



NOS VIRGIN COCKTAILS



- LE CAMPOMORO** 7,50€
Jus de pamplemousse, rooibos corse, confiture de figes et tonic
- DIS-MOI OUI** 7,50€
Jus d'ananas, sirop d'orgeat, ginger beer
- FAIS-MOI ROUGIR** 7,50€
Jus de fraises, coulis de framboises, sirop de cerises amarena, Limonade
- HONKY-TONKA**..... 7,50€
Jus de mangue, sirop de fève de tonka maison, rooibos corse, Ginger beer

NOS SOFTS

- EAU PETILLANTE OREZZA 50CL**..... 4,10€
- EAU PETILLANTE OREZZA 1L**..... 5,50€
- EAU PLATE PLANCOËT 50CL**..... 4,10€
- EAU PLATE PLANCOËT 1L**..... 5,50€
- COCA-COLA/ COCA COLA ZÉRO 27,5 cl**..... 3,90€
- SIROP À L'EAU 24cl**..... 2,90€
- DIABOLO 24cl**..... 3,50€
- JUS DE FRUITS 24cl** 3,90€
- THÉ GLACÉ MAISON 24cl**..... 4,50€
- ARANCIATA ROSSA 27,5 cl**..... 4,60€
Limonade italienne à l'orange sanguine
- ARANCIATA 27,5 cl**..... 4,60€
Limonade italienne à l'orange
- LIMONATA 27,5 cl**..... 4,60€
Limonade italienne plus citronnée
- MELAGRANA 27,5 cl**..... 4,60€
Limonade italienne à la grenade
- MANDARINO VERDE 27,5 cl**..... 4,60€
Limonade italienne à la mandarine



NOS BOISSONS CHAUDES

- EXPRESSO**..... 2,40€
- CAFÉ ALLONGÉ**..... 2,40€
- EXPRESSO DÉCAFÉINÉ**..... 2,60€
- NOISETTE**..... 2,60€
- DOUBLE EXPRESSO**..... 4,20€
- CAFÉ CRÈME**..... 3,90€
- CHOCOLAT CHAUD**..... 4,50€
- CAPPUCINO**..... 4,70€
- AFFOGATO**..... 5,50€
Café accompagné d'une glace vanille.
- CHOCOLAT VIENNOIS**..... 5,90€
- CAFÉ VIENNOIS**..... 5,90€
- THÉ EARL GREY**..... 4,60€
- THÉ VERT GUNPOWDER**..... 4,60€
- THÉ VERT MENTHE**..... 4,60€
- THÉ NOIR CEYLAN**..... 4,60€
- APHRODITE**..... 4,60€
Thé vert Darjeeling, Nepita, Gingembre.
- SOLEIL DE CORSE**..... 4,60€
Rooibos, immortelle & rose



NOS COCKTAILS

BALANCE TON POIVRE	9€
Vin blanc corse de la Maison Paganelli (12cl) Sirop de vanille, poivre, gingembre.	
MOSCOW MULE	9,90€
Vodka (5cl), citron vert, ginger beer.	
LOVE MARGARITA	9,90€
Vodka (5cl), triple sec (2cl), jus de fraise, citron vert.	
CAÏPIRINHA	9,90€
Cachaca (5cl), citron vert, cassonade.	
LE SPRITZ	9,50€
Prosecco (12cl), Aperol (5cl), orange tranchée, eau gazeuse.	
LE CAPO SPRITZ	9,50€
Tarino bianco blanc et liqueur de myrthe (5cl), Prosecco (12cl), eau gazeuse.	
SPRITZ FLOWER	9,90€
Liqueur de sureau sauvage (5cl), prosecco (12cl), eau gazeuse	
SPRITZ LIMONCELLO	9,90€
Prosecco (12cl), limoncello (5cl), eau gazeuse	
PINK SPRITZ	9,90€
Limoncello (5cl), jus de fraise, citron, prosecco (12cl)	
BONIFAST LOVE	9,90€
Rhum Blanc (5cl), jus d'ananas, jus de fraise, lait de coco.	
BASIL SMASH	9,50€
Gin l'Acrobate (5cl), jus de citron vert, Sirop de canne, basilic.	
L'OISEAU DU MAQUIS	9,90€
Rhum brun (5cl), Cap Mattei rouge (2cl), jus d'ananas, Citron vert et gingembre.	
GIN TONIC	9,90€
Gin l'Acrobate (5cl), tonic méditerranéen.	
LE PAMPELLE UP	9,90€
Gin l'Acrobate (5cl), liqueur de pamplemousse Pampelle (2cl), tonic, sirop d'hibiscus maison.	
PORNSTAR MARTINI	9,90€
Vodka (5cl), sirop de vanille, fruits de la passion, Prosecco (3cl).	
EXPRESSO MARTINI	9,90€
Vodka (5cl), liqueur de café (2cl), sirop fève de Tonka, expresso.	
LA ISLA BONITA	10,50€
Liqueur de sureau sauvage (5cl), fleurs d'hibiscus, citron.	
MAVELA POWER	10,50€
Gin l'Acrobate (5cl), liqueur de cédrat de la Maison Mavela (2cl), sirop de canne, jus de citron vert, romarin.	

