





#### CIAO, SIAMO PAVÉ.

La nostra è una realtà artigianale che si pone come obiettivo la produzione al 100% della sua offerta di pasticceria: dagli impasti alle cotture, dalle sfornate all'impacchettamento, tutto si svolge all'interno del nostro laboratorio per poterti garantire una qualità superiore. Dal primo giorno il nostro sforzo più grande è rivolto a migliorare la sfogliatura, le tecniche di lievitazione ed il gusto dei prodotti di viennoiserie. Ti promettiamo che continueremo a fare sempre di più.

### LE BRIOCHES

Il nostro impasto brioche all'italiana, preparato con lievito madre e burro di Normandia, sfogliato alla francese.

2,00€

Centosessanta (confettura di albicocca al 160%)

Crema alla vaniglia del Madagascar

Caramello e lime

3.50€

Pain au chocolat

250€

Girella cannella e uvetta

La Rossa con cremoso al lampone

3,50€

Treccia al caffè

3.70€

Double baked croissant con frangipane al pistacchio, fragole e lamponi

3,70€

Vegana (liscia o con cremoso al cioccolato)

2,70€/3,50€

Prosciutto cotto e fontal

5,50€

# LA COLAZIONE SALATA

Disponibile dalle 9.00

Pavé sandwich con prosciutto cotto, fontal e mayo Pavé 8.00€

Bombolone salato farcito con salmone affumicato, ricotta e spinacino crudo

Bombolone salato farcito con stracciatella di bufala e culatta di Langhirano

Panino con salmone affumicato, spinacino crudo e mayo Pavé al lime

#### Focaccia barese

con olive biologiche di Lucera con zucchine e quartirolo lombardo 4,00-4,50€

#### Avocado Toast

Il nostro pane di segale servito con avocado, sommacco e spinacino crudo

12,00€

Aggiunta salmone + 3,00€ Aggiunta uova strapazzate + 2,00€

### Eggs and Bacon

Shokupan Pavé, fontal, uova strapazzate e bacon croccante 9,00€

# PANETTONE TUTTO L'ANNO!

FETTA DI PANETTONE

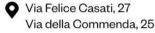
5,00€

PANETTONE TOAST

servito con crema al mascarpone 7,00€









# PASTICCERIA FRESCA

Quelli che leggi qui sono i dolci monoporzione sempre presenti in ogni stagione. Il banco è però completato da proposte speciali in continua rotazione. Chiedi allo staff di raccontartele!

#### LAMPONE

Frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticcera con vaniglia del Madagascar e lamponi freschi. 7,00€

#### FRAGOLE E MASCARPONE

Frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticcera al mascarpone e fragole fresche. 700€

#### SACHER PAVÉ

La ricetta tradizionale arricchita dall'iconica confettura 160% all'albicocca.

#### TONKA

Frolla con frangipane al pistacchio, lamponi e cioccolato bianco aromatizzato alle fave di tonka. 7,50€

#### GANACHE

Frolla al cacao con ganache al cioccolato fondente e streusel al cacao.  $7.00 \in$ 

#### **MERINGA E LIMONE**

Frolla con frangipane alle mandorle, crema al limone e cioccolato bianco, meringa all'italiana bruciata. 7,00€

#### **MARITOZZO**

Impasto brioche profumato all'arancio e limone, farcito con generosa panna montata alla vaniglia del Madagascar. 5,00€

Tutte le nostre torte monoporzione che vedi al banco possono essere ordinate in **grande formato** per la tua festa o la tua occasione speciale.

A noi piace molto fare le torte.

GUARDA QUI IL NOSTRO CATALOGO COMPLETO:



VUOI FARTI CONSEGNARE A CASA LA TORTA?









(c) @pavemilano

# A PRANZO

Disponibile dalle 12.00 alle 15.30

#### **FOCACCIA MORTAZZA**

Focaccia baciata con mortadella, stracchino, rucola e pistacchio crudo. 7.00€

#### SALMON CLUB SANDWICH

Shokupan Pavé, farcito con salmone affumicato, kale, stracciatella di bufala e mandorle tostate al cumino.

#### PASTRAMI CLUB SANDWICH

Shokupan Pavé, farcito con pastrami, senape al miele, cetriolini, cipolla marinata e misticanza.

#### ROAST-BEEF

Panino con vitello cotto a bassa temperatura, pomodorini confit, misticanza e mayo Pavé. Servito con il nostro pane a lievitazione naturale. 11.00€

#### MOZZARELLA

Panino con mozzarella fiordilatte, pomodori secchi e salsa al basilico.

Servito con il nostro pane a lievitazione naturale.

#### PANINO CON SALMONE AFFUMICATO

Panino con salmone affumicato, spinacino crudo e mayo Pavé al lime.

Servito con il nostro pane a lievitazione naturale. 12,00€

#### CIAO, PUGLIA!

Panino con cime di rapa, stracciatella di bufala e mandorle. Servito con il nostro pane a lievitazione naturale. 8,00€

#### PAVÉ SANDWICH

Panino con prosciutto cotto, fontal e mayo Pavé. Servito con il nostro pane a lievitazione naturale. 8,00€

### VITELLO TONNATO

Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e foglie di cappero. 14,00€

Tutta la nostra proposta è preparata espressa, per garantirti il massimo della freschezza e della qualità.

#### INSALATA CON SALMONE

Misticanza con salmone affumicato, pomodorini confit, cetrioli, semi di girasole e salsa yogurt. 12.00€

#### INSALATA ZUCCHINE E QUARTIROLO

Misticanza con zucchine marinate in salsa vinaigrette, quartirolo lombardo, semi di zucca e salsa vinaigrette.

