

Sobremesas

55	Sorvete 1 bola.....	13
56	Brownie com Sorvete de Pistache.....	29
58	Petit Gateau com Sorvete de Creme.....	32
59	Pudim de Leite Condensado.....	15

Aguas

100	Água Mineral sem gás (510 ml).....	8
101	Água Mineral com gás (510 ml).....	8
102	H2O.....	9
1134	Água San Pellegrino (505 ml).....	25

Cafes

113	Expresso Lavazza.....	7
114	Cappuccino.....	9

Sucos e Refrigerantes

103	Sucos Naturais.....	13
104	Suco de Uva Integral (500ml).....	15
105	Suco de Tomate.....	15
106	Limonada Suíça.....	15
107	Guaraná Antarctica.....	9
108	Guaraná Antarctica diet.....	9
109	Coca	9
110	Coca Zero.....	9
111	Tônica Antarctica.....	9
112	Soda	9

Pavanelli




Pavanelli

RESTAURANTE PAVANELLI

Rua Riachuelo , 798 – Centro – Piracicaba

(19) 3433-5929

@casapavanelli 

(19) 8401-5929 

Menu Executivo



Couvert

200	Cesto de Pães Artesanais.....	15
201	Patê do Dia	13
202	Antepasto do Dia.....	13
203	Mix de Azeitonas.....	13
204	Manteiga	4

** Favor perguntar aos atendentes as opções disponíveis no dia.

Salada

205	Mix de Alface, tomates em rodela, muçarela de búfala, com tiras de mignon.....	49
-----	--	----

Acompanha molho especial de ervas.

TODOS OS PRATOS ACOMPANHAM SALADA DO DIA


Risotti

206	Dijon & Mignon.....	65
-----	---------------------	----

Risoto cremoso com tiras de filé mignon e mostarda dijon.

207	Funghi com tiras de Mignon.....	67
208	Limão Siciliano com ragu de ossobuco.....	59
209	Mignon & Champignon.....	49

Tiras de mignon salteadas no azeite com champignon.

 210	Palmito, Rúcula e Tomatinho.....	49
211	Poro & Mignon.....	62

Tiras de mignon salteadas no azeite com alho poro, cebola roxa, alho laminado e tomatesweetgrapes assados.

212	Risotina.....	59
-----	---------------	----

Tiras de mignon, cubos de bacon e queijo provolone.

** Nossos risotos são finalizados com manteiga e parmesão. Para se tornarem opções veganas, favor comunicar o garçom e substituiremos por azeite extra virgem.

Massas

213	Gnocchi.....	62
-----	--------------	----

Gnocchi de batata ao molho sugo e creme de queijos, com tiras de mignon flambadas no whisky.

214	Gnocchi de Mandioquinha.....	57
-----	------------------------------	----


Gnocchi de mandioquinha com ragu de costela.

215	Penne ao creme de queijos	57
-----	---------------------------------	----

Massa tipo penne ao creme de queijos com tiras de mignon flambadas no whisky.

 216	Ravióli Rústico	62
--	-----------------------	----

Massa verde artesanal recheada com muçarela de búfala e tomate seco ao molho rústico - tomates em pedaço e manjeriço.

 217	Tagliatelle	52
--	-------------------	----

Massa tipo tagliatelle ao molho funghi com tomate sweet.

Carne

Comunique ao garçom qual é o PONTO da carne.

218	Combinadinho.....	69
-----	-------------------	----

Filézinho grelhado e finalizado na manteiga de ervas. Acompanha tagliatelle à carbonara.

219	Mignon com Risoto 3 Queijos.....	69
220	Mignon ao Creme de Queijos.....	67

Escalope ao molho de queijos. Acompanha batata frita rústica.

221	Mignon ao molho madeira & Arroz Cremoso.....	59
222	Mignon ao molho mostarda com batata rosti de queijo.....	69
223	Parmegiana.....	67

Acompanha arroz branco e fritas.

224	Picanha	75
-----	---------------	----

Acompanha arroz de amêndoas, tomate e cebola roxa + legumes de estação.

225	Strogonoff de filé	52
-----	--------------------------	----

Acompanha arroz branco e batata palha.

226	Sobrecoxa assada com toque agridoce e risoto de parmesão.....	52
-----	---	----

Peixes

227	Bacalhau à moda da Casa	69
-----	-------------------------------	----

Bacalhau em lascas com batatas, ovos cozidos, azeitona, cebola e azeite.

228	Bacalhau à moda Pavanelli	72
-----	---------------------------------	----

bacalhau em lascas com batatas, pimentões tricolores, tomate e cebola. Acompanha arroz branco.

229	Tilápia	59
-----	---------------	----

Tilápia com crosta de ervas acompanhada por risoto de limão siciliano.

230	Tilápia Grega.....	52
-----	--------------------	----

Tilápia grelhada com arroz à grega + legumes da estação na manteiga.

231	Salmão Grelhado com Spaghetti ao Limone.....	67
-----	--	----

Especialidades da Casa

232	Carré de Cordeiro	129
-----	-------------------------	-----

Carré de Cordeiro grelhado ao molho gremolata - azeite, limão siciliano e salsa. Acompanha risoto de abobrinha.

233	Filé L'Ancienne	109
-----	-----------------------	-----

Medalhão de filé ao molho de queijo brie e mostarda. Acompanha risoto de parmesão.

234	Spaghetti com camarão	89
-----	-----------------------------	----

Massa tipo spaghetti com camarões, bacon, espinafre e creme de leite finalizado com parmesão

235	Bacalhau à Aveiro.....	115
-----	------------------------	-----

Lombo de bacalhau assado com tapenade italiano - azeitonas pretas, verdes, tomate, cebola roxa, alcaparras e com um toque de limão siciliano - e 2 acompanhamentos muito saborosos: purê de mandioquinha e farofinha com camarões.

PARA DIVIDIR - serve 2 pessoas

236	Bacalhau à Portuguesa	210
-----	-----------------------------	-----

Lombo de Bacalhau com batatas, ovos cozidos, azeitona, cebola e azeite.

Sobremesas, Águas, Cafés, Sucos e Refrigerantes