

Sobremesas

55	Sorvete 1 bola.....	13
56	Brownie com Sorvete de Pistache.....	33
58	Petit Gateau com Sorvete de Creme.....	35
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.....	8
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..... 16

201 Patê do Dia 14

202 Antepasto do Dia..... 14

203 Mix de Azeitonas..... 14

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..... 67

Risoto cremoso com tiras de filé mignon e mostarda dijon.

207 Funghi com tiras de Mignon..... 69

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 manjerição.



217 Tagliatelle 52

Massa tipo tagliatelle ao molho funghi com tomate sweet.

Carnes

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 agri-doce 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 149

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

233 Filé L’Ancienne 119

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

234 Spaghetti com camarão 92

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

235 Bacalhau à Aveiro.....129

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 madioquinha e farofinha com camarões.

PARA DIVIDIR - serve 2 pessoas

236 Bacalhau à Portuguesa 230

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

Sobremesas, Águas, Cafés, Sucos e Refrigerantes

