

PASTICCERIA FRESCA

Crostata con crema pasticcera e lamponi
5,50 €

Crostata con crema al mascarpone e mirtilli
5,50 €

Frolla al pistacchio, lamponi e tonka
6,00 €

Crostata al limone e meringa
5,00 €

Sacher Pavé
5,00 €

Crostata al cioccolato
5,00 €

Doppio biscotto con cioccolato fondente
e polpa di lamponi
(vegan)
5,00 €

Pere e cioccolato
*Biscotto al grano saraceno con gelatina di pere
e mousse al cioccolato fondente 63%*
6,00 €

A seconda della stagione l'offerta di pasticceria fresca è completata da torte monoporzione fuori menù: dai un occhio al banco

PANETTONE TUTTO L'ANNO!

*Ordina una fetta del nostro panettone
artigianale*

3,50 €

* Il nostro laboratorio utilizza farina di frumento, frutta secca, frutta a guscio, uova, latte, soia, sedano, senape.
Per ogni ulteriore informazione chiedi ai ragazzi in sala.

Servizio – 1,00 €

LE BRIOCHE CLASSICHE

Liscia
1,50 €

Centosessanta
Confettura di albicocche al 160%
1,80 €

Crema alla vaniglia del Madagascar
1,80 €

Crema di nocciole
1,80 €

Pain au chocolat
1,50 €

Girella uvetta e cannella
1,80 €

LE SFOGLIE

Sfogliatina alla crema
2,00 €

Kipfel alle mandorle e crema
2,50 €

LE SALATE

Prosciutto cotto e fontal
4,50 €

Rucola, latticini e maionese
fatta in casa
4,50 €

Salmone, ricotta e olive
6,00 €

LE "SPECIALI"

La rossa
*Brioche farcita con confettura di lamponi 160%,
coperta di streusel ai lamponi*
2,50 €

La nera
*Impasto al cacao, crema pasticciera
al cioccolato fondente
e pepite croccanti al cioccolato*
2,50 €

Treccia al caffè
3,00 €

Zenzero e gianduia
2,00 €

Focaccina dolce
2,00 €

Kouign-amann
2,00 €

Brioche vegana
Liscia/Albicocca/Lampone
2,00 €

Integrale 100%
Liscia o con miele biologico
2,00 €

LA COLAZIONE DELLA NONNA!

*Pane e crema di nocciole
Pane, burro e marmellata
Pane burro e miele biologico*
3,50 €

Servizio – 1,00 €

CAFFETTERIA

Caffè espresso
1,20 €

Marocchino
1,60 €

Americano
Base espresso
1,50 €

Corretto
2,20 €

Cappuccino
 1,70 €  2,50 €

Latte macchiato
 1,70 €  2,50 €

TUTTE QUESTE PREPARAZIONI
SONO DISPONIBILI ANCHE CON:

Latte di soia
+0,60 €

Orzo/Ginseng
+0,30 €

Decaffeinato
+0,10 €

Cioccolata calda
 4,00 €  5,50 €

Aggiunta Streusel
+1,00 €

Aggiunta Panna
+0,50 €

MONORIGINE

CAFFÉ FILTRATO
Il nostro filtrato preparato con monorigine.
4,00 €

ESPRESSO MONORIGINE
*Una proposta che varia ogni mese.
Scopri il caffè del momento.*
Double shot 3,20€ Flat white 4,00€

TÈ E INFUSI

Earl Grey imperiale
Tè nero classico profumato al bergamotto
4,00 €

Darjeeling
Tè nero indiano dalle note speziate e floreali
4,00 €

Marrakech mint
Tè verde cinese arricchito da foglie di menta
4,00 €

Bancha fiorito
Melange di tè verde e gelsomino
4,00 €

Pai Mu Tan
Tè bianco dalle note di miele e fiori
4,00 €

Tisana purity
Tisana alle erbe depurative e aroma di limone
4,00 €

CAFFETTERIA DOLCE

LATTE+
*Crema di latte, cioccolata fondente
e pepite di cioccolato*
4,00 €

BARBAJADA
*Cioccolata, caffè, crema di latte
e granella di fave di cacao*
3,00 €

BICCHIERINO
*Cioccolata fondente 70% con crumble
ai lamponi e cioccolato bianco*
3,50 €

CHAI LATTE
*Servito nella nostra mug
con spolverata di cannella*
4,00 €

BEVANDE

Succhi di frutta/Bibite
*Succhi biologici/Coca, aranciata, gassosa,
limonata, chinotto, tonica, spuma*
3,50 €

Estratto fresco
*Mela, carota, limone, curcuma e zenzero
Melograno, mela, limone, zenzero e menta*
4,50 €

Spremuta d'arancia
3,50 €

Latte e menta
2,50 €

TÈ FREDDO PREPARATO DA NOI

English *aromatizzato con menta*
Gunpowder *aromatizzato all'arancia*

 3,00 €  4,00 €

A PAVÉ È PRESENTE UNA RETE WI-FI.