NOS BIÈRES

PIETRA PRESSION (25cl)	4,50€
PIETRA PRESSION (50cl)	7,90€
PIETRA IPA PRESSION (25cl)	4,90€
PIETRA IPA PRESSION (50cl)	8,50€
COLOMBA PRESSION* (25cl)	4,90€
COLOMBA PRESSION* (50cl)	8,50€
LA PIETRA IPA BTLE (33cl)	6,50€
LA PIETRA AMBRÉE BTLE (33cl)	6,50€
LA PIETRA ROSSA BTLE (33cl)	6,50€
LA COLOMBA BTLE (33cl)	6,50€



* Disponible uniquement à Angers.



APÉRITIFS ET DIGESTIFS

CASANIS (4cl)	7€
CAP CORSE MATTEI (6cl)	6,50€
RAPPO (6cl)	6,50€
MUSCAT CORSE (6cl)	6,50€
MUSCAT PÉTILLANT CORSE (12cl)	6,90€
MUSCAT PÉTILLANT CORSE BTL (75cl)	39€
KIR CORSE (12cl)	6,90€
Vin blanc Maison Paganelli et liqueur de Mandarine	
PROSECCO (12cl)	6,90€
PROSECCO BTL (75cl)	39€
MENTHE PASTILLE (5cl)	6,90€
AMERICANO (5cl)	7,50€
LIMONCELLO (5cl)	7,50€
LIQUEURS CORSES (5cl)	8,50€
AMARETTO (5cl)	8,50€
WHISKY P.M SIGNATURE (5cl)	9,50€
Distillerie Mavela 7 ans	
WHISKY P.M TOURBÉ (5cl)	10,50€
Distillerie Mavela 7 ans	
CORSICAN COFFEE	10,50€
Whisky P.M Corse (5cl), café, crème chantilly	
GIN CORSE L'IMMORTTEL MATTEI (5cl)	12€



MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

et de Méditerranée

NOTRE CAVE

Les vins corses doivent leur forte identité à un savoir-faire, héritage d'une tradition viticole qui remonte à l'antiquité. La Corse se dévoile comme une terre riche et surprenante puisqu'elle compte notamment 9 Appellations d'Origine Protégée dont la Maison Paganelli vous propose de faire un tour d'horizon.

LES VINS ROUGES

MAISON PAGANELLI, *fruité, léger, minéral.* (DISPONIBLE EN PICHET DE 50 CL À 17,90€)
I.G.P ILE DE BEAUTÉ. Niellucciu. Vin de plaine orientale, léger arôme de fruits rouges.

CLOS SAN QUILICO, ORENGA DE GAFFORY, *équilibré, fruité, léger.*
A.O.P PATRIMONIO (BIO). Niellucciu. Arômes intenses de fruits rouges, mûres et de notes du maquis.

FELICE, DOMAINE ORENGA DE GAFFORY, *puissant, fruits mûrs, tannique.*
A.O.P PATRIMONIO (BIO). Niellucciu. Arômes de cerises, mûres et de myrtes, aux senteurs du maquis.

