Carte du midi

ANGERS

MAISON PAGANELLI

Délices de Corse et de Méditerranée

NOS FORMULES DÉJEUNER !

(Disponibles du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

MENU BAMBINO

12,90€ (JUSQU'A 12 ANS)

Plat au choix en portion enfant | Panna cotta ou Moelleux Au chocolat | Sirop à l'eau ou Jus de fruits

NOTRE FORMULE « EXPRESS » 14,90€

1 plat, au choix parmi les propostions de la formule à 17,90€ + 1 café

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

ARANCINI
Boulette de riz à la tomate et aux olives noires panées, farcies au fromage du moment.

FOCCACIA LOVE
Foccacia maison, gorgonzola à la cuillère, jambon braisé, miel et noix torréfiées.

NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT
et châtaignes corses.

PANNA COTTA
Coulis de fruits de saison, et amandes effilées.

TIRAMISU AL CAFFE
Recette traditionnelle.

CAFÉ/ THÉ GOURMAND (+3€)
Boisson chaude accompagnée de petits desserts.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES (+2€)

NOS PLATS

LA CARBONARA
Recette traditionnelle à la guanciale, parmesan et pecorino.

PASTA ALLA PUTTANESCA
Sauce tomate aux anchois, câpres, olives et pain frit à l'ail

PASTA AL LIMONE
Sauce citronnée, sauge, jambon blanc italien, et parmesan

RAVIOLI FOLIE VG
Ravioli à la farine de blé farcis aux artichauds, beurre de sauge déglacé au vin blanc, zestes de citron, et parmesan.

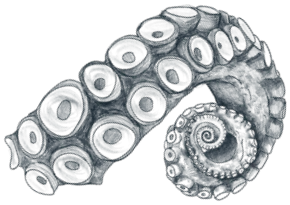
LA SALADE CASTA
Burrata des Pouilles, jambon Serrano, tomates séchées, graines de courge, olives taggiasche et roquette.

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

NOTRE FORMULE 24,90 €
(Du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés)



NOS ENTRÉES

VITELLO TONNATO
Plat du Piémont. Tranches de veau, cuit à basse température et sauce typique dont notre chef a le secret.

ARANCINI
Boulette de riz à la tomate et aux olives noires panées, farcies au fromage du moment.

NOTRE SÉLECTION DE CHARCUTERIES CORSES
Maître affineur Pascal Flori.

FOCCACIA LOVE
Foccacia maison, gorgonzola à la cuillère, jambon braisé, miel et noix torréfiées.

NOS PLATS

LA CARBONARA
Recette traditionnelle à la guanciale, parmesan et pecorino.

PASTA ALLA PUTTANESCA
Sauce tomate aux anchois, câpres, olives et pain frit à l'ail.

LA SALADE CASTA
Burrata des Pouilles, jambon Serrano, tomates séchées, graines de courge, olives taggiasche et roquette.

RAVIOLI FOLIE VG
Ravioli à la farine de blé farcis aux artichauds, beurre de sauge déglacé au vin blanc, zestes de citron, et parmesan.

PASTA AL LIMONE
Sauce citronnée, sauge, jambon blanc italien, et parmesan

SPÉCIALITÉS DU CHEF

+ 4 €

POULP'ME UP
Tentacule de poulpe, patatas frits, légumes confits, romarin, pickels d'oignons rouges, citron et sauce aux câpres.

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

MEAT ME NOW
Pièce du boucher façon tagliata à l'italienne, pommes de terre grenailles, roquette, beurre maître d'hôtel méditerranéen, et copeaux de parmesan.

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.*

NOS DESSERTS

TIRAMISU AL CAFFE
Recette traditionnelle.

MOELLEUX AU CHOCOLAT
et châtaignes corses.

PANNA COTTA
Coulis de fruits de saison et amandes effilées.

