

• Aguas

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.....	7
114	Cappuccino.....	9

• Sucos e Refrigerantes

103	Sucos Naturais.....	11
104	Suco de Uva Integral (500ml).....	15
105	Suco de Tomate.....	15
106	Limonada Suiça.....	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



RESTAURANTE PAVANELLI
Rua Riachuelo , 798 – Centro – Piracicaba

(19) 3433-5929

@casapavanelli
(19) 8401-5929

Pavanelli

Menu Executivo



Couvert

TODOS OS PRATOS ACOMPANHAM SALADA DO DIA

- 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 rodelas, muçarela de búfala, com tiras de mignon 49
 Acompanha molho especial de ervas.

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 tomates sweet grapes 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** Gnochi 62
Gnochi de batata ao molho sugo e creme de queijos, com tiras de mignon flambadas no whisky.
214 Gnochi de Mandioquinha 57
Gnochi 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 manjericão.

- 217** Spaghetti ao Pesto com Paillard de Mignon 59

-  **218** Tagliatelle 52
Massa tipo tagliatelle ao molho funghi com tomate sweet.

Carnes

Comunique ao garçom qual é o PONTO da carne.

- 219** Mignon com Risoto 3 Queijos 69
220 Mignon ao Creme de Queijos 67
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 Strogonoff de filé 52
Acompanha arroz branco e batata palha.
225 Sobrecoxa assada com toque agriôce e risoto de parmesão 52

Peixes

- 226** Bacalhau à moda da Casa 69
Pedaços do Lombo de bacalhau com batatas, ovos cozidos, azeitona, cebola e azeite.
227 Bacalhau à moda Pavanelli 72
Pedaços do Lombo de bacalhau com batatas, pimentões tricolores, tomate e cebola. Acompanha arroz branco.
228 Tilápia 59
Tilápia com crosta de ervas acompanhada por risoto de limão siciliano.
229 Tilápia Grega 52
Tilápia grelhada com arroz à grega + legumes da estação na manteiga.
230 Salmão Grelhado com Spaghetti ao Limone 67

Especialidades da Casa

- 231** Carré de Cordeiro 129
Carré de Cordeiro grelhado ao molho gremolata - azeite, limão siciliano e salsinha. Acompanha risoto de abobrinha.
232 Filé L'Ancienne 109
Medalhão de filé ao molho de queijo brie e mostarda. Acompanha risoto de parmesão.
233 Spaghetti com camarão 89
Massa tipo spaghetti com camarões, bacon, espinafre e creme de leite finalizado com parmesão

- 234** Bacalhau em Crosta 115
Lombo de bacalhau assado e confitado com crosta crocante de ervas. Acompanhado de um levíssimo purê de batatas, aspargos salteados na manteiga e alho-poró.

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

água, Cafés, Sucos e Refrigerantes ➔