Però ci teniamo a dirti che siamo una pasticceria e non un coworking.

Durante la giornata, se necessario, chiederemo a voi e al vostro computer di stringervi un pochino o spostarvi. Questo semplicemente perché una persona in attesa di sedersi è più importante di un pc.

SPERIAMO SIATE D'ACCORDO.

WI-FI *Pave-wifi* - PW *buongiorno*

VINO

Per il tuo vino rosso, bianco o spumante richiedi la disponibilità del giorno e ti elencheremo la nostra selezione.

Calice

6,00 - 7,00 €

Puoi anche ordinare le bottiglie disponibili in dispensa. Chiedi pure ai ragazzi in sala.

BIRRA

La Signora Lina 0,33

Pils artigianale dal colore dorato (4.7% vol.)

5,50 €

Santo Spirito Pavé 0,33

Hellesbock Pavé (7% vol.)

5,50 €

BEVANDE

Succhi di frutta/Bibite

Succhi biologici/Coca, aranciata, gassosa, limonata, tonica, chinotto, spuma

3,50 €

Estratto fresco

Mela, carota, limone, curcuma e zenzero
Melograno, mela, limone, zenzero e menta

4,50 €

Spremuta d'Arancia

3,50 €

Latte e menta

2,50 €

Tè freddo preparato da noi

ENGLISH aromatizzato alla menta
GUNPOWDER aromatizzato all'arancia

 3,00 €  4,00 €

CAFFETTERIA

Caffè espresso

1,20 €

Marocchino

1,60 €

Americano

Base espresso

1,50 €

Corretto

2,20 €

Cappuccino

 1,70 €  2,50 €

Latte macchiato

 1,70 €  2,50 €

MONORIGINE

CAFFÈ FILTRATO

Il nostro filtrato preparato con monorigine.

4,00 €

ESPRESSO MONORIGINE

Una proposta che varia ogni mese.

Scopri il caffè del momento.

Double shot 3,20€ Flat white 4,00€

CHAI LATTE

Servito nella nostra mug
con spolverata di cannella.

4,00 €

PIATTI DA INIZIO

Crostone con crema di fagioli,
zucca cruda condita, paprika e mandorle

7,50 €

Crostone con cicoria ripassata alle acciughe
e peperoncino con olive e stracciatella

8,00 €

Lo spuntino del marinaio

Pane, burro e acciughe del cantabrico

9,00 €

Spuntino tirolese

Brezel con burro e speck

7,50 €

PIATTI PRINCIPALI

Risotto al salto con sfilacci di ossobuco

16,00 €

Crema di cavolfiore e brioche
con rapa marinata alla senape

9,00 €

Crema di cannellini al limone con testina di vitello,
fagioli dall'occhio e olive nere

12,00 €

Crema di zucca con Quartirolo lombardo,
tatsoi e nocciole

10,00 €

Servizio - 1,00 €

Servizio - 1,00 €

PANINI

Prosciutto cotto, Fontal a crosta naturale e mayo Pavé

6,00 €

Salmone affumicato, kale e mayo al lime

10,00 €

Panino all'amatriciana

9,00 €

Mortadella, crescenza, pistacchi e rucola

7,00 €

Robiola, senape in grani, noci e crema di marroni

7,00 €

Aggiunta ingrediente

+1,00 €

Aggiunta di salmone

+ 3,00 €

INSALATE

Salmone affumicato, rape marinate,
semi di girasole e salsa yogurt

12,00 €

Mozzarella di bufala, pomodori secchi, sesamo e salsa al basilico

7,50 €

Quartirolo, noci, mele granny smith e uvetta con salsa vinaigrette

7,50 €

Tutte le nostre insalate vengono servite con il nostro pane e i nostri crostini.

CONTORNI

Cicoria ripassata alle acciughe
e peperoncino

4,00 €

Zucca cruda condita
con paprika e mandorle

4,00 €

Crema di fagioli al limone

4,00 €

PASTICCERIA FRESCA

Crostata con crema pasticcera e lamponi

5,50 €

Crostata con crema al mascarpone e mirtilli

5,50 €

Frolla al pistacchio, lamponi e tonka

6,00 €

Crostata al limone e meringa

5,00 €

Sacher Pavé

5,00 €

Crostata al cioccolato

5,00 €

Doppio biscotto con cioccolato fondente e polpa di lamponi

(vegan)

5,00 €

Pere e cioccolato

Biscotto al grano saraceno con gelatina di pere

e mousse al cioccolato fondente 63%

6,00 €

A seconda della stagione l'offerta di pasticceria fresca è completata da torte monoporzione fuori menù: dai un occhio al banco

A PAVÉ È PRESENTE UNA RETE WI-FI.

