



MAISON



PAGANELLI

Délices de Corse

et de Méditerranée

NOS FORMULES DU MIDI !

(Disponibles le midi du lundi au vendredi, sauf jours fériés, hors carte et selon l'ardoise à Angers et selon la carte des formules à Nantes)

NOTRE PLAT
DU MARCHÉ
14,90€

NOS FORMULES
DU MARCHÉ

17,90€
Entrée + plat
ou Plat + dessert

OU

24,90€
Entrée + plat + dessert

MENU BAMBINO

12,90€

Pasta au
choix, portion
enfant.

Panna cotta
ou Moelleux
Au chocolat

Sirop à l'eau
ou Jus de
fruits



À PARTAGER

SALAMINO À LA TRUFFE 8,50€

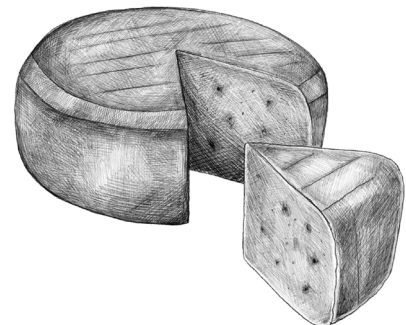
UNE TERRINE DE MON VILLAGE 10,50€
À partager

1 BURRATA 2 POSSIBILITÉS 9,90 €
Au choix : pesto, tomates

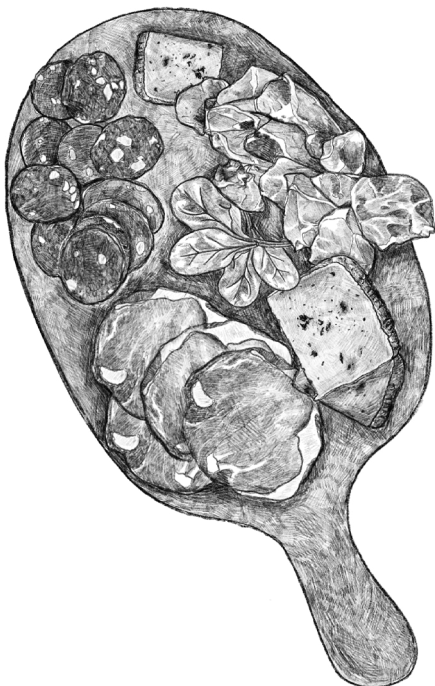
BURRATA À LA TRUFFE  14,50€

(Une gamme plus large de tapas est disponible à nantes, à consulter sur place)


NOS BONNS PRODUITS À DÉGUSTER À TOUTE HEURE



NOS PLANCHES À SAVOURER ENTRE AMIS !



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

UN SOIR SUR LE GR  15,90€
Tomme de brebis, Saveur du maquis, A filetta, confiture.

LA NUSTRALE GAGNANT 19,90€
Coppa corse, Saucisson corse, Lonzu corse, Tomme de brebis, Saveur du maquis, confiture.



NOS
ENTRÉES



FOCACCIA 11 €

Focaccia maison toastée, chutney à la mode corse (noisettes, oignons rouges, pommes, poires, vinaigre de cidre), herbes du maquis, figatellu grillé et A filetta.

BURRATA FAMOSA 11,5 €

Burrata crémeuse, mortadelle, et pesto de pistaches maison, roquette.

VELOUTÉ D'HIVER 9 €

Velouté de butternut, stracciatella, fruits secs torréfiés et sa chips de bulagna corse.

CARPACCIO D'ESPADON EN GRAVLAX 13 €

Espadon mariné aux agrumes et au miel corse, mandarines, olives taggiasche, oignons rouges et menthe

BEIGNETS À LA BROUSSE  9 €

Beignets traditionnels corses à base de brousse et poireaux, crème légère aux herbes fraîches.