CUVÉE DES GOUVERNEURS ROUGE, DOMAINE ORENGA DE GAFFORY, *tannin fondu, intense, fruits mûrs.*
A.O.P PATRIMONIO (BIO). Niellucciu. Arômes de fruits mûrs (cerise, prune) épicés et vanillés, nuancés de notes de cuir et de réglisse.

SAN GIOVANNI, ANTOINE-MARIE ARENA, *vin nature, fruité, léger.*
A.O.P PATRIMONIO (BIO). Carcaghjolu Neru. Parfums de fruits noirs et rouges, subtiles notes épicées. Côté suave, fruité et finement poivré.

FIUMESECCU, DOMAINE ALZIPRATU, *léger, fruité, souple.*
A.O.P. CORSE CALVI (BIO). Niellucciu, Sciaccarellu, Grenache et Syrah. Nez frais et fruité, arômes de petits fruits rouges, cerises ; fruité, souple, tanins bien fondus.

PUMONTE, DOMAINE ALZIPRATU, *équilibré, fruité, gourmand.*
A.O.P. CORSE CALVI (BIO). Niellucciu, Sciaccarellu. Arômes de maquis et de fruits rouges, mêlés à des tanins présents, souples et soyeux.

FAUSTINE ROUGE, DOMAINE COMTE ABBATUCCI, *puissant, fruité, épicé, tannin fondu.*
A.O.P AJACCIO (BIO). Sciaccarellu, Niellucciu. Arômes de fruits noirs (baies sauvages du maquis) avec une note de fruit rouge discrète, saveurs épicées et poivrées.

ANTICA, DOMAINE U STILICCIONU, A.O.P AJACCIO (BIO) *finesse, fruité, naturel, délicat.*
Sciaccarellu. Un vin frais et savoureux, offrant des notes de fruits, rouges et d'épices subtilement intégrées. une élégance incomparable.

12cl



4,90€

75cl



28€

6,50€

37€

8,20€

48€

°

57€

°

64€

6,90€

43€

°

55€

°

64€

°

66€



MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

et de Méditerranée

LES VINS ROUGES

MYRTUS ROUGE, DOMAINE SANT ARMETTU, *frais, harmonieux, délicat.*
A.O.P SARTÈNE. Sciaccarellu, Minustellu, Grenache. Pulpeux, identitaire.

CLOS CAPITORO, ROUGE TRADITION, *longueur, tannique.*
A.O.C. AJACCIO. Sciaccarellu, Grenache. Arômes desous bois, fruits rouges et baies, belle vivacité, tannins souples, bonne longueur en bouche.

ROSUMARINU, DOMAINE SANT ARMETTU, *fruité, gourmand, équilibré.*
A.O.P SARTÈNE. Sciaccarellu. Frais et fruité, vin gourmand, expressif et délicat.

SAPARALE, DOMAINE SAPARALE, *tannin fondu, intense, fruits mûrs.*
A.O.P. SARTÈNE. Niellucciu, Sciaccarellu. Arômes de fruits rouges (fraise, framboise) avec une pointe d'épices. Bouche faite de notes de fruits confits.

CASTEDDU, DOMAINE SAPARALE, *puissant, équilibré, gourmand.*
A.O.P. SARTÈNE. Niellucciu, Sciaccarellu. Notes d'épices, de fruits cuits, de torréfaction et de chocolat. Bouche gourmande, puissante et charpentée.

12 cl



°

6,90 €

8,50 €

6,90 €

°

75 cl



68 €

41 €

53 €

43 €

59 €



LES VINS ROSÉS

75 cl



28 €

37 €

43 €

48 €

12 cl



4,90 €

6,00 €

6,90 €

7,90 €

MAISON PAGANELLI, *fruité, léger, minéral.*
(DISPONIBLE EN PICHET DE 50 CL À 17,90 €)

I.G.P ILE DE BEAUTÉ. Niellucciu, vin de plaine orientale, sec.

CLOS SAN QUILICO, ORENGA DE GAFFORY, *équilibré, léger, fruité.*
A.O.P PATRIMONIO (BIO). Niellucciu. Vif et velouté, bel équilibre où dominant la finesse des arômes et une grande fraîcheur.

