



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 propositions 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

ARANCINI

Boulettes de riz à la tomate et aux olives noires panées, farcies à l'A Filetta.

PANISSE DE VICTOIRE

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

VELOUTÉ DE PANAIS

Panais rôtis, œuf poché, pleurottes, et panzetta corse croquante.

NOS DESSERTS

MOELLEUX AU CHOCOLAT CHATAÎGNE

Mousse fouettée aux chataignes et noisettes torréfiées.

PANNA COTTA

Coulis de fruits de saison, et éclats de noisettes torréfiées.

TIRAMISU AL CAFFE

Recette traditionnelle.

POIRE CHOUCOU

Poire pochée au vin corse et thé aux herbes du maquis, chocolat noir, éclats de fruits secs torréfiés.

CAFÉ/ THÉ GOURMAND (+3€)

Boisson chaude accompagnée de petits desserts.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES (+2€)

NOS PLATS

LA CARBONARA

Recette traditionnelle à la panzetta corse, et pecorino.

PASTA AL RAGÙ

Sauce légèrement tomatée au vin blanc, carottes, céleri, viande de porc et de veau

PASTA VERDE

Pesto de pistaches, basilic, roquette, éclats de pistaches torréfiées.

RAVIOLI FARCIS AU CÈPES

Crème réduite aux noisettes torréfiées, romarin, oignons rouges déglacés au vin blanc, et parmesan.

LASAGNES PAGA X NANTES FOODIE

Butternut, potimarron, gorgonzola, noix.

LA SALADE CASTA

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



Nous sélectionnons des viandes françaises de qualité.



MAISON



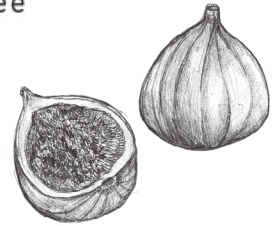
PAGANELLI

Délices de Corse

et de Méditerranée

NOTRE FORMULE 24,90 €

(Du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés)



ARANCINI

Boulettes de riz à la tomate et aux olives noires panées, farcies à l'A Filetta.

♥ PAGA X NANTES FOODIE ^{VG}

Focaccia maison, gorgonzola à la cuillère, poire en textures, noix torréfiées.

NOS ENTRÉES

VITELLO TONNATO

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

VELOUTÉ DE PANAIS

Panais rôtis, œuf poché, pleurottes, et panzetta corse croquante.

PANISSE DE VICTOIRE

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

NOTRE SÉLECTION DE CHARCUTERIES CORSES

Maître affineur Pascal Flori.

NOS PLATS

LA SALADE CASTA

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

PASTA AL RAGU

Sauce légèrement tomatée au vin blanc, carottes, céleri, viande de porc et de veau

LA CARBONARA

Recette traditionnelle à la panzetta corse, pecorino.

♥ LASAGNES MAISON ^{VG} PAGA X NANTES FOODIE

Butternut, potimarron, gorgonzola, noix.

RAVIOLI FARCIS AU CÈPES ^{VG}

Crème réduite aux noisettes torréfiées, romarin, oignons rouges déglacés au vin blanc, et parmesan.

PASTA VERDE ^{VG}

Pesto de pistaches, basilic, roquette, éclats de pistaches torréfiées.

SPÉCIALITÉS DU CHEF

+ 4 €

POULP'ME UP

Tentacule de poulpe, écrasé de patates douces, légumes confits, fines herbes et sauce N'duja.

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

VEAU AUX OLIVES

Recette traditionnelle aux olives, charcuteries corses, pommes de terre grenailles.
(Via la boucherie Les Bottes)

*Se déguste avec un Rosmarinu rouge, du domaine Sant Armettu.
(6,90 € le verre)*



MEAT ME NOW

Entrecôte de bœuf breton, pommes de terre grenailles, roquette, beurre de truffe et copeaux de parmesan.

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



MOELLEUX AU CHOCOLAT CHATAÎGNE

Mousse fouettée aux chataignes et noisettes torréfiées.

PANNA COTTA

Amande amère, coulis de fruits de saison et éclats de noisettes torréfiées

NOS DESSERTS

POIRE CHOUCYOU

Poire pochée au vin corse et thé aux herbes du maquis, chocolat noir, éclats de fruits secs torréfiés.

TIRAMISU AL CAFFE

Recette traditionnelle



CAFÉ/ THÉ GOURMAND (+2€)

Boisson chaude accompagnée de petits desserts.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES CORSES (+1€)

Nous sélectionnons des viandes françaises de qualité.