



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.

I LIEVITATI

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

La Rossa

con cremoso al lampone.
3,50€

Treccia al caffè

Impasto variegato al caffè con crema pasticceria, chips di cioccolato e sciroppo al caffè.
3,70€

La Paveneziana

Il nostro soffice impasto profumato agli agrumi e vaniglia del Madagascar, farcito con crema pasticceria.
3,50€

Crema

con crema alla vaniglia del Madagascar.
2,70€

Nocciola

con crema di nocciole tostate Piemonte IGP.
3,00€

Vegana

Liscia o con cremoso al lampone.
2,70€ / 3,50€

Girella cannella e uvetta

2,50€

Mellow Mood

Impasto brioche con farcitura al caramello e lime.
3,50€

Centosessanta

con confettura di albicocca al 160%.
2,50€

Pain au chocolat

2,50€

Liscia

2,00€

La Salata

Farcita con prosciutto cotto e formaggio fontal a crosta naturale.
5,50€

LA COLAZIONE SALATA

Pavé Sandwich

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

Bomba Culaccia

Il nostro bombolone tostato, farcito con stracciatella di bufala e Culaccia.
6,00€

Bomba Salmone

Il nostro bombolone tostato, farcito con salmone affumicato, crema di zucca, cavolo nero e vinaigrette.
7,00€

Panino Salmone

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

Focaccia barese

Tradizionale - Integrale con olive - Zucca, cipolle e olive
4,00€ / 4,50€

Avocado Toast

Due fette del nostro pane di segale e semi, servito con avocado, spinacino e sommacco.
12,00€

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

Eggs and Bacon

Una fetta del nostro shokupan, formaggio fontal a crosta naturale, due uova strapazzate e bacon croccante.
9,00€

PANETTONE TUTTO L'ANNO!

FETTA DI PANETTONE

5,50€

PANETTONE TOAST

servito con crema pasticceria alla vaniglia del Madagascar o 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!

LAMPONI

Frolla con frangipane alle mandorle, crema pasticceria con vaniglia del Madagascar e lamponi freschi.

7,00€

PERE & CIOCCOLATO

Biscotto morbido al grano saraceno, inserto di polpa di pere, mousse al fondente e croccante di eclair d'or e cioccolato biondo a decorare.

7,00€

LIMONE & MERINGA

Frolla con frangipane alle mandorle, crema al limone e meringa morbida bruciata.

7,00€

SUPERFONDENTE GRENADA

Croccante al cioccolato con biscotto morbido al cioccolato fondente e mousse al cioccolato fondente monorigine Grenada 65%.

7,50€

ECLISSI

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

7,00€

SACHER

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

7,00€

GANACHE

Frolla al cacao con ganache al cioccolato fondente e pepite croccanti al cacao.

7,00€

TONKA

Frolla con frangipane al pistacchio, lamponi e mousse al cioccolato bianco profumata alla fava di Tonka.

7,50€

MARITONZO

Impasto brioche profumato agli agrumi e vaniglia del Madagascar, farcito con generosa panna montata.

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.
E te le possiamo preparare in 24 ore.

GUARDA QUI IL NOSTRO
CATALOGO COMPLETO:



VUOI FARTI CONSEGNARE
A CASA LA TORTA?



PAVÈ MILANO
BREAKFAST REVOLUTION



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

A PRANZO

Disponibile dalle 12.00 alle 15.30

CROSTONE ZUCCA

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

CROSTONE PULLED PORK

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

PASTRAMI CLUB SANDWICH

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

SALMON CLUB SANDWICH

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

CIAO PUGLIA!

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

PANINO CON SALMONE AFFUMICATO

Salmone affumicato, spinacino e mayo Pavé al lime. Preparato con il nostro pane a lievitazione naturale.
12,00€

PAVÉ SANDWICH

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

EGGS AND BACON

Una fetta del nostro shokupan, formaggio fontal a crosta naturale, due uova strapazzate e bacon croccante.
9,00€

ZUPPA TOSCANA

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

CREMA DI ZUCCA

Crema di zucca, nocciole e quartiolo lombardo.
10,00€

INSALATA SALMONE

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

INSALATA ZUCCA

Misticanza, zucca marinata, cime di rapa, nocciole e salsa alla senape e miele.
9,00€

