



Via Felice Casati, 27
Via della Commenda, 25
@pavemilano

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.

Liscia
2,00€

Centosessanta (confettura di albicocca al 160%)
2,50€

Crema alla vaniglia del Madagascar
2,70€

Crema di nocciole tostate del piemonte IGP
2,70€

Kouign-amann
3,00€

Pain au chocolat
2,50€

La Rossa con cremoso al lampone
3,50€

Treccia al caffè
3,70€

Girella cannella e uvetta
2,50€

Double baked croissant con frangipane alle mandorle e farciture stagionale
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 cavolo cappuccio marinato
7,00€

Bombolone salato farcito con stracciatella di bufala e culatta di Langhirano
6,00€

Panino con salmone affumicato, spinacino crudo e mayo Pavé al lime
12,00€

Focaccia barese
tradizionale
con olive
con zucca, cipolle e olive
4,00 - 4,50 - 5,00 €

Avocado Toast
Il nostro pane di segale servito con avocado, sommacco e valeriana
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 zabaione
7,00€





Via Felice Casati, 27
Via della Commenda, 25
@pavemilano

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€

PERE E CIOCCOLATO

Biscotto morbido al grano saraceno, polpa di pere, mousse al cioccolato fondente e croccante al biondo.

7,00€

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€

MERINGA E LIMONE

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

7,00€

ECLISSI

Sablè, biscotto morbido al cacao, cremoso al cioccolato fondente e mousse al cioccolato bianco con infusione di fave di cacao.

7,00€

SACHER PAVÉ

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

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?





Via Felice Casati, 27
Via della Commenda, 25
@pavemilano

A PRANZO

Disponibile dalle 12.00 alle 15.30

CROSTONE PULLED PORK

Stracotto di spalla di maiale, cavolo riccio alla senape e miele, nocciole.
Servito su una fetta del nostro pane tostato.
12,00€

CROSTONE ZUCCA

Zucca in due consistenze, quartiolo lombardo e paprika affumicata.
Servito su una fetta del nostro pane tostato.
10,00€

SALMON CLUB SANDWICH

Shokupan Pavé, farcito con salmone affumicato, cavolo riccio, stracciatella di bufala e mandorle tostate al cumino.
14,00€

PASTRAMI CLUB SANDWICH

Shokupan Pavé, farcito con pastrami, senape al miele, cetriolini, cipolla marinata e misticanza.
13,00€

CIAO, PUGLIA!

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

PANINO RICOTTA

Panino con ricotta, pomodori secchi, spinacino e mandorle al cumino.
Servito con il nostro pane a lievitazione naturale.
8,00€

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€

MORTAZZA SANDWICH

Panino con mortadella, crescenza, rucola e pistacchio.
Servito con il nostro pane a lievitazione naturale.
9,00€

PAVÉ SANDWICH

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

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

ZUPPA TOSCANA

Crema di legumi e farro, kale e stracciatella di bufala.
10,00€

INSALATA CON SALMONE

Misticanza con salmone affumicato, finocchi marinati, mandorle al cumino e salsa yogurt.
12,00€

INSALATA PUNTARELLE

Misticanza con puntarelle, mela verde, nocciole e salsa di acciughe.
9,00€

LA ZUCCA

Crema di zucca, nocciole, cavolo riccio e vinaigrette.
10,00€

FOCACCIA BARESE

Tradizionale 4,00€
Con olive 4,50€
Con zucca, cipolle e olive 5,00€

AVOCADO TOAST

Il nostro pane di segale servito con avocado, sommacco e valeriana.
12,00€
-Aggiunta salmone € 3,00
-Aggiunta uova strapazzate € 2,00

BOMBA CULATTA

Bombolone salato farcito con stracciatella di bufala e culatta di Langhirano.
6,00€

BOMBA SALMONE

Bombolone salato farcito con salmone affumicato, ricotta e cavolo cappuccio marinato
7,00€

EGGS AND BACON

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

MINI CANTINA

		
Az. agricola Buzzinelli Collio Ribolla Gialla 2022	6€	20€
Az. agricola Fratelli Degani Valpolicella Ripasso Cicilio 2021	6€	24€
Az. agricola San Giuseppe Prosecco Superiore DOCG Brut	6€	20€





📍 Via Felice Casati, 27
Via della Commenda, 25
📷 @pavemilano

CAFFETTERIA

Espresso
1,20€

Marocchino
2,00€

Cortado
2,00€

Americano (base espresso)
1,70€

Siamo alla costante ricerca di miscele uniche per farvi assaggiare sempre qualcosa di nuovo. Dall'espresso monorigine al caffè filtrato, passando per il cold brew. Fatti raccontare dallo staff i caffè che abbiamo scelto per te.

