

16 rue Saint Charles 20000 Ajaccio
04 95 21 27 86

7 rue Cadet 75009 Paris
01 45 23 90 03



PAPACIONU
depuis 1999

*"Ici, il n'y a pas d'étrangers.
Il y a seulement des amis que nous
n'avions pas encore rencontrés"*
Jo

**ANTI
PASTI**

ASSIETTE DE CHARCUTERIE CORSE 16€

coppa, lonzo, saucisson, fleur de câpre, beurre au lait de bufflonne
pains grillés

ASSIETTE MIXTE 16€

burrata 125g, jambon de parme affinage 24 mois, bresaola,
saucisse piquante, pains grillés

ASSIETTE BURRATA, LÉGUMES GRILLÉS, PAIN FOCACCIA

avec au choix: • burrata 125g 14€ • burrata 200g 16€
• buffalo 125g 14€ • burrata fumée 125g 14€

CAMEMBERT DI BUFFALA RÔTI 16€

jambon de parme affinage 24 mois, pommes caramélisées, pains grillés

LA PISSALADIÈRE DU PAPACIONU 16€

CARPACCIO DE BOEUF FAÇON VITELLO TONATO 16€

aubergines grillées et pain focaccia

LES PIZZAS

Supplément burrata ou buffalo 4€

Autre supplément 1€ OU 2€

La farine et la tomate de nos pizzas sont issues de l'agriculture biologique

SICILIENNE 11€

tomate, anchois, olives, câpres

MOZZARELLA 12€

tomate, mozzarella fior di latte, basilic

ROYALE 13€

tomate, jambon, champignons, cantal

CHEF 13€

crème fraîche, jambon, champignons, cantal

PEPPERONI 13,50€

tomate, poivrons, chorizo, chèvre

4 FROMAGES 14€

tomate, gorgonzola, chèvre, cantal, mozzarella

LÉGUMES 14,50€

tomate, poivrons, champignons, aubergine, artichaut, oignons

ZUCCHINA 16€

comté, courgettes grillées, guanciale (lard séché italien), crème de betterave

PARMA 15€

tomate, mozzarella di buffalo 125g (posée fraîche), jambon de parme affinage 24 mois, tomates séchées, basilic frais

BURRATA 15,50€

tomate, poivrons, mozzarella, mâche, burrata 125g, sauce maison

THON 12€

tomate, thon, oignons, cantal

SAUMON 16€

crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, ciboulette, citron, tzatziki

CALZONE 15€

chausson, crème fraîche, jambon, cantal, oeuf

PAPACIONU 16€

calzone, pignons, cognac

REBLOCHON 14,50€

tomate, reblochon, cantal, jambon de Parme affinage 24 mois

FETA 14,50€

tomate, feta, chèvre, roquette, tomates séchées, sauce maison

PAPACIONETTA 14,50€

tomate, mozzarella, tomate cerise, pignons, roquette

FOIE GRAS 17€

crème fraîche, oignons caramélisés, foie gras, mâche, canard fumé, tomate cerise, confiture de figue, perles de vinaigre balsamique

SPUNTINETTA 16€

pâte semi-épaisse, tome corse, pancetta, roquette, crème de balsamique, émulsion de figue, copeaux de tome corse

TRUFFE* 17€

tomate, pecorino, crème de balsamique et burrata 125g aromatisée à la truffe

FUMÉE 14,50€

tomate, burrata fumée, oignons caramélisés, speck

CASTAGNA 17€

crème, burrata fumée, speck en cuisson, émulsion de châtaigne, mâche

CHÈVRE MIEL 14€

sauce tomate, chèvre, guanciale (lard séché italien), mâche, miel



SCARMOZA 15€

fromage de bufflonne fumé, fior di latte, lamelles de figues séchées, émulsion de figues.



CARCIOFI 16,50€

crème d'artichaut, fromage Comté, oignons caramélisés, tomates cerises, bresaola



CALABRAISE 16€

saucisse épicée calabraise (nduya), sauce tomate, fior di latte, burrata fumée, oignons caramélisés, roquette.