#### INSALATA MOZZARELLA

Misticanza con mozzarella fiordilatte, pomodori secchi, sesamo misto e salsa al basilico. 9,00€

#### LA GIALLA

Crema di pomodori gialli con quartirolo, spinacino crudo e crumble di pane segale e semi. 10.00€

#### **FOCACCIA BARESE**

Tradizionale 4.00€ Con olive biologiche di Lucera 4,50€ Con zucchine e quartirolo lombardo 4,50€

#### AVOCADO TOAST

Il nostro pane di segale servito con avocado, sommacco e spinacino crudo. 12,00€

-Aggiunta salmone € 3,00

-Aggiunta uova strapazzate € 2,00

#### **BOMBA CULATTA**

Bombolone salato farcito con stracciatella di bufala e culatta di Langhirano. 6,0Ŏ€

#### **BOMBA SALMONE**

Bombolone salato farcito con salmone affumicato, ricotta e spinacino crudo.

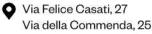
# ICONTORNI

Zucchine marinate 4.50€

Misticanza 4,50€









# CAFFETTERIA

#### Espresso

1.20€

# Espresso Monorigine (double shot)

Guatemala, El Buho - 1800mt

#### Marocchino

200€

#### Cortado

2,00€

### Americano (base espresso)

1,70€

#### Caffè filtrato

Siamo alla costante ricerca di miscele uniche per farvi assaggiare sempre qualcosa di nuovo. Fatti raccontare dallo staff il filtrato della settimana. 4∩0€

#### Flat White

4,20€

#### Cappuccino

Regular 2,00€ Large 2,80€

#### Latte macchiato

Regular 2,00€ Large 2,80€

Tutte queste preparazioni sono disponibili anche con: Latte di soia / avena + 0,80€ Orzo + 0,50€ Ginseng + 0,50€ Decaffeinato + 0,20€

# IL NOSTRO CAFFÈ? ANCHE A CASA TUA.

Caffè Repubblica, una miscela 100% arabica che ci regala una bevuta ricca di corpo e dal retrogusto di cioccolato e nocciola, con una bassa acidità. Repubblica nasce da caffè unici:

Brasile Alta Mogiana Franca, naturale
India Plantation Baghedhal, lavato
Repubblica Dominicana, Santo Domingo Cibao, lavato

Disponibile in grani o macinato per la tua moka! Lo trovi sempre nella nostra dispensa.

# BEVANDE SPECIALI

#### Chai Latte

Servito nella nostra mug con spolverata di cannella.

#### Cioccolata Fredda

Dissetante cioccolato fondente 61%. 5,00€

#### Cold Brew

Infuso a freddo per 24 ore. 5,00€

# Centrifugato

Ananas, rucola e lime.

5,00€

# Espresso Tonificante

5,50€

# DRINKS

# Succhi di frutta / Bibite

4,00€

# Spremuta d'arancia

4,50€

#### Tè freddo guayusa, menta e limone

3,70€

#### Tè freddo verde, zenzero e limetta

3,70€

#### Acqua naturale/gasata (lattina 0,44lt)

.50€

# Calice di vino (chiedi allo staff la nostra selezioni di vini)

6,00€

# BIRRE ARTIGIANALI

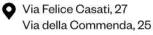
**La Signora Lina** *Pils 4,7% - 0,33* 6,00€

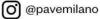
Jungle Bus IPA 5,5% - 0,33

Santo Spirito Helles Bock 7% - 0,33









# IL PANE DI PAVÉ

Da oltre dieci anni selezioniamo le migliori farine macinate a pietra provenienti da realtà del territorio per offrirti un pane buono, digeribile, di lunga durata.

Ogni giorno trovi in vendita in pagnotta da chilo o mezzo chilo: il classico, l'integrale o il semi.

Ogni giorno c'è un pane speciale a rotazione, guarda il calendario settimanale!

#### LA SETTIMANA DEL FORNO

LUNEDÌ SARACENO

MERCOLEDÌ SEGALE E NOCI

GIOVEDÌ

FARRO, SEGALE E SEMI IN CASSETTA

VENERDÌ

MULTICEREALI

SABATO

SARAGOLLA, SEGALE E SEMI IN CASSETTA

**DOMENICA** 

OLIVE, SEGALE E SEMI IN CASSETTA

TI PIACE IL NOSTRO PANE? ORDINALO AL BANCO PER LA TUA CENA DI QUESTA SERA!

VUOI FARTELO PORTARE A CASA? CI PENSIAMO NOI!

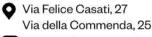


# LA COLAZIONE DELLA NONNA

Pane, burro e confettura di albicocca Pane, burro e miele 5,00€









# SPEDIZIONI X

Spediamo i nostri prodotti in Italia e Europa, vieni a trovarci su pavemilano.com.

#### 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 perchè una persona in attesa di sedersi è più importante di un pc. Speriamo siate d'accordo.



Wi-Fi: Pave-wifi Pw: buongiorno

# SI AVVISANO I SIGNORI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTI O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO PRODUTTIVO.

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. 1169/2011, D. Lgs. 231/2017)

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- Uova e prodotti a base di uova
- · Pesce e prodotti a base di pesce
- · Arachidi e prodotti a base di arachidi
- · Soia e prodotti a base di soia
- · Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), pistacchi (pistacia vera), ...
- · Senape e prodotti a base di senape
- · Sedano e prodotti a base di sedano
- · Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

# SI INVITANO I CONSUMATORI ALLERGICI A 1 O PIU' INGREDIENTI/ALLERGENI A COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA.

