

## CAFFETTERIA

### CAFFÈ

ESPRESSO	1,00 €
MAROCCHINO	1,40 €
CORRETTO	2,00 €
CAPPUCCINO	☕ 1,50 € ☕ XL 2,30 €
LATTE MACCHIATO	☕ 1,50 € ☕ XL 2,30 €
AMERICANO (base espresso)	1,50 €

### CAFFÉ FILTRATO

Il nostro filtrato, servito nella mug di Pavé, è preparato con alcuni monogine provenienti da piccoli torrefattori locali.

4,00 €

### DECAFFEINATO

ESPRESSO DEC	1,10 €
MAROCCHINO	1,50 €
CAPPUCCINO	☕ 1,60 € ☕ XL 2,40 €
LATTE MACCHIATO	☕ 1,60 € ☕ XL 2,40 €

### ORZO/GINSENG

ESPRESSO D'ORZO/GINSENG	1,50 €
MAROCCHINO	2,00 €
CAPPUCCINO	☕ 2,10 € ☕ XL 2,90 €
LATTE MACCHIATO	☕ 2,10 € ☕ XL 2,90 €

CIOCCOLATA	☕ 4,00 € ☕ XL 5,50 €
AGGIUNTA PANNA	+0,50 €
BICCHIERE DI LATTE	1,10 €

Tutte le nostre preparazioni sono disponibili anche con

LATTE DI SOIA	+0,60 €
STREUSEL	+1,00 €

### LATTE+

Crema di latte, cioccolato fondente e pepite di cioccolato

4,00 €

### BARBAJADA

Cioccolata, caffè, crema di latte e granella di fave di cacao

2,50 €

## TÈ E INFUSI

3,50 €

### CEYLON & INDIA

Tè nero classico con base Assam. Da bere imperativamente con latte

### HOLIDAY TEA

Tè nero speziato ed arricchito da agrumi, mandorla, chiodi di garofano e cannella

### GUNPOWDER

Tè verde arrotolato a forma di polvere da sparo, la sua preparazione evoca la tradizione del tè alla menta del Marocco

### JASMINE

Tè pouchong con fiori di gelsomino

### RASPBERRY HERBAL

Tisana priva di caffeina a base di rosa canina, ibisco e lampone

### WINTER WHITE EARL GREY

Tè bianco cinese al profumo di bergamotto

## I DOLCI DELLA MERENDA

PLUMCAKE	3,00 €
SBRISOLONA	3,00 €
VEGANINA	4,00 €
TENERINA	4,00 €
BROWNIE	3,00 €
BANANA BROWNIE	4,50 €
SELEZIONE BISCOTTI (DOLCI/SALATI)	3,00 €

## PASTICCERIA FRESCA

CROSTATA CON FRUTTA FRESCA	5,00 €
CROSTATA AL CIOCCOLATO	4,50 €
CROSTATA AL LIMONE E MERINGA	4,50 €
SAINT HONORÉ	4,50 €
FROLLA AL PISTACCHIO, LAMPONI E TONKA	5,00 €
GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E POLPA DI LAMPONI (vegan)	5,00 €
SACHER PAVÉ	5,00 €
Sacher con marmellata 160%	
POMPELMO E GIANDUIA	6,00 €
Biscotto sablé al sesamo nero, mousse al gianduia e bignè con cremoso al pompelmo rosa	
PERE E CIOCCOLATO	5,00 €
Biscotto al grano saraceno, gelatina di pere e mousse al cioccolato fondente 63% Perù	

LE TORTE MONOPORZIONE SONO DISPONIBILI SU ORDINAZIONE ANCHE IN ALTRI FORMATI. CHIEDI PURE AL BANCO

### PANETTONE TUTTO L'ANNO!

Ordina una fetta del nostro panettone artigianale

3,50 €

## HOT DRINKS

### COFFEE

ESPRESSO	1,00 €
MAROCCHINO	1,40 €
CORRETTO	2,00 €
CAPPUCCINO	☕ 1,50 € XL☕ 2,30 €
LATTE MACCHIATO	☕ 1,50 € XL☕ 2,30 €
AMERICANO (base espresso)	1,50 €