CAFÉ/ THÉ GOURMAND (+2€)
Boisson chaude accompagnée de petits desserts.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES (+1€)

MAISON PAGANELLI

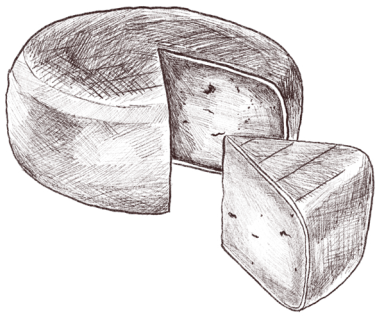
Délices de Corse et de Méditerranée

NOS BONS PRODUITS À DÉGUSTER À TOUTE HEURE

UNE TERRINE DE MON VILLAGE ..... 10,50 €
À partager

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

BURRATA À LA TRUFFE VG ..... 14,50 €



NOS PLANCHES

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

UN SOIR SUR LE GR VG ..... 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 midi

NANTES

MAISON PAGANELLI

Délices de Corse et de Méditerranée

NOS FORMULES DÉJEUNER !

(Disponibles du lundi au vendredi, sauf jours fériés)

MENU BAMBINO
12,90€

Pasta Pesto ou Pasta bolognaise

Panna cotta ou Moelleux Au chocolat

Sirop à l'eau ou Jus de fruits

NOTRE FORMULE «EXPRESS» 14,90€

1 plat, au choix parmi les propostions de la formule à 17,90€ + 1 café

OU À LA CARTE

Entrées : 8€

Plat : 16,90€

Spécialités du chef : 19,90€

Desserts ou fromages : 9€

NOTRE FORMULE 17,90€

1 entrée + 1 plat ou
1 plat + 1 dessert

NOS ENTRÉES

GNOCCHI CORSES
Gnocchi à la crème de charcuteries corses de Pascal Flori et parmesan.

PANISSES DE VICTOIRE
Galettes de pois chiches à la marseillaise et sa sauce tartare anisée.

SOUPE À L'OIGNON À LA CORSE
Accompagnée d'une foccacia maison gratinée au fromage corse et d'une chiffonade de coppa corse.

NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT CHATAÎGNE
Mousse fouettée à la crème de chataîgne et éclats de noisettes torréfiées.

PANNA COTTA
Coulis de fruits de saison et amandes effilées.

TIRAMISU AL CAFFÉ
Recette traditionnelle.

BADASS ANANAS
Ananas rôti, dacquoise coco, mousse ananas et sorbet menthe pastille.

CAFÉ/ THÉ GOURMAND (+3€)
Boisson chaude accompagnée de petits desserts.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES (+2€)

NOS PLATS

LA CARBONARA
Recette traditionnelle à la guanciale, pecorino et parmesan.

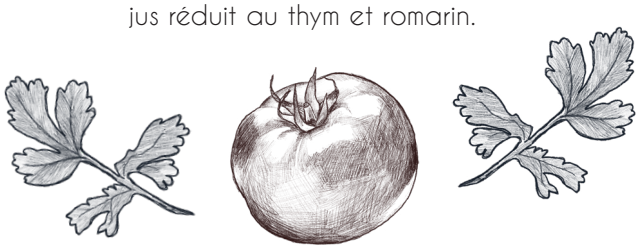
PASTA ALLA PUTTANESCA
Spaghetti alla chittara, sauce tomate aux câpres, anchois, olives noires, pain frit à l'ail, persil plat et zestes de citron vert.

PASTA AL LIMONE, PROSCIUTTO E SALVIA
Crème de citron, sauge, jambon cuit et parmesan.
(disponible en version végétarienne)

RAVIOLI FOLIE
Ravioli farcis aux artichauts, beurre de sauge et stracciatella.

GNOCCHI À LA TRUFFE ET TRÉVISE VG
Gnocchi à la trévise, truffe et parmesan.

LE FILET MIGNON
Filet mignon de porc farci à la pancetta corse, mousseline de panais, jus réduit au thym et romarin.



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

NOTRE FORMULE
24,90 €
(Du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés)

NOS ENTRÉES

PANISSES DE VICTOIRE
Galettes de pois chiches à la marseillaise et sa sauce tartare anisée.

GNOCCHI CORSES
Gnocchi à la crème de charcuteries corses de Pascal Flori et parmesan.

