

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.

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 €

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 €

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

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 €

CHAI LATTE
Servito nella nostra mug
con spolverata di cannella.
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 €

COFFEE CAVIAR
*Panna, streusel
e caviale di caffè*
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 € ☕XL 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-break - 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

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€

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 €

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 Quartirollo lombardo,
tatsoi e nocciole

10,00 €

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-break* ~ 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.*

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 €

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 €

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 €

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

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 €

CHAI LATTE

Served in Pavé mug
with cinnamon.
4,00 €

HOT DRINK SPECIALS

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

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

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

COFFEE CAVIAR
*Whipped cream, streusel
and coffee caviar*
4,00 €

DRINKS

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

Fresh orange juice
3,50 €

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

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-break* - 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 €

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 €

SANDWICHES

Ham, Fontal cheese and homemade mayo

6,00 €

Smoked salmon, kale and lime flavoured 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 €

Quartirolo 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 flavoured
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 flavored 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-break* ~ PW *buongiorno*

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

For further information ask our waiters.