FIUMESECCU, DOMAINE ALZIPRATU, *fruité, gourmand, délicat.*
A.O.P. CORSE CALVI (BIO). Sciaccarellu. Nez frais et vif d'agrumes et de fruits rouges comme les fraises des bois. En bouche, joyeux fruité et douce acidité.

PUMONTE, DOMAINE ALZIPRATU, *fruité, gourmand, intense.*
A.O.P. CORSE CALVI (BIO). Sciaccarellu. Grenache. Grande fraîcheur, arômes délicats de rose et de pomelos.

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération



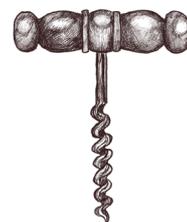
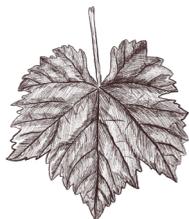
MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

et de Méditerranée



LES VINS BLANCS

MAISON PAGANELLI, *fruité, léger, minéral.* (DISPONIBLE EN PICHET DE 50 CL À 17,90€)
I.G.P ILE DE BEAUTÉ. Vermentinu. vin de plaine orientale, sec.

CLOS SAN QUILICO, ORENGA DE GAFFORY, *fruité, puissant, rond.*
A.O.P PATRIMONIO (BIO). Vermentinu. Arômes d'agrumes, de fleurs du verger et d'aubépines.

FELICE, DOMAINE ORENGA DE GAFFORY, *rond, finesse, équilibré.*
A.O.P PATRIMONIO (BIO). Vermentinu. Nez floral «printanier» de pêches blanches mentholées ;
En bouche : notes de citron, pamplemousse. Fraîcheur et minéralité.

CUVÉE DES GOUVERNEURS BLANC, DOMAINE ORENGA DE GAFFORY, *finesse, complexe, équilibré.*
A.O.P PATRIMONIO (BIO). Vermentinu. Bouche ample et généreuse, note de fleurs blanches
et d'agrumes, belle complexité aromatique, finement épicé.

FIUMESECCU, DOMAINE ALZIPRATU, *finesse, minéral, fruité.*
A.O.P. CORSE CALVI (BIO). Vermentinu. Nez frais, floral, notes de pommes et amandes ; Ample.

PUMONTE, DOMAINE ALZIPRATU, *fruité, gras, complexe.*
A.O.P. CORSE CALVI (BIO). Vermentinu. Arômes soutenus de pêche blanche et de cédrat,
vin ample avec une légère amertume en finale.

CLOS CAPITORO, BLANC TRADITION, *fruité, léger, minéral.*
A.O.C. AJACCIO. Vermentinu. Fraîcheur en bouche, douce amertume, belle longueur. Arômes
d'agrumes et de fruits à chair blanche.

SAPARALE, DOMAINE SAPARALE, *puissant, rond, complexe.*
A.O.P. SARTÈNE. Vermentinu. Parfums de fruits blancs (poire et pêche), exotiques (mangue
et ananas), et de fleurs blanches. Bouche ample, finale minérale.

CASTEDDU, DOMAINE SAPARALE, *fruité, puissant, rond.*
A.O.P. SARTÈNE. Vermentinu. Robe pâle et brillante avec des reflets jaunes légèrement dorés,
noisette et fleurs blanches au nez, une bouche ample, grasse et concentrée.

ROSUMARINU, DOMAINE SANT ARMETTU, *fruité, minéral, finesse.*
A.O.P SARTÈNE. Vermentinu. En bouche, notes d'agrumes et fleurs blanches, belle minéralité, vin floral.

MYRTUS BLANC, DOMAINE SANT ARMETTU, *puissant, rond, complexe.*
A.O.P SARTÈNE. Vermentinu. Au nez, on distingue des notes fleurs blanches et de légers fruits
exotiques qui s'accordent parfaitement ensemble. On va retrouver toute l'amplitude de ces arômes
sur une belle longueur en bouche.