NOTRE SÉLECTION DE CHARCUTERIES CORSES
Maître affineur Pascal Flori.

SOUPE À L'OIGNON À LA CORSE
Accompagnée d'une foccacia maison gratinée au fromage corse et d'une chiffonade de coppa corse.

ARANCINI
Boulette de riz à la tomate et aux olives noires panées, farcies au taleggio et parmesan.

NOS PLATS

LA CARBONARA
Recette traditionnelle à la guanciale, pecorino et parmesan.

PASTA ALLA PUTTANESCA
Spaghetti alla chittara, sauce tomate aux câpres, anchois, olives noires, pain frit à l'ail, persil plat et zestes de citron vert.

GNOCCHI À LA TRUFFE ET TRÉVISE VG
Gnocchi à la trévise, truffe et parmesan.

PASTA AL LIMONE, PROSCIUTTO E SALVIA
Crème de citron, sauge, jambon cuit et parmesan. (disponible en version végétarienne)

RAVIOLI FOLIE
Ravioli farcis aux artichauts, beurre de sauge et stracciatella.

LE FILET MIGNON
Filet mignon de porc farci à la pancetta corse, mousseline de panais, jus réduit au thym et romarin.

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.

Se déguste avec un Cuvée des Gouverneurs rouge, Domaine Orenga de Gaffory à Patrimonio.
(9 € le verre)

VEAU AUX OLIVES
Recette traditionnelle corse avec charcuteries, pommes de terre grenailles.

Se déguste avec un Rosumarinu rouge, Domaine Sant Armettu.
(7, 20 € le verre)

MEAT ME NOW
Entrecôte de bœuf breton, pommes de terre grenailles, roquette, beurre de truffe et parmesan.

Se déguste avec un Myrtus rouge, Domaine Sant Armettu à Propriano.
(9,90 € le verre)

NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT CHATAÎGNE
Mousse fouettée à la crème de chataîgne et éclats de noisettes torréfiées.

TIRAMISU AL CAFFÉ
Recette traditionnelle

BADASS ANANAS
Ananas rôti, dacquoise coco, mousse ananas et sorbet menthe pastille.

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

GNOCCHI CORSES ..... 9€
Gnocchi à la crème de charcuteries corses
de Pascal Flori et parmesan.

PANISSES DE VICTOIRE ..... 9€
Galettes de pois chiches à la marseillaise
et sa sauce tartare anisée.

ARANCINI ..... 9€
Boulette de riz à la tomate et aux olives noires panées,
farcies au Taleggio et parmesan.

SOUPE À L'OIGNON À LA CORSE ..... 9€
Accompagnée d'une Foccacia maison gratinée
au fromage corse et d'une chiffonade de coppa corse.

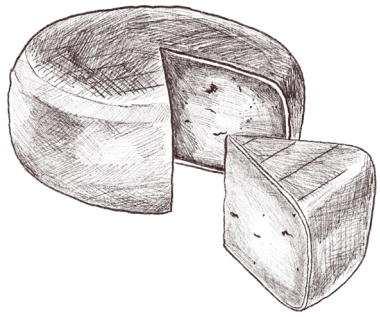
SALAMINO À LA TRUFFE .....8,50€

BURRATA À LA TRUFFE VG ..... 14,50€

UNE BURRATA, DEUX POSSIBILITÉS VG ..... 9,90 €
Au choix : pesto, tomates

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

UNE TERRINE DE MON VILLAGE ..... 10,50€
À partager



NOS TAPAS

NOS PLANCHES POUR DEUX

LA PAGA BONHEUR ..... 16,90€
Coppa italienne, Lomo espagnol, Chorizo espagnol,
Serrano espagnol.

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

TRUFFE TRUFFE TRUFFE ..... 18,90€
Burrata à la truffe (200g, pour deux personnes),
Spianata à la truffe, crème de truffe, noisettes torréfiées.

LA PENELOPE ..... 17,90€
Artichauts à la romaine, tomme de brebis corse,
coppa espagnole, lomo, spianata piccante.

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