PAGA COTTA ..... **9 €**
Panna cotta aux cerises amarena et éclats de pistaches.

COUPE DE GLACES GRÖM .....
1 boule : 4€ / 2 boules : 7,50 € / 3 boules : 10 €
Parfums : chocolat, vanille, café, stracciatella, noisette, pistache, citron, fraise.

JOSÉPHINE DIT OUI ..... **9,50 €**
Compotée de pommes et de poires, mascarpone monté au miel corse, éclats de noisettes.

BABA MIA ..... **9,50 €**
Baba maison au limoncello, mousse de mascarpone monté au basilic.

ASSIETTE DE FROMAGES ..... **10,50 €**
Notre sélection de fromages corses. (90g)

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.