12cl



4,90€

75cl



28€

6,50€

37€

8,50€

49€

°

63€

7,90€

49€

°

61€

6,90€

41€

6,90€

43€

°

64€

8,90€

55€

°

69€



MAISON



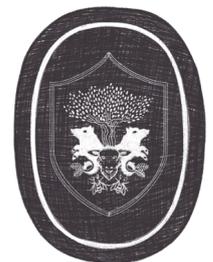
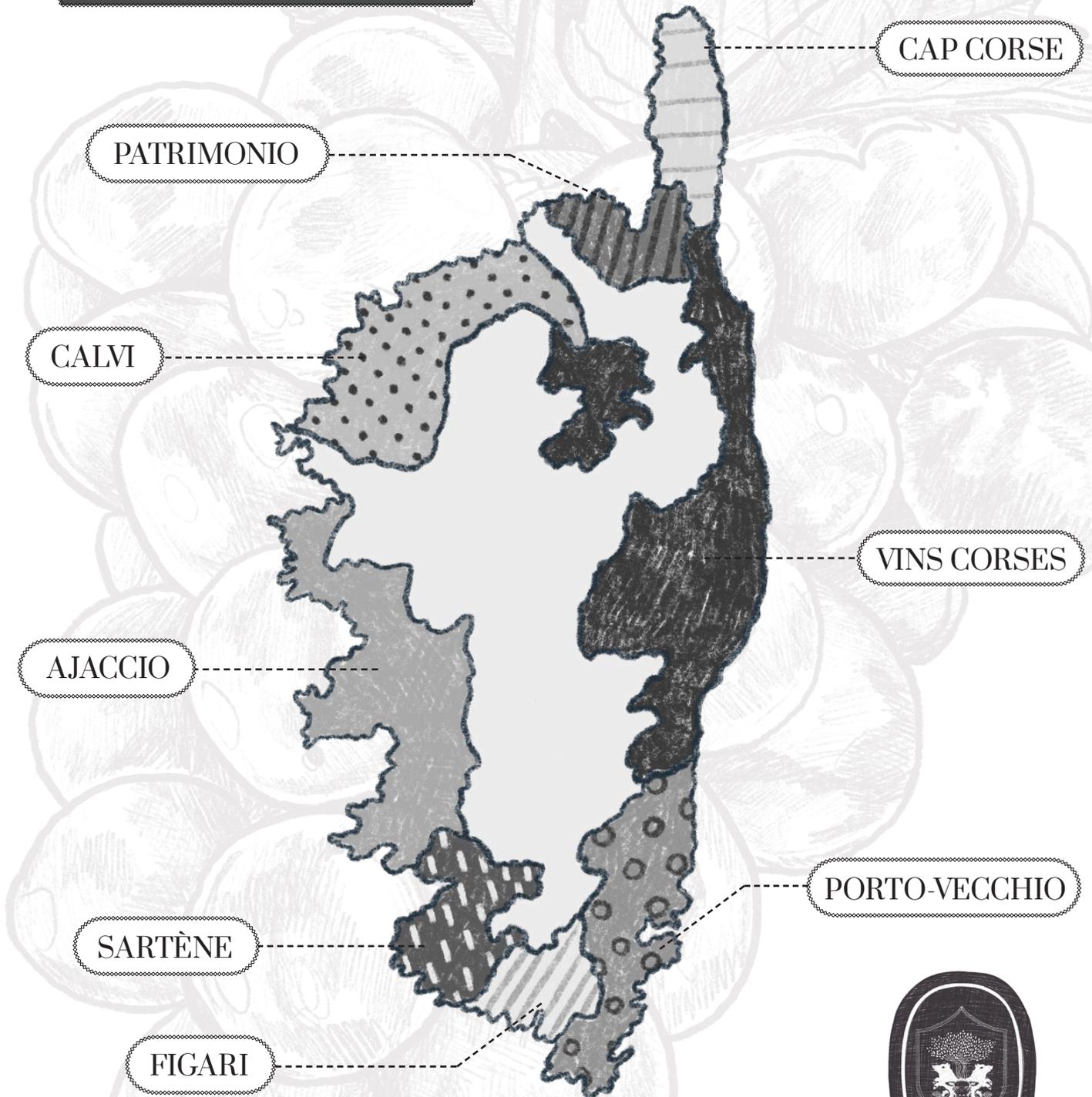
PAGANELLI

