



LA PIZZERIA propone...

LE CLASSICHE

Schiacciata <i>(rosmarino, origano)</i>	2,00
Pomodoro	2,50
Stuzzichina <i>(schiacciata, pomini, salsiccia, pancetta affumicata, rosmarino)</i>	4,00
Marinara <i>(pomodoro, aglio, prezzemolo)</i>	3,50
Margherita	5,00
Wurstel	5,50
Peperoni	5,50
Napoli <i>(pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, prezzemolo)</i>	5,50
Romana <i>(pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, capperi, olive nere, prezzemolo)</i>	5,50
Prosciutto cotto	6,00
Carciofini <i>(pomodoro, mozzarella, carciofini, prezzemolo)</i>	6,00
Salsiccia	6,50
Cipolla	5,50
Prosciutto crudo <i>(crudo di Parma)</i>	8,00
Funghi freschi	6,00
Funghi e prosciutto cotto	6,50
Funghi e prosciutto crudo <i>(crudo di Parma)</i>	8,50
Funghi e salsiccia	7,00
Funghi trifolati	6,00
4 Stagioni <i>(pomodoro, mozz., carciofini, salsiccia, funghi freschi, prosciutto crudo di Parma)</i>	8,00
Capricciosa	8,00
<i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia, carciofini, uovo sodo)</i>	
Melanzane	7,00



Salamino Piccante	6,00
Tonno <i>(pomodoro, tonno, prezzemolo)</i>	5,50
Radicchio	5,50
Rucola	5,50
Calzone normale <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto)</i>	6,00
Asparagi	6,00
Asparagi e salsiccia	7,50
Tris <i>(pomodoro, mozz.arella, salsiccia, funghi, prosciutto crudo di Parma)</i>	8,00
Patate	6,00
Radicchio e salsiccia	7,00

LE BIANCHE

Schiacciata <i>(al prosciutto crudo di Parma)</i>	6,00
Schiacciata <i>(con mozzarella e insalata mista)</i>	6,00
Biancaneve <i>(mozzarella)</i>	5,00
4 Formaggi <i>(mozzarella, gorgonzola, parmigiano, pecorino)</i>	8,00
Gorgonzola	8,00
<i>(mozzarella, gorgonzola)</i>	
Gorgonzola e noci	8,00
Gorgonzola e salame piccante	8,00
Gorgonzola, pomini e speck	8,00
Golosa <i>(mozzarella, scamorza affumicata, piselli, wurstel)</i>	8,00
Piemontese <i>(mozzarella, porcini, radicchio, speck)</i>	8,00



Reale <i>(mozzarella di bufala, porcini, olio tartufato)</i>	8,50
Carpaccina <i>(mozzarella, bresaola, funghi, grana, rucola)</i>	8,00
Carbonara <i>(panna, tuorlo d'uovo, parmigiano, pancetta aff., asparagi)</i>	8,00
Gorgonzola e salvia	8,00
Piselli, salame e pecorino	8,00
Primavera <i>(crema di zucca, mozzarella, gamberetti, zucchine, grana a scaglie)</i>	8,00
Bologna <i>(mozzarella, mortadella, squaquerone)</i>	8,00

LE SPECIALI

Gamberetti e rucola <i>(pomodoro, mozzarella, rucola, gamberetti)</i>	8,00
Alla moda <i>(pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo, grana, zucchine)</i>	8,00
Mediterranea <i>(pomodoro, mozzarella, lattuga, funghi trifolati, prezzemolo, gamberetti)</i>	8,00
Mozart <i>(pomodoro, mozzarella, porcini, olio tartufato, grana, pomodorini)</i>	8,50
Montanara <i>(pomodoro, mozzarella, speck, taleggio)</i>	8,00
Parmigiana <i>(pomodoro, mozzarella, basilico, melanzane, grana)</i>	8,00
Bismarck <i>(pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo cotto in forno)</i>	8,00
Estate <i>(pomodoro, mozzarella, pomodorini, tonno, mais, basilico)</i>	8,00
Diabolica <i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, melanzane, peperoni, cipolla)</i>	8,00
Pavona <i>(pomodoro, mozz., prosciutto cotto, funghi, pancetta aff., fagioli, cipolla, prezzemolo)</i>	8,00



