



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€

Danish con crema alla vaniglia del Madagascar e frutti di bosco
3,30€

Pain au chocolat
2,50€

Caramello e lime
3,30€

La Mugnaga con albicocche candite, pasta di mandorla e confettura di albicocche
3,30€

Girella cannella e uvetta
2,50€

La Rossa con cremoso al lampone
3,50€

Treccia al caffè
3,70€

Double baked croissant con frangipane alle mandorle e farciture stagionale
3,70€

Vegana (liscia o con cremoso al lampone)
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 riccio
7,00€

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

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

Focaccia barese
tradizionale
con olive
4,00 - 4,50

Avocado Toast
Il nostro pane di segale servito con avocado, spinacino e sommacco
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 pasticceria alla vaniglia del Madagascar
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€

FRAGOLE

Frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticcera con vaniglia del Madagascar e fragole fresche.

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€

FRUTTI DI BOSCO

Frolla con frangipane alle mandorle, crema al mascarpone e frutti di bosco.

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, foglie di cavolo riccio, nocciole e salsa di senape e miele.
Servito su una fetta del nostro pane tostato.
12,00€

CROSTONE ZUCCHINE

Zucchine marinate alla vinaigrette, ricotta, paprika e semi di zucca.
Servito su una fetta del nostro pane tostato.
10,00€

SALMON CLUB SANDWICH

Shokupan Pavé, farcito con salmone affumicato, misticanza, 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 CON SALMONE AFFUMICATO

Panino con salmone affumicato, spinacino crudo e mayo Pavé al lime.
Servito con il nostro pane a lievitazione naturale.
12,00€

ROAST BEEF

Panino con vitello cotto a bassa temperatura, pomodorini confit, misticanza, mayo Pavé.
Servito con il nostro pane a lievitazione naturale.
11,00€

PAVÉ SANDWICH

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

MINI CANTINA

Cantina Li Duni Nou D.O.C.G. Vermentino di Gallura 2023	6€	20€
Az. agricola Vigneti Valle Roncati Runcà D.O.C. Nebbiolo 2018	6€	24€
Az. agricola San Giuseppe Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut	6€	20€

ZUPPA TOSCANA

Zuppa tiepida di legumi e farro, servita con asparagi croccanti, quartiolo e sommacco.
10,00€

INSALATA CON SALMONE

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

INSALATA ZUCCHINE

Misticanza con zucchine marinate, quartiolo lombardo, semi di zucca e salsa vinaigrette.
9,00€

VITELLO TONNATO

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

FOCACCIA BARESE

Tradizionale 4,00€
Con olive 4,50€

AVOCADO TOAST

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

BOMBA CULACCIA

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

BOMBA SALMONE

Bombolone salato farcito con salmone affumicato, ricotta e cavolo riccio.
7,00€

EGGS AND BACON

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

I CONTORNI

Zucchine marinate	4,50€
Misticanza	4,50€
Cavolo riccio e nocciole	4,50€





📍 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

Centrifugato
Ananas, rucola e lime.
5,00€

Chai Latte
Servito con una spolverata di cannella.
5,00€

Cold Chai
Servito con una spolverata di cannella.
5,00€

Iced Latte
Doppio espresso, latte e ghiaccio.
5,00€

Cold Brew
Infuso a freddo per 12 ore.
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 ricotta e visciole
5,00€

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

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

Sfoglietta caramellata
1,20€

LA NOSTRA SELEZIONE DI TÈ

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.
4,50€

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.
4,50€

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.
4,50€

Arancia, cannella e vaniglia

Un infuso dal profumo dolce e speziato, per momenti di naturale benessere. Scorza d'arancia, cannella e vaniglia vanno a impreziosire un bouquet di karkadè, petali di calendula e rosa canina. Dissetante in estate e corroborante in inverno.
Consigliamo 4/6 minuti di infusione.
4,50€





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.