LES --- **DESSERTS** **MAISON**

TIRAMISU TRADITIONNEL AU CAFÉ 7€

TIRAMISU SPECULOS FRAMBOISE 7€

MOUSSE CRAQUANTE AU CHOCOLAT 7€

CHEESECAKE AU SPECULOS, COULIS DE CARAMEL BEURRE SALÉ OU FRAMBOISE 7€

TARTARE D'ANANAS À LA MENTHE, SAUCE MANGUE ET MERINGUE CROUSTILLANTE 7€

CAFÉ GOURMAND 9€

(UN CAFÉ ACCOMPAGNÉ DE TROIS MINIS DESSERTS SELON L'INSPIRATION DU MOMENT)



LES --- **GLACES** *Maison Salze* Saint Florent **ARTISANALES CORSES**

CLÉMENTINE CORSE CRÈME GLACÉE 7€

VANILLE CANISTRELLI 7€

PRALINE NOCCIOLA 7€



EAUX

	1/2 litre	1L
Eau Minérale ST GEORGE	4 €	5.50€
Eau Gazeuse OREZZA	4.50€	6 €

SANS ALCOOL

	Unite
Coca, CocaZ, Orangina, Limonade,	4 €
Schweppes Tonic ou Agrume, Ice tea pêche	4 €
Jus de Fruit "PAGO", Tomate, Orange, Fraise, Abricot, Pomme, Ananas	4 €
Jus de Fruit Bio "DI FRUTA", Pêche, Myrtille, Poire	4.50€

COKTAILS

	Unite
LE SPRITZ (aperol, proseco, eau pétillante)	7.5€
LE CAP'O SPRITZ ROUGE (cap corse rouge, proseco, eau pétillante)	8.5€
LE CAP'O SPRITZ BLANC (cap corse blanc, proseco, eau pétillante)	8.5€
LE MOSCOW MULE (vodka, jus de citron vert, ginger beer)	8 €

APERITIFS

	Unite
Martini (Rouge ou Blanc), Kir (pêche, cassis ou mûre)	5 €
Kir Royal, Coupe de champagne (Gosset)	8 €
Cap Corse (Rouge ou Blanc)	7 €
Pastis (Casanis, Ricard, 51)	3 €

BIERES PRESSION

	25cl	50cl
Pietra Bionda	4 €	7.50€
Pietra classique (ambrée)	4.50€	8.50€
Pietra IPA	5 €	9 €
Panache/Monaco	4 €	7.50€

BOISSONS CHAUDES

	Unite
Café (Expresso, Serré, Allongé)	2 €
Decafeine, Noisette	2.2€
The, Infusion	4 €

DIGESTIFS

	4cl
Whisky (Jack daniels, JB), Vodka (Eristof), Get 27, Gin (Gordon's)	7 €
Myrte ou Limoncellu	4 €
P&M "Vintage" (Whisky Corse)	9 €
Diplomatico (Rhum du Venezuela)	9 €





VINS ROUGES

Bouteille 50 CL 15 CL

Comte Peraldi	Ajaccio	2017	30,00 €	-	-	
Clos Ornasca	Ajaccio	2017	26,00 €	-	5,50 €	
Sant Armettu	Sartène	2018	28,00 €	18,00 €	-	
Clos Culombu "Tribierra"	Calvi	2019	28,00 €	-	5,50 €	
Domaine Alzipratu "Fiumesecu"	Calvi	2019	29,00 €	-	-	
Cantina Di Torra	Patrimonio	2016	33,00 €	-	-	
Domaine Yves Leccia "YL"	Patrimonio	2018	33,00 €	-	-	
H.Marionnet "Première vendange" (Vin naturel)	Loire	2018	26,00 €	-	-	
P.Dupond "Les Verdières" (Brouilly)	Bourgogne	2018	24,00 €	-	5,00 €	
Pinot noir	Bourgogne	2018	25,00 €	-	-	
Côte du Rhône (Pichet)	Rhône	2019	-	12,00 €	4,00 €	
Chianti Leonardo	Italie	2018	28,00 €	-	5,90 €	
Lambrusco (Vin pétillant)	Italie		23,00 €	-	5,00 €	

VINS ROSES

Domaine Fiumicicoli	Sartène	2019	28,00 €	-	-	
Sant Armettu	Sartène	2019	-	18,00 €	-	
Palm	Parc l'Escarelle	2019	25,00 €	-	5,00 €	
Côte de Provence (Pichet)	Provence	2019	-	12,00 €	4,00 €	

VINS BLANCS

Clos Ornasca	Ajaccio	2019	26,00 €	-	5,50 €	
Sant Armettu	Sartène	2017	-	18,00 €	-	
Domaine Alzipratu "Fiumesecu"	Calvi	2018	33,00 €	-	-	
Alma di Notte	Ghisonaccia	2018	25,00 €	-	5,00 €	
Chablis	Bourgogne	2017	29,00 €	-	-	
Florian Mollé	Pouilly Fumé	2018	28,00 €	-	-	
Sauvignon (Pichet)		2019	-	12,00 €	4,00 €	
Prosecco	Italie		23,00 €	-	5,00 €	
Champagne Gosset "Grande Réserve"	Aÿ		65,00 €	-	8,00 €	