

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

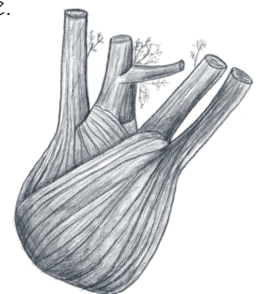
Pasta, pesto à l'ail des ours maison, stracciatella.

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

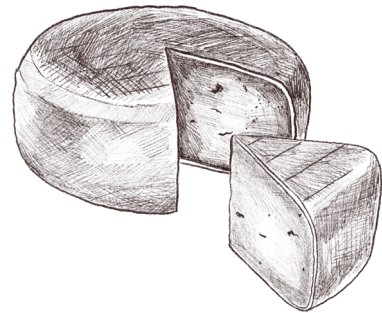
et de Méditerranée

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.



Carte du soir





MAISON

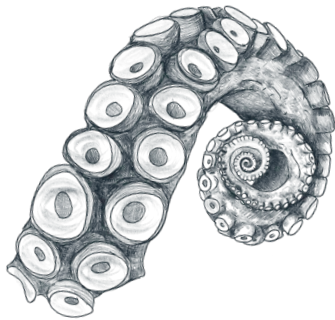


PAGANELLI

Délices de Corse

et de Méditerranée

NOS ENTRÉES 9€



**NOS
PLATS**
16,90€

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.

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.

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 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.

SALADE CASTA

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



LES SPÉCIALITÉS DU CHEF 20,90€

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.



NOS DESSERTS 9€



MOELLEUX CHOCOLAT CHATAÏGNE

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

JOSÉPHINE DIT OUI

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

PANNA COTTA

Coulis de fruits de saison
et amandes effilées.

TIRAMISU AL CAFFÉ

Recette traditionnelle

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES (+1€)

CAFÉ/ THÉ GOURMAND (+2€)

Boisson chaude accompagnée
de petits desserts.



MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

et de Méditerranée



NOS VIRGIN COCKTAILS

LE CAMPOMORO

Jus de pamplemousse, rooibos corse, confiture de figues et tonic

7,50€

DIS-MOI OUI

Jus d'ananas, sirop d'orgeat, ginger beer

7,50€

FAIS-MOI ROUGIR

Jus de fraises, coulis de framboises, sirop de cerises amarena, Limonade

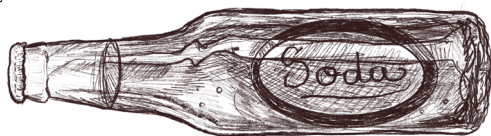
7,50€

HONKY-TONKA

Jus de mangue, sirop de fève de tonka maison, rooibos corse, Ginger beer

7,50€

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.....	3,90€
SIROP À L'EAU.....	2,90€
DIABOLO.....	3,50€
JUS DE FRUITS.....	3,90€
THÉ GLACÉ MAISON.....	4,50€
GAZZOSA.....	4,60€
Limonade italienne	
ARANCIATA.....	4,60€
Limonade italienne à l'orange ou orange sanguine	
LIMONATA.....	4,60€
Limonade italienne plus citronnée	
CHINOTTO.....	4,60€
Boisson amère italienne	
MELOGRANA.....	4,60€
Limonade italienne à la grenade	
MANDARINO VERDE.....	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€
CHOCOLAT VIENNOIS.....	5,90€
CAFÉ VIENNOIS.....	5,90€
THÉ DE CEYLAN.....	4,60€
THÉ EARL GREY.....	4,60€
THÉ VERT GUNPOWDER.....	4,60€
THÉ VERT MENTHE.....	4,60€
APHRODITE.....	4,60€
Thé vert Darjeeling, Nepita, Gingembre.	
ÉTÉ CORSE.....	4,60€
Thé blanc, thé vert Sencha, saveurs de pêche, poire, abricot, hibiscus.	



MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

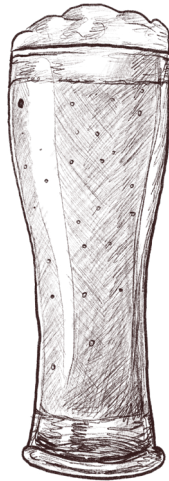
et de Méditerranée



NOS COCKTAILS

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€



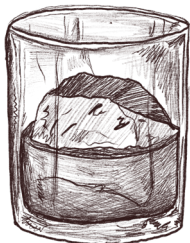
* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

** Uniquement disponible à Angers

NOS BOISSONS ALCOOLISÉES

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

CASANIS (2cl).....	3,50€
CAP CORSE MATTEI (6cl).....	6,50€
RAPPO (6cl).....	6,50€
MUSCAT CORSE (6cl).....	6,50€
MUSCAT PÉTILLANT CORSE (10cl).....	6,90€
KIR CORSE (12cl).....	6,90€
Vin blanc Maison Paganelli et liqueur de Mandarine	
PROSECCO (10cl).....	6,90€
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 (5cl).....	10,50€
Whisky P.M Corse, café, crème chantilly	
GIN CORSE L'IMMORTEL MATTEI (5cl).....	12€



BALANCE TON POIVRE	9€
Vin blanc corse de la Maison Paganelli (6cl) Sirop de vanille, poivre, gingembre.	
MOSCOW MULE	9,90€
Vodka (5cl), citron vert, ginger beer.	
LOVE MAGARITA.....	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), tranche d'orange, 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 (4cl), jus de fraise, jus de 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	



MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

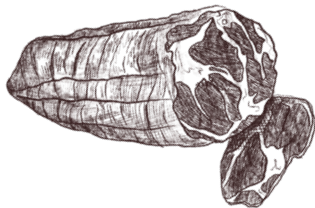
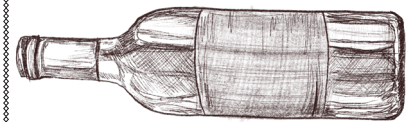
et de Méditerranée

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 Orega de Gaffory - Domaine Orega de Gaffory & San Quilico - Patrimonio ; Gilles Seroin - Domaine Sant Armettu - Propriano ; Julie et Philippe Farinelli - Domaine Saporale - 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