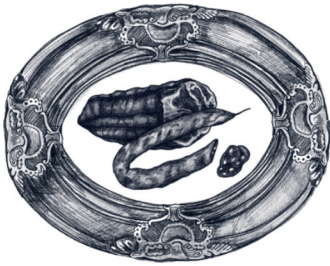


Carte du midi



MAISON PAGANELLI
Délices de Corse et de Méditerranée





MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

et de Méditerranée

NOS FORMULES DÉJEUNER !

(Disponibles du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

MENU BAMBINO

12,90€

Pasta au choix, portion enfant. Panna cotta ou Moelleux Au chocolat. Sirop à l'eau ou Jus de fruits.

NOTRE PLAT « EXPRESS »

14,90€

1 plat, au choix parmi les propositions de la formule à 17,90€

OU À LA CARTE

Entrées : 9€

Plat : 16,90€

Spécialités du chef : 20,90€

Desserts ou fromages : 9€



NOTRE FORMULE 17,90€

1 entrée + 1 plat ou
1 plat + 1 dessert

NOS ENTRÉES

DÉDÉ LA SARDINE

Beignets de sardines en tempura, sauce tartare anisée.

MY SEXY BURRATA

Demi burrata, fenouil confit et suprêmes d'oranges sanguines, câpres et pickles d'oignons rouges

BRUSCHETTA ARTICHAUDE

Focaccia maison toastée, crème d'artichauts, menthe, tomates séchées et roquette.

NOS DESSERTS

MOELLEUX CHOCOLAT CHATAÏGNE

Mousse fouettée à la crème de chataigne corse et éclats de noisettes torréfiées.

PANNA COTTA

Coulis de fruits de saison et amandes effilées.

TIRAMISU AL CAFFÉ

Recette traditionnelle.

JOSÉPHINE DIT OUI

Compotée de fruits de saison, mascarpone monté au coulis de fraises, fruits secs caramélisés.

CAFÉ/ THÉ GOURMAND (+2€)

Boisson chaude accompagnée de petits desserts.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES (+1€)

NOS PLATS

CARBONARA DI CORSICA (+2€)

Recette traditionnelle à la bulagna (Pascal Flori Charcuterie), tomme de brebis corse et parmesan.

RAVIOLI FOLIE

Ravioli sardes farcis à la ricotta et au citron, sauce tomatée et parmesan.

PASTA BIANCA DI BASTIA

Pasta, asperges blanches, bouillon aux asperges, pancetta corse.

PASTA VERDE DI AMORE

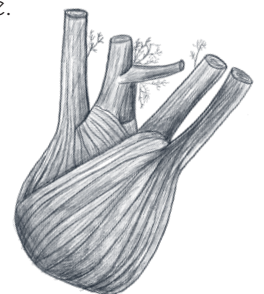
Pasta, pesto à l'ail des ours maison, stracciatella.

PASTA DI CAPICORSU

Pasta aux coquillages (selon arrivage) déglacés au Cap Mattei blanc, ail, citron, persillade.

SALADE CASTA

Burrata, jambon serrano, tomates séchées, graines de courge, olives taggiasche et roquette.





MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

et de Méditerranée

NOTRE FORMULE

24,90€

(Du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés)



NOS PLATS

CARBONARA DI CORSICA (+2€)

Recette traditionnelle à la bulagna (Pascal Flori Charcuterie), tomme de brebis corse, et parmesan.

PASTA DI CAPICORSU

Pasta aux coquillages (selon arrivage) déglacés au Cap Mattei blanc, ail, citron, persillade.

RAVIOLI FOLIE

Ravioli sardes farcis à la ricotta et au citron, sauce tomate et parmesan.

DÉDÉ LA SARDINE

Beignets de sardines en tempura, sauce tartare anisée.

MY SEXY BURRATA

Demi burrata, fenouil confit et suprêmes d'oranges sanguines, câpres et pickles d'oignons rouges

NOTRE SÉLECTION DE CHARCUTERIES CORSES

Maître affineur Pascal Flori.

NOS ENTRÉES

BRUSCHETTA ARTICHAUDE

Focaccia maison toastée, crème d'artichauts, menthe, tomates séchées et roquette.

ARANCINI

Boulette de riz à la tomate, aux olives noires panées, farcies au fromage.

PASTA BIANCA DI BASTIA

Pasta, asperges blanches, bouillon aux asperges, pancetta corse.

PASTA VERDE DI AMORE

Pasta, pesto à l'ail des ours maison, stracciatella.

SALADE CASTA

Burrata, jambon serrano, tomates séchées, graines de courge, olives taggiasche et roquette.

SPÉCIALITÉS DU CHEF

+4€

POULP'ME UP

Tentacule de poulpe grillé, pommes de terre frites, beurre de câpres citronné, oignons rouges, romarin et estragon, vierge de légumes méditerranéens confits, roquette.

VEAU AUX OLIVES

Recette traditionnelle corse avec charcuteries, pommes de terre grenailles.



MEAT ME NOW

Pièce du boucher, pommes de terre grenailles, roquette, beurre maître d'hôtel, et parmesan.



MOELLEUX CHOCOLAT CHATAÎGNE

Mousse fouettée à la crème de chataigne corse et éclats de noisettes torréfiées.

TIRAMISU AL CAFFÉ

Recette traditionnelle

NOS DESSERTS

JOSÉPHINE DIT OUI

Comptée de fruits de saison, mascarpone monté au coulis de fraises, fruits secs caramélisés.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES (+1€)



PANNA COTTA

Coulis de fruits de saison et amandes effilées.

CAFÉ/ THÉ GOURMAND (+2€)

Boisson chaude accompagnée de petits desserts.

Nous sélectionnons des viandes de qualité, issues de l'Union Européenne. **ATTENTION ALLERGIES** : Nous agrémentons nos assiettes de vinaigre balsamique, parmesan ou pecorino. Merci de nous prévenir en cas d'allergie ou intolérance.



MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

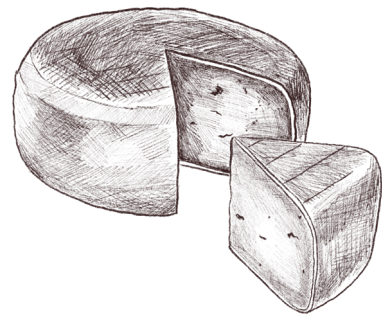
et de Méditerranée

UNE TERRINE BIO ARTISANALE
DU VILLAGE DE SAN LORENZO 10,50€

1 BURRATA 2 POSSIBILITÉS 9,90 €
Au choix : pesto à l'ail des ours, tomates.


BURRATA À LA TRUFFE  14,50€

NOS BONS PRODUITS À DÉGUSTER À TOUTE HEURE



NOS PLANCHES

LA SAINTE-TRINITÉ 12,50€
Coppa, lonzu et saucisson de Pascal Flori

UN SOIR SUR LE GR  15,90€
Notre sélection de fromages corses.

LA NUSTRALE GAGNANT 19,90€
Coppa corse, Saucisson corse, Lonzu corse, selection de fromages du moment, confiture.