### FILTERED COFFEE

*Our drip (served with Pavé mug) is made with single-origin coffee roasted by local roasteries. Specialties vary month by month. Just ask the staff.*

4,00 €

### DECAFFEINATO

ESPRESSO DEC	1,10 €
MAROCCHINO	1,50 €
CAPPUCCINO	☕ 1,60 € XL☕ 2,40 €
LATTE MACCHIATO	☕ 1,60 € XL☕ 2,40 €

### BARLEY/GINSENG

ESPRESSO BARLEY/GINSENG	1,50 €
MAROCCHINO	2,00 €
CAPPUCCINO	☕ 2,10 € XL☕ 2,90 €
LATTE MACCHIATO	☕ 2,10 € XL☕ 2,90 €

CHOCOLATE	☕ 4,00 € XL☕ 5,50 €
EXTRA WHIPPED CREAM	+0,50 €
GLASS OF MILK	1,10 €

All our coffees are also available with:

SOY MILK	+0,60 €
STREUSEL	+1,00 €

### LATTE+

Hot milk, dark chocolate and chocolate streusel

4,00 €

### BARBAJADA

Dark chocolate, coffee, milk foam and cocoa nibs

2,50 €

## TEA AND INFUSIONS

3,50 €

### CEYLON & INDIA

Traditional black tea. To drink imperatively with milk

### HOLIDAY TEA

Black tea spiced with citrus, almond, clove and cinnamon

### GUNPOWDER

Green tea rolled as gunpowder, its preparation evokes Moroccan's mint tea tradition

### JASMINE

Jasmine flavored tea

### RASPBERRY HERBAL

Caffeine free infusion. A mixture of rosehips, hibiscus and raspberry

### WINTER WHITE EARL GREY

Chinese white tea with natural bergamot

## OUT OF THE OVEN

PLUMCAKE	3,00 €
SBRISOLONA	3,00 €
VEGANINA	4,00 €
TENERINA <small>Flour free</small>	4,00 €
BROWNIE <small>Lactose free</small>	3,00 €
HOMEMADE COOKIES (SWEET/SAVORY)	3,00 €
HOME MADE PANETTONE SLICE	3,50 €

## FRESHLY-MADE PASTRIES

FRESH FRUIT TARTE	5,00 €
<small>Short dough, almond paste, pastry cream and fresh fruit</small>	
CHOCOLATE TARTE	4,50 €
<small>Short dough, chocolate ganache and chocolate crumble</small>	
LEMON TARTE	4,50 €
<small>Short dough, almond cream, lemon curd and soft burned italian meringue</small>	
SAINT HONORÉ	4,50 €
<small>Puff pastry, vanilla cream, vanilla sponge, caramelized creampuff, and vanilla whipped cream</small>	
TONKA	5,00 €
<small>Short dough, pistachio, raspberry jam and white chocolate tonka flavoured mousse</small>	
CHOCOLATE AND RASPBERRY GANACHE (VEGAN)	5,00 €
<small>Double hazelnut short dough with chocolate ganache mixed with raspberry pulp and fresh raspberries</small>	
SACHER PAVÉ	5,00 €
<small>Sacher-torte with 160% apricot jam</small>	
GRAPEFRUIT AND GIANDUJA	6,00 €
<small>Black sesame sablé biscuit with gianduja mousse and grapefruit cream puff</small>	
PEAR&CHOCOLATE	5,00 €
<small>Buckwheat biscuit with pears and dark chocolate mousse</small>	

ALL CAKES ARE AVAILABLE IN BIGGER SIZES UPON REQUEST. PLEASE ASK AT THE COUNTER

Cover charge — 1,00 €