Però ci teniamo a dirti che siamo una pasticceria e non un coworking.

Durante la giornata, se necessario, chiederemo a voi e al vostro computer di stringervi un pochino o spostarvi. Questo semplicemente perché una persona in attesa di sedersi è più importante di un pc.

SPERIAMO SIATE D'ACCORDO.

WI-FI *Pave-wifi* - PW *buongiorno*

** Il nostro laboratorio utilizza farina di frumento, frutta secca, frutta a guscio, uova, latte, soia, sedano, senape.
Per ogni ulteriore informazione chiedi ai ragazzi in sala.*

BEVANDE

Succhi di frutta/Bibite
*Succhi biologici/Coca, aranciata, gassosa,
limonata, chinotto, tonica, spuma*
3,50 €

Estratto fresco
*Mela, carota, limone, curcuma e zenzero
Melograno, mela, limone, zenzero e menta*
4,50 €

Spremuta d'Arancia
3,50 €

Latte e menta
2,50 €

BEVANDE ANALCOLICHE SPECIALI

Succo d'arancia, sciroppo al timo,
zenzero
6,00 €

Virgin Mule
Ginger Schweppes, menta, lime
6,00 €

Espresso tonificante
*Espresso servito con ghiaccio e drink a scelta
tra: chinotto, gassosa, acqua tonica*
6,00 €

TÈ FREDDO PREPARATO DA NOI

English *aromatizzato con menta*

Gunpowder *aromatizzato all'arancia*



3,00 €



4,00 €

PASTICCERIA FRESCA

Crostata con crema pasticcera e lamponi
5,50 €

Crostata con crema al mascarpone e mirtilli
5,50 €

Frolla al pistacchio, lamponi e tonka
6,00 €

Crostata al limone e meringa
5,00 €

Sacher Pavé
5,00 €

Crostata al cioccolato
5,00 €

Doppio biscotto con cioccolato fondente e polpa di lamponi
(vegan)
5,00 €

Pere e cioccolato
*Biscotto al grano saraceno con gelatina di pere
e mousse al cioccolato fondente 63%*
6,00 €

A seconda della stagione l'offerta di pasticceria fresca è completata da torte monoporzionamento fuori menù: dai un occhio al banco

CAFFETTERIA DOLCE

LATTE+

*Crema di latte, cioccolata fondente
e pepite di cioccolato*
4,00 €

BARBAJADA

*Cioccolata, caffè, crema di latte
e granella di fave di cacao*
3,00 €

BICCHIERINO

*Cioccolata fondente 70% con crumble
ai lamponi e cioccolato bianco*
3,50 €

CHAI LATTE

*Servito nella nostra mug
con spolverata di cannella*
4,00 €

A PAVÉ È PRESENTE UNA RETE WI-FI.
*Però ci teniamo a dirti che siamo una pasticceria e non un coworking.
Durante la giornata, se necessario, chiederemo a voi e al vostro computer di stringervi un pochino
o spostarvi. Questo semplicemente perché una persona in attesa di sedersi è più importante di un pc.*

SPERIAMO SIATE D'ACCORDO.

WI-FI Pavè-wifi ~ PW buongiorno

* Il nostro laboratorio utilizza farina di frumento, frutta secca, frutta a guscio, uova, latte, soia, sedano, senape.
Per ogni ulteriore informazione chiedi ai ragazzi in sala.

Servizio – 1,00 €

Servizio – 1,00 €

LA MERENDA

DOLCE

Caprese al cioccolato e nocciole
(senza farina di frumento)
4,00 €

Sbrisolona
4,00 €

Brownie al caramello e noci
4,00 €

Sbrisolona al cacao
4,00 €

SALATA

Pizza in teglia
2,00 - 3,00 €

Lo spuntino del marinaio
Pane, burro e acciughe del cantabrico
9,00 €

Spuntino tirolese
Brezel con burro e speck
7,50 €

LA COLAZIONE DELLA NONNA!

