



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

CIAO, SIAMO PAVÉ.

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.

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 pasticcera, 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 pasticcera.
3,50€

Crema

con crema alla vaniglia del Madagascar.
3,00€

Nocciola

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

Vegana

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

Girella

con cannella e uvetta.
2,50€

La Pistacchio

Impasto croissant classico arricchito da scorza d'arancio, con farcitura di crema al pistacchio 55%.
4,50€

Centosessanta

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

Pain au chocolat

2,70€

Liscia

2,00€

La Salata

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

La Vegetariana

Farcita con rucola, formaggio Fontal a crosta naturale e mayo Pavé.
5,50€

La Pizzetta

Preparata con impasto croissant e passata di pomodori pugliesi.
2,30€

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 Salmone

Il nostro bombolone tostato, farcito con salmone affumicato, crema di zucca, cavolo riccio e vinaigrette.
7,50€

Bomba Culaccia

Il nostro bombolone tostato, farcito con stracciatella di bufala e Culaccia.
6,50€

Panino Salmone

Panino con salmone affumicato, spinacino e mayo Pavé al lime. Preparato con il nostro pane a lievitazione naturale.
12,50€

Focaccia barese

Tradizionale
Integrale con olive
Zucca, cipolla rossa e olive
4,00€ / 4,50€ / 4,50€

Avocado Toast

Due fette del nostro pane di segale e semi, servito con avocado, misticanza e sommacco.
12,50€

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.
9,50€

PANETTONE TUTTO L'ANNO!

FETTA DI PANETTONE

5,50€

PANETTONE TOAST

servito con crema pasticcera 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!

LAMPONI

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

LIMONE & MERINGA

Frolla con frangipane alle mandorle, crema al limone e meringa morbida bruciata.
7,00€

SACHER

La ricetta originale arricchita dall'iconica confettura 160% all'albicocca.
7,00€

PERE & CIOCCOLATO

Biscotto morbido al grano saraceno, inserto di polpa di pere, mousse al fondente e croccante di éclat d'or e cioccolato biondo a decorare.
7,00€

GANACHE

Frolla al cacao con ganache al cioccolato fondente e pepite croccanti al cacao.
7,00€

SUPERFONDENTE GRENADA

Croccante al cioccolato con biscotto morbido al cioccolato fondente e mousse al cioccolato fondente monorigine Grenada 65%.
7,50€

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€

I DOLCI DELLA NONNA

I grandi classici, come li faceva nonna (anche se la nonna resta imbattibile).

TIRAMISÙ

Il dessert italiano per eccellenza. Iconico. Con biscotto savoiardo, caffè, cacao e crema al mascarpone.
6,00€

ZUPPA INGLESE

Dolce al cucchiaio, tipico del Centro Italia, con pan di Spagna imbevuto nell'Alchermes, crema pasticcera, crema al cioccolato e gocce di cioccolato.
6,00€

RISO & LATTE

Riso cotto con latte e arricchito da vaniglia del Madagascar, in abbinamento con coulis di lamponi.
6,00€

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?





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

A PRANZO

Disponibile dalle 12.00 alle 15.30

PASTRAMI CLUB SANDWICH

Shokupan Pavé farcito con pastrami, misticanza, cetriolini, cipolla marinata e salsa alla senape e miele.
14,00€

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. Servito con il nostro pane a lievitazione naturale.
9,00€

PANINO CON SALMONE AFFUMICATO

Panino con salmone affumicato, spinacino e mayo Pavé al lime. Preparato con il nostro pane a lievitazione naturale.
12,50€

PAVÉ SANDWICH

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

PANINO CON ROAST BEEF

Panino con roast beef, pomodori secchi, misticanza e mayo Pavé. Preparato con il nostro pane a lievitazione naturale.
11,00€

EGGS AND BACON

Una fetta del nostro shokupan, formaggio Fontal a crosta naturale, due uova strapazzate e bacon croccante.
9,50€

ROAST BEEF

Roast beef con crema di zucca e cime di rapa.
13,00€

CREMA DI ZUCCA

Crema di zucca, quartirolo, nocciole e cavolo riccio alla vinaigrette.
11,00€

INSALATA SALMONE

Misticanza con salmone affumicato, finocchi, semi di zucca, salsa allo yogurt e mandorle al cumino.
12,50€

CAESAR SALAD

Misticanza con pollo, salsa Caesar, bacon, crostini e raspadura.
13,00€

FOCACCIA BARESE ✓

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

AVOCADO TOAST ✓

Due fette del nostro pane di segale e semi, servito con avocado, misticanza e sommacco.
12,50€
-Aggiunta salmone 3,00€
-Aggiunta uova strapazzate 2,00€

BOMBA SALMONE

Il nostro bombolone tostato, farcito con salmone affumicato, crema di zucca, cavolo riccio e vinaigrette.
7,50€

BOMBA CULACCIA

Il nostro bombolone tostato, farcito con stracciatella di bufala e Culaccia.
6,50€

MINI CANTINA

Az. agricola Buzzinelli
Collio Ribolla Gialla 2024



6€



20€

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

6€

20€

I CONTORNI

4,50€

Crema di zucca e cavolo riccio alla vinaigrette ✓

Misticanza ✓

Spinacino e nocciole ✓





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

CAFFETTERIA

Espresso
1,40€

Marocchino
2,20€

Cortado
2,00€

Americano (base espresso)
2,00€

Dall'espresso servito in double shot al batch brew, passando per il flat white e i cold brew di stagione, cerchiamo di garantire una costante rotazione di prodotto e torrefattori così da poterti presentare sempre qualcosa di nuovo. Chiedi pure al nostro staff.

Specialty espresso (double shot)
3,50€

Caffè filtro specialty
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, 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
Ananas, rucola e lime.
5,00€

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

Cold Chai
Freschezza speziata.
5,00€

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

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

DRINKS

Succhi di frutta / Bibite
4,00€

Spremuta d'arancia
4,50€

Tè freddo limone/pesca
4,00€

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

BIRRE ARTIGIANALI & SIDRI

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

Jungle Bus IPA 5,5% vol. - 0,33
6,00€

Osanna Weissbier 5% vol. - 0,33
6,00€

Sidro Melaebbasta Mele dolci e acide 6% vol. - 0,33
6,00€

Sidro Peraebbasta Pera 100% - 4,5% vol - 0,33
6,00€





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

LE MERENDINE

Ciocco Cookie

Biscotto al cioccolato, segale e sale Maldon.

2,50€

Cake gianduia e fave di cacao

5,00€

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

5,00€

Sbrisolina

4,80€

Pane e crema di nocciole tostate Piemonte IGP

5,00€

SELEZIONE DI TÈ

4,50€

Earl Grey

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.*

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.*

English Breakfast

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

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. *Dissetante in estate e corroborante in inverno. Consigliamo 4/6 minuti di infusione.*

Curcuma e 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.*

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.