Délices de Corse

et de Méditerranée

CARTE DES APPELLATIONS DE VINS CORSES

*NOUS SELECTIONNONS SOIGNEUSEMENT
NOS VINS ET TRAVAILLONS EN DIRECT
AVEC NOS VIGNERONS CORSES*





MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

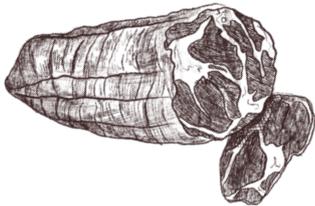
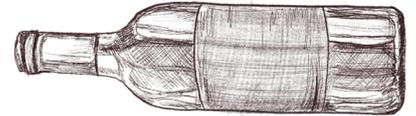
et de Méditerranée

BIENVENUE À LA MAISON PAGANELLI



La Maison Paganelli, c'est la première maison du village de Zicavo dans le Haut-Taravo quand on vient de la cascade. Paganelli, c'est le nom d'un clan dont le dernier petit-fils s'appelle Matthieu. En 2015, il décide de fonder avec sa femme Marie, une autre Maison Paganelli, qui reflèterait toute la richesse, le caractère et l'authenticité des saveurs de son île.

Nous travaillons en direct avec une trentaine de producteurs et vigneronnes corses, tous riches d'un terroir inégalable et d'un savoir-faire ancestral. Notre équipe cuisine dirigée par notre chef Timothy, a pour vocation de sublimer ces nobles produits en vous proposant au restaurant une carte de saison, ensoleillée, où tout est fait maison.

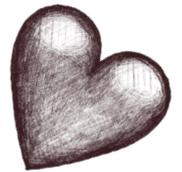


Notre équipe salle est à votre disposition pour tout conseil en vins, apéritifs ou digestifs et sera aux petits soins pour rendre votre repas agréable. Enfin, notre restaurant, vous propose de repartir avec de bons produits pour déguster chez vous ou les faire découvrir à vos proches.

N'hésitez pas à faire vos emplettes en fin de repas ou à les commander en ligne pour une livraison chez vous ! Vous pouvez également nous solliciter pour vos prestations traiteur.

La Paga Team vous souhaite un bon appétit !

Les Landes Fertiles, La boucherie les Bottes, Pascal Flori - Charcutier Maître affineur - Murato ; Ferme bio les Landes Fertiles (44) ; Famille Pierucci - Fromagers - Vescovato ; Vincensini Frères - Terrines, confitures, canistrelli et condiments - San Lorenzo ; Pascal Bizon - Apiculteur - Ajaccio ; Emilie Borel Berta - Moulin Oltremonti Huiles d'olives - Linguizetta ; Pierre et Marc-Andria Acquaviva - Domaine Alzipratu - Zilia ; Henri Orenca de Gaffory - Domaine Orenca de Gaffory & San Quilico - Patrimonio ; Gilles Seroin - Domaine Sant Armettu - Propriano ; Julie et Philippe Farinelli - Domaine Saparale - Sartène ; Sebastien Luigi - Clos Nicrosi - Rogliano ; Sebastien Poly Casabianca - Domaine U Stiliccionu - Serra di Ferro ; Jean-Charles Abbatucci - Domaine Abbatucci - Casalabriva ; Antoine, Jean-Baptiste et Antoine-Marie Arena - Domaine Arena- Patrimonio ; Xavier Calizi - Liqueurs de myrte - Barrettali ; Distillerie Mavela - Liqueurs, Whisky, Cap Corse - Aléria ; Franck Desperiers - M.O.F. pour la Petite Boulangerie - Nantes ; Charcuterie espagnole - Amando Loza à La Rioja - Espagne - Bernardeau et Les vents de grands lieux (44) pour le maraîchage ; SBV (44) pour la viande de Porc - Vives Eaux (44) pour la pêche.



NOS REMERCIEMENTS À TOUS LES PRODUCTEURS, VIGNERONS, ARTISANS QUI FONT BATTRE LE CŒUR DE LA MAISON PAGANELLI