PLANCHE DE CHARCUTERIES CORSES 10 €

Notre sélection de charcuteries de notre maître affineur Pascal Flori. (60g)

NOS PASTA

CARBONARA DI CORSICA 18,90 €

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

TRUFFE TRUFFE  16,90 €

Gnocchi à la crème de tartufata et à la trévisz.

RAVIOLI FOLIE COMME À MANTOUE  16,90 €

Ravioli farcis à la courge et amaretti (petit biscuit italien à l'amande), crème citronnée à la sauge, noisettes torréfiées.

POLPETTE DE MIA NONNA** 18,90 €

Boulettes de viande porc et boeuf, figatellu, raisins secs, servies avec des fregole sarde, et sauce tomate aux herbes. ** Uniquement à Nantes

CANNELLONI DE MIA NONNA*  18,90 €

Brousse, épinards, menthe, citron vert et sauce tomate. * Uniquement à Angers.

NOTRE SALADE

LA CASTA 16,90 €

Burrata, jambon serrano, vierge de légumes, graines de courge, olives taggiasche et roquette.

NOS
PLATS



NOS SUPPLÉMENTS

JAMBON SERRANO 2,00 €

PARMESAN 1,50 €

1/2 BURRATA 2,50 €

BURRATA 5,00 €



LE VEAU AUX OLIVES22,90€

Recette traditionnelle corse aux olives, charcuteries, pommes de terre grenailles.

LA PIÈCE DU BOUCHER ET SA SAUCE À LA PIETRA 24,90€

Tagliata de boeuf (fines tranches de boeuf servies à l'italienne), pommes de terre grenailles, roquette, tomates séchées, olives noires, copeaux de parmesan et sa sauce à la bière Pietra corse.

PLAT SIGNATURE DES TABLES DE NANTES** 23,90€

Saucisse (farce maison, à la tomme de brebis marinée au muscadet) écrasé de pommes de terre locales et son jus.

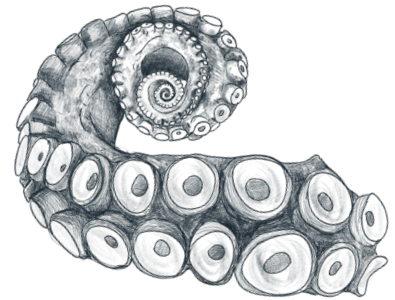
LE PAGA POULPE 25,90€

Tentacule de poulpe grillée, écrasé de patates douces, sauce N'duja, vierge de légumes méditerranéens confits, roquette.

LINGUINE DE CENTURI 28,90€

Linguine aux gambas et sa bisque maison au homard et crustacés, sel d'agrumes, basilic et persil plat.

**LES SPÉCIALITÉS
DU CHEF**



** Disponible uniquement à Nantes

**NOS
DESSERTS**

TIRAMISU AL CAFFÈ 9€

Recette traditionnelle.

PAGA COTTA 9€

Disque de chocolat blanc, crème de pistaches, coulis de framboise et noisettes torréfiées.

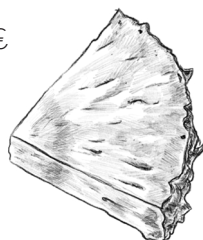
MOELLEUX CHOCOLAT NOCCIOLATA 9€

Mousse fouettée à la nocciolata, et éclats de noisettes torréfiées.

BADASS ANANAS 10€

Ananas rôti, mousse mascarpone à la vanille bourbon et basilic, dacquoise coco, sorbet au citron vert.

**NOTRE SÉLECTION DE
FROMAGES CORSES** 10€



CAFÉ GOURMAND 11€

THÉ GOURMAND 11€

PROSECCO GOURMAND 15,90€

LIMONCELLO GOURMAND 15,90€

**CORSICAN COFFEE
GOURMAND** 15,90€

Café, Whisky P.M. Signature, sirop de sucre de canne, chantilly

AFFOGATO* 5,50€

Café accompagné d'une glace vanille, chocolat et noisettes torréfiés.

**NOS DIGESTIFS
À RETROUVER
SUR LA CARTE
DES COCKTAILS**

*uniquement à Angers