

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

ÁGUAS

100	Água Mineral sem gás (510 ml)	8
101	Água Mineral com gás (510 ml)	8
102	H2OH	9
1134	Água San Pellegrino (505 ml)	25

CAFÉS

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	17
107	Guaraná Antarctica	9
108	Guaraná Antarctica diet	9
109	Coca	9
110	Coca Zero	9
111	Tônica Antarctica	9
112	Soda	9



RESTAURANTE PAVANELLI
Rua Riachuelo , 798 – Centro
Piracicaba
(19) 3433-5929

 @casapavanelli
 (19) 8401-5929

CASA PAVANELLI

RESTAURANTE



COUVERT

200 Cesto de Pães Artesanais..... 18

201 Patê do Dia 15

202 Antepasto do Dia..... 15

203 Mix de Azeitonas..... 15

204 Manteiga 5

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

SALADA

205 Mix de Alface, tomates em rodela, muçarela de búfala e escalope de mignon..... 52

Acompanha molho especial de ervas.

TODOS OS PRATOS ACOMPANHAM SALADA DO DIA

RISOTTI

 206 Alho Poró..... 55

Atendendo a pedidos, um dos nossos risotos mais apreciados na versão vegetariana: Alho poró, cebola roxa e tomate sweetgrape assados.

207 Camarão..... 79

208 Dijon & Mignon..... 69

Tiras de filé mignon e mostarda dijon.

209 Funghi com tiras de Mignon..... 72

210 Limão Siciliano com ragu de ossobuco.....59

211 Mignon & Champignon..... 52

Tiras de mignon salteadas no azeite com champignon.

 212 Palmito, Rúcula e Tomatinho..... 49

213 Poró & Mignon.....65

Tiras de mignon salteadas no azeite com alho-poró, cebola roxa e tomate sweetgrape assados.

214 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

215 Gnocchi..... 65

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

216 Gnocchi de Mandioquinha..... 59

Gnocchi de mandioquinha com ragu de costela.

217 Penne ao creme de queijos 63

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

 218 Ravióli Rústico65

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

 219 Tagliatelle55

Massa tipo tagliatelle ao molho funghi com tomate sweet.

CARNES

Comunique ao garçom qual é o PONTO da carne.

220 Combinadinho..... 72

Filézinho grelhado e finalizado na manteiga de ervas. Acompanha tagliatelle à carbonara a nossa moda - ovos, parmesão e bacon.

221 Mignon com Risoto 3 Queijos..... 69

222 Mignon ao Creme de Queijos..... 72

Filézinho ao molho de queijos. Acompanha batata frita rústica.

223 Mignon ao molho madeira & Arroz Cremoso..... 63

224 Mignon ao molho mostarda com batata rosti de queijo..... 69

225 Parmegiana..... 69

Acompanha arroz branco e fritas.

226 Picanha 75

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

227 Strogonoff de filé 55

Acompanha arroz branco e batata palha.

228 Sobrecoxa assada com toque agridoce e risoto de parmesão..... 55

PEIXES

229 Bacalhau à moda da Casa 73

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

230 Tilápia 59

Tilápia com crosta de ervas. Acompanha risoto de limão siciliano.

231 Tilápia Grega..... 55

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

232 Salmão Grelhado com Spaghetti al limone..... 69

ESPECIALIDADES DA CASA

233 Carré de Cordeiro 159

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

234 Filé L’Ancienne 135

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

235 Spaghetti com camarão 99

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

236 Bacalhau Aveiro..... 139

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

237 Bacalhau à Portuguesa 260

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

238 Bacalhau à Zé do Pipo 159

Um clássico com a nossa assinatura: Lascas de bacalhau puxadas na cebola, alho, azeitonas pretas fatiadas, tomates e ovos coberto com purê de batata gratinado.