Espresso monorigine (double shot)
3,50€

Caffè filtrato
4,00€

Flat White
Con double shot monorigine
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 con una spolverata di cannella.
5,00€

Centrifugato
Ananas, rucola e lime.
5,00€

Cioccolata Calda
Fondente 65%
5,00€

Barbajada
Espresso, cioccolato, crema di latte e grue di cacao.
5,00€

Latte +
Cioccolata, crema di latte e streusel al cacao.
5,00€

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)
1,50€

BIRRE ARTIGIANALI

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

Jungle Bus IPA 5,5% - 0,33
6,00€

Santo Spirito Helles Bock 7% - 0,33
6,00€





📍 Via Felice Casati, 27
Via della Commenda, 25
📷 @pavemilano

LE MERENDINE

Crostata con confettura di amarena
5,00

Ciocco Cookie
Biscotto al cioccolato, segale e sale maldon
2,50

Due di picche
Biscotto al cacao e fave di cacao con disco di cioccolato fondente
3,20

Pane, burro e Centosessanta (confettura di albicocca al 160%)
5,00

Pane e crema di nocciola al latte
5,00

Baciotto
Dolcetto morbido alla nocciola e glassa al gianduia
1,40

LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ - 4,50€

Earl Grey Imperiale

Miscela di tè nero al bergamotto elegante e aristocratica, amata e consumata in tutto il mondo, una delle preferite nei paesi anglosassoni. Una bevanda aromatica perfetta per il tè delle cinque.
Consigliamo 3 minuti di infusione.

Darjeeling

Tè nero indiano che cresce ai piedi dei contrafforti himalayani. Colore ambrato scuro, aromi speziati e sentori di legno. Deciso, delicatamente acidulo, con note di moscatello e spezie.
Consigliamo 3/4 minuti di infusione.

Gunpowder

Uno dei tè verdi più apprezzati, un classico che unisce gusto fresco e leggero a proprietà salutari. Prende in suo nome dalle peculiari foglie arrotolate.
Consigliamo 2/3 minuti di infusione.

Marrakech Mint Tea

Tradizionale miscela di tè verde cinese e foglie di menta marocchina. Agli aromi balsamici ed erbacei segue un'intensa freschezza che incornicia la corposità di questa bevanda.
Consigliamo 2/3 minuti di infusione.

Bancha Fiorito

Questo tè verde è un melange che unisce la freschezza del famoso bancha con la fragranza del gelsomino. Fruttato e floreale con un finale leggermente erbaceo.
Consigliamo 2/3 minuti di infusione.

Pai Mu Tan

Tè bianco da grandi occasioni che viene colto in primavera. Profumi fioriti e note di miele accompagnano un sapore vellutato e rotondo sviluppando un lungo finale di miele.
Consigliamo 4/5 minuti di infusione.

Curcuma & Sambuco

Una tisana dal gusto fruttato e dolce, per momenti di naturale benessere. Curcuma e fiori di sambuco vanno a impreziosire un bouquet di cannella, rosa canina e ortica.
Consigliamo 5 minuti di infusione.

Camomilla

Soave miscela di camomilla matricaria, conosciuta ed apprezzata fino dall'antichità, per le proprietà lenitive ed addolcenti.
Consigliamo 2/3 minuti di infusione.





Via Felice Casati, 27
Via della Commenda, 25
@pavemilano

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: **classico, integrale, semi**.
A rotazione mensile troverai nuove proposte. Chiedi al banco!

SPEDIZIONI ✈

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.