Pane e crema di nocciole
Pane, burro e marmellata
Pane burro e miele biologico
3,50 €

CAFFETTERIA

Caffè espresso
1,20 €

Marocchino
1,60 €

Americano
Base espresso
1,50 €

Corretto
2,20 €

Cappuccino
☕ 1,70 € ☕XL 2,50 €

Latte macchiato
☕ 1,70 € ☕XL 2,50 €

TUTTE QUESTE PREPARAZIONI
SONO DISPONIBILI ANCHE CON:

Latte di soia
+0,60 €

Orzo/Ginseng
+0,30 €

Decaffeinato
+0,10 €

Cioccolata calda
☕ 4,00 € ☕XL 5,50 €

Aggiunta Streusel
+1,00 €

Aggiunta Panna
+0,50 €

MONORIGINE

CAFFÈ FILTRATO
Il nostro filtrato preparato con monorigine.
4,00 €

ESPRESSO MONORIGINE
Una proposta che varia ogni mese.
Scopri il caffè del momento.

Double shot 3,20€ Flat white 4,00€

TÈ E INFUSI

Earl Grey imperiale
Tè nero classico profumato al bergamotto
4,00 €

Darjeeling
Tè nero indiano dalle note speziate e floreali
4,00 €

Marrakech mint
Tè verde cinese arricchito da foglie di menta
4,00 €

Bancha fiorito
Melange di tè verde e gelsomino
4,00 €

Pai Mu Tan
Tè bianco dalle note di miele e fiori
4,00 €

Tisana purity
Tisana alle erbe depurative e aroma di limone
4,00 €

PASTICCERIA FRESCA

Crostata con crema pasticcera e lamponi

5,50 €

Crostata con crema al mascarpone e mirtilli

5,50 €

Frolla al pistacchio, lamponi e tonka

6,00 €

Crostata al limone e meringa

5,00 €

Sacher

5,00 €

Crostata al cioccolato

5,00 €

Doppio biscotto con cioccolato fondente
e polpa di lamponi

(vegan)

5,00 €

Pere e cioccolato

*Biscotto al grano saraceno con gelatina di pere
e mousse al cioccolato fondente 63%*

6,00 €

A seconda della stagione l'offerta di pasticceria fresca è completata da torte monoporzionamento fuori menù: dai un occhio al banco

A PAVÉ È PRESENTE UNA RETE WI-FI.

Però ci teniamo a dirti che siamo una pasticceria e non un coworking.

Durante la giornata, se necessario, chiederemo a voi e al vostro computer di stringervi un pochino o spostarvi. Questo semplicemente perché una persona in attesa di sedersi è più importante di un pc.

SPERIAMO SIATE D'ACCORDO.

WI-FI *Pave-wifi* ~ PW *buongiorno*

** Il nostro laboratorio utilizza farina di frumento, frutta secca, frutta a guscio, uova, latte, soia, sedano, senape.
Per ogni ulteriore informazione chiedi ai ragazzi in sala.*

Servizio – 1,00 €

L'APERITIVO PAVÉ

Holiday

*Rhum, sciroppo al tè nero,
more e limone*

7,00 €

Tonka

Prosecco, tonka, lime, menta

7,00 €

Santa Monica

*Gin, spremuta d'arancia,
lamponi freschi e salsa worcestershire*

7,00 €

Indian shake

*Cynar, infuso di mango, lime
e zucchero di canna*

7,00 €

Milano-Torino-Milano

Campari, Punt e mes, Zucca

7,00 €

I CLASSICI

Negroni

Campari, Carpano, gin

7,00 €

Americano

Campari, Carpano, seltz

7,00 €

Gin tonic

7,00 €

Mezzo e mezzo

Zucca e Punt e Mes

7,00 €

Sbagliato

Campari, Carpano, prosecco

7,00 €

Spritz

Aperol, Campari o Cynar

7,00 €

Zucca e seltz

7,00 €

Garibaldi

Campari rosso, succo d'arancia

7,00 €

Servizio – 1,00 €

BEVANDE ANALCOLICHE SPECIALI

Espresso tonificante

Espresso servito con ghiaccio e bibita a scelta

tra: chinotto, gassosa, tonica

6,00 €

Spremuta d'arancia, sciropo al timo, zenzero

6,00 €

Virgin Mule

Ginger Schweppes, menta, lime

6,00 €

BEVANDE

Succhi di frutta/Bibite

*Succhi biologici/Coca, aranciata, gassosa,
limonata, tonica, chinotto, spuma*

3,50 €

Estratto fresco

*Mela, carota, limone, curcuma e zenzero
Melograno, mela, limone, zenzero e menta*

4,50 €

Spremuta d'arancia

3,50 €

Latte e menta

2,50 €

BIRRA (0,33)

La Signora Lina

Pavé Pils (4.7% vol.)

5,50 €

Santo Spirito Pavé

Pavé Hellesbock (7% vol.)

5,50 €

Amen

Ipa di Birrifico WAR (5.5% vol.)

5,50 €

Helleboro

Blanche di Birrifico WAR (5% vol.)

5,50 €

Zelda

Bitter di Birrifico WAR (4% vol.)

