



MAISON

Délices de Corse



PAGANELLI

et de Méditerranée

**CETTE SEMAINE DU LUNDI AU VENDREDI À L'HEURE DU DÉJEUNER**

**PLAT DU JOUR : 13,90 €**

**ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT : 16,90 €**

**ENTRÉE / PLAT / DESSERT : 19,90 €**

ARANCINI TOMATES SÉCHÉES, OLIVES & MOZZARELLA **OU** DUO D'INVOLTINI

\*\*\*\*\*

MEZZI RIGATONI CON LA NORMA (AUBERGINES, TOMATES, RICOTTA SALÉE, PAIN FRIT À LA SICILIENNE)

**OU**

RISO VENERE, FRUTTI DI MARE & GREMOLATA (+2 €)

\*\*\*\*\*

PANNA COTTA COULIS DE FRAMBOISES ET ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉES **OU** FIADONE CORSE

**LE COCKTAIL DE LA SEMAINE**

LE CAPO SPRITZ : 9,50 €

**LE VIN DE LA SEMAINE**

CLOS SAN QUILICO ROUGE – DOMAINE ORENGA DE GAFFORY – PATRIMONIO : 5,90 € LE VERRE 12 CL

**SPÉCIALITÉS DU SOIR**

\* VITELLO TONNATO - 9,90 €

\* DUO D'INVOLTINI - 8,50 €

\* ARANCINI TOMATES SÉCHÉES, OLIVES & MOZZARELLA - 8,90 €

\* PETIT POULET CROUSTILLANT, MARINÉ À LA LIQUEUR DE MANDARINE NAPOLÉON - 9,90 €

\* RAVIOLI ARTICHAUTS, BEURRE DE SAUGE & ZESTES DE CITRON VERT - 8,50 € OU 16,50 €

\* BRUSCHETTA FIGATELLU, TALEGGIO ET PLEUROTÉS - 14,90 €

\* BRUSCHETTA RICOTTA ET PETITS LÉGUMES MÉDITERRANÉENS - 14,90 €

\* RIGATONI À L'AIL DES OURS, STRACCIATELLA & ÉCLATS DE PISTACHES - 8,50 € OU 15,90 €

\* POLPETTE À LA SICILIENNE, POMMES DE TERRE GRENAILLE ET ROQUETTE - 8,90 € OU 15,90 €

\* GNOCCHI À LA MODE CORSE - 8,50 € OU 15,50 €

*Certaines de nos spécialités du soir vous sont proposées en portion tapas ou en plat (2 prix affichés)*

*Format tapas uniquement les vendredis et samedis soirs*

*Liste des allergènes disponible sur demande. Tous nos prix s'entendent net TTC.*





MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

et de Méditerranée

## NOTRE CARTE DE PRINTEMPS À L'HEURE DU DÉJEUNER

### \*\*\*\*\* ENTRÉES \*\*\*\*\*

#### **VITELLO TONNATO – 9,90 €**

Plat du Piémont. Tranches de veau cuit à basse température et sauce typique dont notre chef a le secret.  
*Se déguste avec un Clos Nicosi blanc du Cap Corse*

#### **RAVIOLI FOLIE – 7,90 €**

**Artichauts, beurre de sauge et zestes de citron vert**  
*Se déguste avec un Felice blanc du Domaine Orenga de Gaffory à Patrimonio*

#### **BURRATINA CREMOSA ET PETITS LÉGUMES MÉDITERRANÉENS – 6,90 €**

Spécialité toscane, servie tiède. Confits de tomates et burratina crémeuse des Pouilles.  
*Se déguste avec un Rosumarinu rouge du Domaine Sant Armettu à Propriano*

### \*\*\*\*\* PLATS \*\*\*\*\*

#### **RISOTTO PRIMAVERA – 17,90 €**

Risotto aux asperges blanches, petits légumes de printemps et Saveur du maquis  
(fromage de brebis corse aux herbes du maquis).  
*Se déguste avec un Myrtus blanc du Domaine Sant Armettu à Propriano*

#### ♥ TEAM PASTA ♥

#### **RIGATONI À L'AIL DES OURS, STRACCIATELLA ET ÉCLATS DE PISTACHES TORRÉFIÉES – 15,90 €**

*Se déguste avec un Rosumarinu rouge du Domaine Sant Armettu à Propriano*

#### **PAPPARDELLE AUX ASPERGES BLANCHES, PANCETTA SUPERCOPPATA ET BASILIC – 17,90 €**

*Se déguste avec un Pumonte blanc du Domaine Alzipratu à Zilia*

#### **LINGUINE ALL'ARRABIATA, SAUCE TOMATES SAN MARZANO ET BURRATA DES POUILLES – 16,90 €**

*Se déguste avec un Casteddu rouge du Domaine Saporale à Sartène*

#### **RAVIOLI FOLIE – 16,50 €**

**Artichauts, beurre de sauge et zestes de citron vert**  
*Se déguste avec un Felice blanc du Domaine Orenga de Gaffory à Patrimonio*