FOCACCIA BARESE

-Tradizionale 4,00€
-Integrale con olive 4,50€
-Zucca, cipolle e olive 4,50€

AVOCADO TOAST

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

BOMBA CULACCIA

Il nostro bombolone tostato, farcito con stracciatella di bufala e Culaccia.
6,00€

BOMBA SALMONE

Il nostro bombolone tostato, farcito con salmone affumicato, crema di zucca, cavolo nero e vinaigrette.
7,00€

MINI CANTINA

Az. agricola Buzzinelli
Collio Ribolla Gialla 2023



6€ 24€


Az. agricola Fratelli Degani
Valpolicella Ripasso Cicilio 2021


6€ 24€


Az. agricola San Giuseppe
Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut


6€ 20€

I CONTORNI

Crema di zucca e zucca marinata 
4,50€

Misticanza 
4,50€

Cavolo nero e nocciole 
4,50€

Cavolo cappuccio marinato alla senape 
4,50€





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

CAFFETTERIA

Espresso
1,40€

Marocchino
2,20€

Cortado
2,00€

Americano (base espresso)
2,00€

Per l'espresso monorigine e caffè filtrato, collaboriamo a rotazione con diverse torrefazioni per farti assaggiare sempre qualcosa di nuovo.

Espresso monorigine (double shot)
3,50€

Caffè filtrato
Regular 3,80€
Large 5,00€ (servito nella nostra Mug)

Flat White
Con double shot monorigine
4,20€

Cappuccino
Regular 2,20€
Large 3,00€

Latte macchiato
Regular 2,20€
Large 3,00€

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 è 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 Bagnedhal, 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
Mela gialla, lime e barbabietola.
5,00€

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

Cioccolata Calda
Cioccolato fondente al 65%.
5,00€

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

Barbajada
Caffè, cioccolata calda, crema di latte e fave di cacao.
Nata ai primi dell'Ottocento a due passi dal Teatro alla Scala, viene proposta fin dai primi anni di Pavè come omaggio alla nostra città e alla nostra tradizione. Un imperdibile assaggio di Milano in una tazza.
5,00€

DRINKS

Succhi di frutta / Bibite
4,00€

Spremuta d'arancia
4,50€

Tè freddo guayusa, menta e limone
4,00€

Tè freddo alla pesca
4,00€

Acqua naturale/gasata (lattina 0,44lt)
1,50€

BIRRE ARTIGIANALI & SIDRI

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€

Sidro Melaebbasta Mele dolci e acide 6% - 0,3
6,00€

Sidro Zerozen Zenzero e lime 4,5% - 0,33
6,00€





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

LE MERENDINE

Crostata

con Centosessanta (confettura di albicocca al 160%)
5,00€

Ciocco Cookie

Biscotto al cioccolato, segale e sale Maldon.
2,50€

Pane, burro e...

-Centosessanta (confettura di albicocca al 160%)
-Miele di Sulla biologico
5,00€

Pane e crema di nocciole Piemonte IGP

5,00€

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.*

Gunpowder

Uno dei tè verdi più apprezzati, un classico che unisce gusto fresco e leggero a proprietà salutari. Prende il suo nome dalle peculiari foglie arrotolate. *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.*

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. *Consigliamo 4/6 minuti di infusione.*

English Breakfast

Miscela tradizionale di tè neri, forte e corposa, ideale per la prima colazione dolce o salata. *Consigliamo 2/3 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.*

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.*

Roobois Vaniglia Cream

Un infuso dal gusto morbido e prolungato della vaniglia, con note aromatiche leggere di legno, tipiche del rooibos africano. *Consigliamo 5 minuti di infusione.*

Ginger Lemon

Fresca miscela agrumata, rivitalizzante, ottima tutto il giorno. A base di lemon grass, radice di zenzero, scorza di arancio, con aroma naturale di limone e zenzero, per una ricarica energetica naturale. *Consigliamo 5 minuti di infusione.*

IL NOSTRO PANE? ANCHE A CASA TUA.

Pane **classico**, pane **integrale** e pane **ai semi** sono sempre presenti in dispensa in pagnotta da chilo o mezzo chilo, sfornati e messi al banco fin dall'apertura. Non mancano mai delle nuove proposte a rotazione mensile. Chiedi allo staff quali sono i **pani speciali**.

Prenota telefonicamente o in cassa la tua bella pagnotta, non rimanere senza!





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

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)
Scansiona il QR Code:



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



IL SERVIZIO AI TAVOLI PREVEDE IL SOVRAPPREZZO DI 1€ A PERSONA.