5,50 €

Babau

English porter di Birrifico WAR (5% vol.)

5,50 €

LE ROBINE

Piccoli piatti salati accompagnati dal nostro pane

Carciofini, guanciale pepato e pecorino romano

4,00 €

Culatta e burro

5,00 €

Pizza in teglia

Farciture miste secondo stagionalità

2,00 - 3,00 €

Spuntino tirolese

Brezel con burro e speck

7,50 €

Selezione di salumi e formaggi

Coppa piacentina, pancetta arrotolata, speck trentino,

Salva cremasco, robiola Valsassina

9,00 €

Lo spuntino del marinaio

Pane, burro e acciughe del cantabrico

9,00 €

TÈ FREDDO PREPARATO DA NOI

English *aromatizzato con menta*
Gunpowder *aromatizzato all'arancia*

 3,00 €

 4,00 €

IL PANE DI PAVÉ

è prodotto con farina di grani provenienti da piccoli mulini italiani.
È sfornato quotidianamente nel nostro laboratorio, dopo una lievitazione
naturale di oltre sedici ore e una cottura su pietra.
Come tutti i nostri lievitati, anche il pane di Pavé utilizza rigorosamente
lievito madre.

PASTRIES

Fresh raspberries and pastry cream tart
5,50 €

Fresh blueberries and mascarpone tart
5,50 €

Pistachio, raspberry jam and white chocolate tonka flavoured mousse
6,00 €

Lemon tart with soft burned italian meringue
5,00 €

Sacher
5,00 €

Chocolate ganache tart
5,00 €

Double hazelnut short dough
with chocolate ganache and raspberry pulp
(vegan)
5,00 €

Pear&Chocolate
*Buckwheat biscuit with pear
and dark chocolate mousse*
6,00 €

Depending on season you might find tarts not listed on the menu:
check the pastry counter

PANETTONE ALL YEAR ROUND!

Ask for a home made Panettone slice
3,50 €

* Our laboratory uses wheat flour, dried fruit, nuts, eggs, milk, soy, celery, mustard.
For further information ask our waiters.

Service – 1,00 €

TRADITIONALS

Plain
1,50 €

Centosessanta
160% apricot jam
1,80 €

Madagascar vanilla cream
1,80 €

Hazelnut cream
1,80 €

Pain au chocolat
1,50 €

Cinnamon and raisin roll
1,80 €

SFOGLIE

Cream sfogliatina
2,00 €

Almond kipfel with pastry cream
2,50 €

SAVORY CROISSANTS

Ham and cheese
4,50 €

Rocket salad, cheese
and homemade mayo
4,50 €

Smoked salmon, ricotta
and olives
6,00 €

SPECIALS

La rossa
*160%, raspberry jam
with raspberry streusel on top*
2,50 €

La nera
*Cocoa dough with dark chocolate cream
and chocolate drops on top*
2,50 €

Coffee braid
3,00 €

Ginger and gianduja
2,00 €

Sweet focaccia
2,00 €

Kouign-amann
2,00 €

Vegan
Plain/Apricot/Raspberry
2,00 €

100% wholewheat
Plain or with organic honey
2,00 €

GRANNY'S BREAKFAST!

*Bread served with hazelnut cream
Bread served with butter and jam
Bread with butter and organic honey*
3,50 €

Service – 1,00 €

COFFEE

Caffè espresso
1,20 €

Marocchino
1,60 €

Americano
Base espresso
1,50 €

Corretto
2,20 €

Cappuccino
 1,70 €  2,50 €

Latte macchiato
 1,70 €  2,50 €

ALL OUR COFFEES ARE
ALSO AVAILABLE WITH:

Soy milk
+0,60 €

Barley/Ginseng
+0,30 €

Decaf
+0,10 €

Hot chocolate
 4,00 €  5,50 €

Extra Streusel
+1,00 €

Extra whipped cream
+0,50 €

SINGLE ORIGIN

FILTERED COFFEE
*Our filtered coffee prepared
with single origin beans.*
4,00 €

SINGLE ORIGIN ESPRESSO
*A different single origin each month.
Come and taste this month's choice.*
Double shot 3,20€ Flat white 4,00€

TEA

Imperial Earl Grey
Bergamot flavoured black tea
4,00 €

Darjeeling
Black tea with spicy and floral notes
4,00 €

Marrakech mint
Mix of green tea and mint
4,00 €

Bancha fiorito
Green tea and jasmine melange
4,00 €

Pai Mu Tan
White tea with floral and honey notes
4,00 €

Tisana purity
Purifying herbs tea
4,00 €

HOT DRINK SPECIALS

LATTE+
*Hot milk, dark chocolate
and chocolate streusel*
4,00 €

BARBAJADA
*Dark chocolate, coffee, milk foam
and cocoa nibs*
3,00 €

BICCHIERINO
*Dark chocolate with raspberry
and white chocolate streusel on top*
3,50 €