#### **LA CARBONARA – 16,90 €**

*Se déguste avec un Felice rouge du Domaine Orenga de Gaffory à Patrimonio*

**Supplément Jambon de Parme possible sur chacune de nos Pasta : 2 € TTC**





MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

et de Méditerranée

♥ TEAM INSALATA ♥

**LA CLAUDIA CARDINALE - 15,90 €**

Aubergines à la sicilienne, poivrons en pickles, roquette et ricotta au miel corse.  
*Se déguste avec un Pumonté rosé du Domaine Alzipratu à Zilia*

**LA CASTA - 16,90 €**

Burrata des Pouilles, jambon de Parme, tomates séchées, graines de courge, olives taggiasche, et roquette  
*Se déguste avec un San Quilico rosé du Domaine Orenga de Gaffory à Patrimonio*

♥ SPÉCIALITÉS MARE E MONTI ♥

**TENTACULE DE POULPE, FREGOLE SARDE ET CAPONATA DE LÉGUMES - 22,90 €**

*Se déguste avec un Cuvée des Gouverneurs rouge du Domaine Orenga de Gaffory à Patrimonio*

**PLUMA DE COCHON BRETON GRILLÉ, ÉCRASÉ DE PATATES DOUCES NANTAISES, JUS RÉDUIT AUX  
HERBES DU MAQUIS, CHIFFONADE DE PRIZUTTU CORSE - 22,90 €**

*Se déguste avec un Myrtus rouge du Domaine Sant Armettu à Propriano*

\*\*\*\*\* DOLCI \*\*\*\*\*

**TIRAMISU AL CAFFE – 7,90 €**

*Se déguste avec un amaretto*

**CHEESECAKE AUX PALETS BRETONS ET LIQUEUR DE CÉDRAT CORSE – 8,90 €**

*Se déguste avec un limoncello*

**PANNA COTTA, COULIS DE FRUITS DE SAISON ET ÉCLATS DE NOISETTES TORRÉFIÉES – 7 €**

**MOELLEUX AU CHOCOLAT ET CHÂTAIGNES – 8 €**

*Se déguste avec un verre de vin rouge Rappo ou un shooter de liqueur de chocolat*

**ASSIETTE DE FROMAGES CORSES – 9,90 €**

*Se déguste avec un Casteddu rouge du Domaine Saporale à Sartène*

**LE CAFÉ GOURMAND – 9,50 € / THÉ GOURMAND - 10,50 €**

**PROSECCO GOURMAND – 15,90 € / CORSICAN COFFEE GOURMAND – 17 €**

**MENU BAMBINO – 12 €**

**PLAT AU CHOIX**

Pasta au Pesto  
Pasta Tomates Parmesan  
Ravioli du moment

**DESSERT AU CHOIX**

Panna Cotta coulis de fruits  
Moelleux au chocolat  
Glace

**BOISSON AU CHOIX**

Sirap à l'eau  
Jus de Fruits





MAISON

Délices de Corse



PAGANELLI

et de Méditerranée

**NOS BONS PRODUITS À DÉGUSTER À TOUTE HEURE**

SALAMINO À LA TRUFFE -----	8,50 €
TRIO DE TARTINABLES (sélection de tartinables du moment) -----	9 €
MISTO D'INVOLTINI MAISON -----	9,50 €
UNE TERRINE DE MON VILLAGE À PARTAGER-----	10,50 €
1 BURRATA 3 POSSIBILITÉS (au choix : pesto, tomates ou anchois) -----	9,90 €
LA SAINTE-TRINITÉ (coppa, lonzu et saucisson de Pascal Flori)-----	12,50 €
BURRATA ET CRÈME DE TRUFFE-----	14,50 €

\*\*\*\*\*

**NOS PLANCHES POUR DEUX À DÉGUSTER À TOUTE HEURE**

**LA PAGA BONHEUR**

Notre sélection de charcuteries espagnoles ----- 15,50 €

**UN SOIR SUR LE GR**

Notre sélection de fromages corses du moment ----- 15,50 €

**LOVE IS GREEN**

Légumes grillés, tapenade et poivrons farcis au fromage ----- 14,90 €

**TRUFFE TRUFFE**

Burratina à la truffe, spianata à la truffe et tapenade à la truffe ----- 15,50 €

**LA TOUR DU CAP**

Poules, calamars, anchois, poivrons farcis au thon ----- 16,50 €

**LA CHUTE DE ROME**

Antipasti, tapenade, tomme de brebis corse, coppa et saucisson corse ----- 17,90 €

**LA NUSTRALE GAGNANT**

Notre sélection de charcuteries et fromages corses ----- 18,90 €