CHAI LATTE
*Served in Pavé mug
with cinnamon*
4,00 €

DRINKS

Juices/Soft drinks
*Organic juices/Coca Cola, aranciata, gassosa,
limonata, tonica, chinotto, spuma*
3,50 €

Cold pressed juices
*Apple, carrot, lemon, turmeric and ginger
Pomegranate, apple, lemon, ginger and mint*
4,50 €

Fresh orange juice
3,50 €

Milk and mint
2,50 €

HOMEMADE COLD TEA

English *Mint flavoured black tea*
Gunpowder *Orange flavoured green tea*

 3,00 €  4,00 €

WE HAVE A WI-FI NETWORK.

*We'd love to be considered as a pastry shop, not a coworking.
During the day and especially at lunch break we might kindly ask you to free up some space.
Simply because a person waiting for a seat is more important than a PC.*

WE HOPE YOU AGREE.

WI-FI *Pave-wifi* - PW *buongiorno*

WINE

*Please ask the staff
for the selection of the day*

Glass

6,00 - 7,00 €

Bottles also available at our sideboard

BEER

La Signora Lina 0,33

Pavé Pils (4.7% vol.)

5,50 €

Santo Spirito Pavé 0,33

Pavé Hellesbock (7% vol.)

5,50 €

DRINKS

Juices/Soft drinks

*Organic juices/Coca Cola, aranciata, gassosa,
limonata, tonica, chinotto, spuma*

3,50 €

Cold pressed juices

*Apple, carrot, lemon, turmeric and ginger
Pomegranate, apple, lemon, ginger and mint*

4,50 €

Fresh orange juice

3,50 €

Milk and mint

2,50 €

Homemade cold tea

ENGLISH *Mint flavoured black tea*
GUNPOWDER *Orange flavoured green tea*

 3,00 €  4,00 €

COFFEE

Caffè espresso

1,20 €

Marocchino

1,60 €

Americano

Base espresso

1,50 €

Corretto

2,20 €

Cappuccino

 1,70 €  2,50 €

Latte macchiato

 1,70 €  2,50 €

SINGLE ORIGIN COFFEE

FILTERED COFFEE

*Our filtered coffee prepared
with single origin beans.*

4,00 €

SINGLE ORIGIN ESPRESSO

*A different single origin each month.
Come and taste this month's choice.*

Double shot 3,20€ Flat white 4,00€

CHAI LATTE

*Served in Pavé mug
with cinnamon*

4,00 €

STARTERS

Bread crust with bean cream, raw marinated pumpkin,
paprika and almonds on top

7,50 €

Bread crust with anchovies flavoured braised chicory and chili
with stracciatella cheese and olives

8,00 €

Sailor's snack

Our bread served with butter and anchovies from Cantabrico

9,00 €

Tyrolean snack

Brezel served with butter and speck

7,50 €

MAIN DISHES

Sauté traditional risotto with braised veal

16,00 €

Cauliflower cream with croissant dough, marinated turnips
and grain mustard

9,00 €

White bean and lemon cream with calf's head,
cowpeas and black olives

12,00 €

Pumpkin cream with Quartirolo cheese,
tatsoi cabbage and hazelnut

10,00 €

Service – 1,00 €

Service – 1,00 €

SANDWICHES

Ham, Fontal cheese and homemade mayo

6,00 €

Smoked salmon, kale and lime flavored mayo

10,00 €

Amatriciana sandwich

Roasted tomato, onion, bacon and pecorino cheese

9,00 €

Mortadella, crescenza cheese, rocket and pistachios

7,00 €

Robiola cheese, grain mustard, walnut and chestnuts cream

7,00 €

Additional ingredient

+1,00 €

Extra salmon

+ 3,00 €

SALADS

Green salad with smoked salmon, marinated turnips,
sunflower seeds and yogurt dressing

12,00 €

Quartiolo cheese, walnut, apple and raisins with vinaigrette

7,50 €

Buffalo mozzarella, sundried tomatoes, sesame and basil sauce

7,50 €

All salads are served with our bread and croutons.

SIDES

Anchovies flavored
braised chicory and chili

4,00 €

Raw pumpkin
with paprika and almonds

4,00 €

Bean cream with lemon

4,00 €

PASTRIES

Fresh raspberries and pastry cream tart

5,50 €

Fresh blueberries and mascarpone tart

5,50 €

Pistachio, raspberry jam and white chocolate tonka flavoured mousse

6,00 €

Lemon tart with soft burned italian meringue

5,00 €

Sacher

5,00 €

Chocolate ganache tart

5,00 €

Double hazelnut short dough
with chocolate ganache and raspberry pulp

(vegan)

5,00 €

Pear&Chocolate

Buckwheat biscuit with pear

and dark chocolate mousse

6,00 €

Depending on season you might find tarts not listed on the menu:
check the pastry counter

WE HAVE A WI-FI NETWORK.

We'd love to be considered as a pastry shop, not a coworking.

During the day and especially at lunch break we might kindly ask you to free up some space.

Simply because a person waiting for a seat is more important than a PC.

WE HOPE YOU AGREE.

WI-FI *Pave-wifi* - PW *buongiorno*

** Our laboratory uses wheat flour, dried fruit, nuts, eggs, milk, soy, celery, mustard.*

For further information ask our waiters.

DRINKS

Juices/Soft drinks

*Organic juices/Coca Cola, aranciata, gassosa,
limonata, tonica, chinotto, spuma*
3,50 €

Cold pressed juices

*Apple, carrot, lemon, turmeric and ginger
Pomegranate, apple, lemon, ginger and mint*
4,50 €

Fresh orange juice

3,50 €

Milk and mint

2,50 €

SOFT DRINK SPECIALS

Orange juice, thyme syrup and ginger

6,00 €

Virgin Mule

Ginger Schweppes, mint and lime
6,00 €

Espresso tonic

*Espresso served with ice and:
chinotto/gazzosa/tonic water*
6,00 €

PASTRIES

Fresh raspberries and pastry cream tart

5,50 €

Fresh blueberries and mascarpone tart

5,50 €

Pistachio, raspberry jam and white chocolate tonka flavoured mousse

6,00 €

Lemon tart with soft burned italian meringue

5,00 €

Sacher

5,00 €

Chocolate ganache tart

5,00 €

Double hazelnut short dough with chocolate ganache and raspberry pulp

(vegan)
5,00 €

Pear&Chocolate

*Buckwheat biscuit with pear
and dark chocolate mousse*
6,00 €

Depending on season you might find tarts not listed on the menu: check the pastry counter

HOMEMADE COLD TEA

English *Mint flavoured black tea*

Gunpowder *Orange flavoured green tea*



3,00 €



4,00 €

WE HAVE A WI-FI NETWORK.

We'd love to be considered as a pastry shop, not a coworking.

During the day and especially at lunch break we might kindly ask you to free up some space.

Simply because a person waiting for a seat is more important than a PC.

WE HOPE YOU AGREE.

WI-FI *Pave-wifi* ~ PW *buongiorno*

** Our laboratory uses wheat flour, dried fruit, nuts, eggs, milk, soy, celery, mustard.*

For further information ask our waiters.

Service – 1,00 €

HOT DRINK SPECIALS

LATTE+

*Hot milk, dark chocolate
and chocolate streusel*

4,00 €

BARBAJADA

*Dark chocolate, coffee, milk foam
and cocoa nibs*

3,00 €

BICCHIERINO

*Dark chocolate with raspberry
and white chocolate streusel on top*

3,50 €

CHAI LATTE

*Served in Pavé mug
with cinnamon*

4,00 €

Service – 1,00 €

LA MERENDA

DOLCE

Caprese al cioccolato e nocciole
(senza farina di frumento)
4,00 €

Sbrisolona
4,00 €

Brownie al caramello e noci
4,00 €

Sbrisolona al cacao
4,00 €

SALATA

Pizza in teglia
2,00 - 3,00 €

Lo spuntino del marinaio
Pane, burro e acciughe del cantabrico
9,00 €

Spuntino tirolese
Brezel con burro e speck
7,50 €

LA COLAZIONE DELLA NONNA!

Pane e crema di nocciole
Pane, burro e marmellata
Pane burro e miele biologico
3,50 €

CAFFETTERIA

Caffè espresso
1,20 €

Marocchino
1,60 €

Americano
Base espresso
1,50 €

Corretto
2,20 €

Cappuccino
☕ 1,70 € ☕XL 2,50 €

Latte macchiato
☕ 1,70 € ☕XL 2,50 €

TUTTE QUESTE PREPARAZIONI
SONO DISPONIBILI ANCHE CON:

Latte di soia
+0,60 €

Orzo/Ginseng
+0,30 €

Decaffeinato
+0,10 €

Cioccolata calda
☕ 4,00 € ☕XL 5,50 €

Aggiunta Streusel
+1,00 €

Aggiunta Panna
+0,50 €

MONORIGINE

CAFFÈ FILTRATO
Il nostro filtrato preparato con monorigine.
4,00 €

ESPRESSO MONORIGINE
Una proposta che varia ogni mese.
Scopri il caffè del momento.

Double shot 3,20€ Flat white 4,00€

TÈ E INFUSI

Earl Grey imperiale
Tè nero classico profumato al bergamotto
4,00 €

Darjeeling
Tè nero indiano dalle note speziato e floreali
4,00 €

Marrakech mint
Tè verde cinese arricchito da foglie di menta
4,00 €

Bancha fiorito
Melange di tè verde e gelsomino
4,00 €

Pai Mu Tan
Tè bianco dalle note di miele e fiori
4,00 €

Tisana purity
Tisana alle erbe depurative e aroma di limone
4,00 €

PASTRIES

Fresh raspberries and pastry cream tart
5,50 €

Fresh blueberries and mascarpone tart
5,50 €

Pistachio, raspberry jam and white chocolate tonka flavoured mousse
6,00 €

Lemon tart with soft burned italian meringue
5,00 €

Sacher
5,00 €

Chocolate ganache tart
5,00 €

Double hazelnut short dough
with chocolate ganache and raspberry pulp
(vegan)
5,00 €

Pear&Chocolate
*Buckwheat biscuit with pear
and dark chocolate mousse*
6,00 €

Depending on season you might find tarts not listed on the menu: check the pastry counter.

WE HAVE A WI-FI NETWORK.

*We'd love to be considered as a pastry shop, not a coworking.
During the day and especially at lunch break we might kindly ask you to free up some space.
Simply because a person waiting for a seat is more important than a PC.*

WE HOPE YOU AGREE.

WI-FI *Pave-wifi* ~ PW *buongiorno*

** Our laboratory uses wheat flour, dried fruit, nuts, eggs, milk, soy, celery, mustard.
For further information ask our waiters.*

Service – 1,00 €

L'APERITIVO PAVÉ

Holiday
*Rhum, black tea syrup,
blackberries and lime*
7,00 €

Tonka
Prosecco, tonka, lime, mint
7,00 €

Santa Monica
*Gin, orange juice,
fresh raspberries e worcestershire sauce*
7,00 €

Indian shake
*Cynar, mango infusion, lime
and raw sugar*
7,00 €

Milano-Torino-Milano
Campari, Punt e mes, Zucca
7,00 €

CLASSICS

Negroni
Campari, Carpano, gin
7,00 €

American
Campari, Carpano, seltz
7,00 €

Gin tonic
7,00 €

Mezzo e mezzo
Zucca e Punt e Mes
7,00 €

Sbagliato
Campari, Carpano, prosecco
7,00 €

Spritz
Aperol, Campari o Cynar
7,00 €

Zucca e seltz
7,00 €

Garibaldi
Campari rosso, orange juice
7,00 €

Service – 1,00 €

SOFT DRINK SPECIALS

Orange juice, thyme syrup
and ginger
6,00 €

Virgin Mule
Ginger Schweppes, mint and lime
6,00 €

Espresso tonic
*Espresso served with ice and:
chinotto/gazzosa/tonic water*
6,00 €

DRINKS

Juices/Soft drinks
*Organic juices/Coca Cola, aranciata, gassosa,
limonata, tonica, chinotto, spuma*
3,50 €

Cold pressed juices
*Apple, carrot, lemon, turmeric and ginger
Pomegranate, apple, lemon, ginger and mint*
4,50 €

Fresh orange juice
3,50 €

Milk and mint
2,50 €

BEER (0,33)

La Signora Lina
Pavé Pils (4.7% vol.)
5,50 €

Santo Spirito Pavé
Pavé Hellesbock (7% vol.)
5,50 €

Amen
Ipa by Birrifico WAR (5.5% vol.)
5,50 €

Helleboro
Blanche by Birrifico WAR (5% vol.)
5,50 €

Zelda
Bitter by Birrifico WAR (4% vol.)
5,50 €

Babau
English porter by Birrifico WAR (5% vol.)
5,50 €

LE ROBINE

Small dishes we serve with our bread

Artichokes with bacon and pecorino cheese
4,00 €

Culatta ham and butter
5,00 €

Pizza/Focaccia
2,00 - 3,00 €

Tyrolean snack
Brezel served with butter and speck
7,50 €

Selection of cold cuts and cheese
9,00 €

Sailor's snack
Our bread served with butter and anchovies from Cantabrico
9,00 €

HOMEMADE COLD TEA

English *mint flavoured black tea*
Gunpowder *orange flavoured green tea*

 3,00 €

 4,00 €

PAVÉ BREAD

It is produced with wheat flour from small Italian mills.
It raises naturally for sixteen hours and is baked daily in our
laboratory. Like all our baked products, the Pavé bread is made
only with sourdough.