Paesanella <i>(pomodoro, mozzarella, patate, olive, salsiccia, pancetta, funghi, prosciutto cotto)</i>	8,00
Patate e salsiccia	8,00
Radicchio e pancetta affumicata	8,00
Rucola e speck	8,00
Contadina <i>(pomodoro, mozz., rucola, radicchio, pancetta affumicata, salsiccia, cipolla, uovo)</i>	8,00
Orto fresco <i>(pomodoro, mozzarella, verdure fresche)</i>	8,00
Sfiandrine <i>(pomodoro, mozzarella, funghi sfiandrine, prezzemolo)</i>	8,00
Mimosa <i>(pomodoro, mozzarella, asparagi, grana, uovo sodo)</i>	8,00
Calzone Farcito <i>(mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia, carciofini, pancetta affumicata)</i>	8,00
Sorrento <i>(pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico)</i>	8,00
Caprese <i>(pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomini, basilico)</i>	8,00
Diavolo rosso-nero <i>(pomodoro, mozzarella, pomodori calabresi, salame piccante, olive)</i>	8,00
Norvegese <i>(pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo, radicchio, cipolla)</i>	8,00
Braccio di ferro <i>(pomodoro, mozzarella, spinaci, prosciutto cotto, parmigiano, scamorza)</i>	8,00
Tirolese <i>(pomodoro, mozzarella, speck, ricotta)</i>	8,00
Gratinata <i>(pomodoro, mozzarella, verdure al gratin, patate al forno, grana)</i>	8,00
Squaquerone e rucola <i>(pomodoro, mozzarella, squaquerone, rucola)</i>	8,00
Squaquerone e radicchio <i>(pomodoro, mozzarella, squaquerone, radicchio)</i>	8,00



Rossini <i>(margherita, uovo sodo, maionese)</i>	6,50
Lambada <i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, melanzane, salsiccia)</i>	8,00
Saporita <i>(pomodoro, mozzarella, patate, peperoni, olive, pancetta affumicata)</i>	8,00
Tedesca <i>(pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, wurstel, speck)</i>	8,00
Americana <i>(pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo all'occhio di bue)</i>	8,00
Porcini <i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini)</i>	8,00
Balsamica <i>(pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, aceto balsamico)</i>	8,00
Amici miei <i>(pizza Pavona per 2 persone)</i>	15,00
Focaccina <i>(insalata, pomodoro, mortadella, pecorino)</i>	8,00
Calzone Tartufato <i>(mozzarella, speck, salsa tartufata)</i>	8,00
Gorgonzola e salmone <i>(pomodoro, mozzarella, salmone, gorgonzola)</i>	8,00
Frutti di mare <i>(pomodoro, frutti di mare)</i>	8,50
Afrodite <i>(pomodoro, mozzarella, zucchine, olive, pomini, feta)</i>	8,00
Broccoli, acciughe e capperi	8,00
Friarielli e salsiccia	8,00
Cocktail di funghi <i>(pomodoro, mozzarella, funghi misti)</i>	8,00

AGGIUNTE

- Prosciutto crudo di Parma	2,00	- Rucola	1,00
- Mozzarella di bufala	1,50	- Impasto di Grano Khorasan	
- Salumi	1,50	biologico Italiano (Kamut)	1,00



LE PIZZE DESSERT

Pizza al mascarpone	8,00
Pizza dolce alla frutta	8,00
Pizza dolce alla frutta con gelato	10,00
Pizza dolce alla crema catalana	8,00

LA CUCINA propone...

GLI ANTIPASTI

* Crostini misti	7,00
Piatto Pavona <i>(salumi misti, sqaquerone, pizza frita, verdure in agrodolce)</i>	9,00
✓ Carpaccio di bresaola <i>(sedano, pinoli, caprino, vinaigrette all'aceto balsamico)</i>	10,00
Carpaccio di manzo <i>(rucola, grana, funghi freschi)</i>	10,00
Pizza frita e sqaquerone	6,00
Prosciutto crudo di Parma	9,00
Salumi misti	9,00
Radicchio con bruciatini	7,00
Insalatona di verdura "Estiva" <i>(tonno, olive nere, mozzarella, verdure fresche)</i>	8,00
Degustazione di formaggi <i>(polenta, misto di formaggi, miele, fichi caramellati, marmellata)</i>	10,00

I PRIMI PIATTI

* Tagliatelle fatte con e sciadur al ragù	7,00
* Tagliolini fatti con e sciadur ai porcini	9,50
* Tagliolini fatti con e sciadur allo scalogno	7,00



* Strozzapreti ubriachi <i>(sangiovese, prosciutto crudo, radicchio, panna)</i>	7,50
* Strozzapreti Pavona <i>(salsiccia, cipolla, crema di zucca)</i>	7,50
* Strozzapreti P.R.S <i>(panna, rucola, speck)</i>	7,50
* Maccheroni di patate al gorgonzola e noci	7,50
* Maccheroni di patate pomodoro e basilico	7,50
* Tortelli di patate, zucchine e pomodorini	8,50
* Tortelloni agli spinaci burro e salvia	8,50
* Tortellini al ragù	8,50
Risotto con crema di zucca e formaggio di fossa	8,50
Risotto radicchio e sangiovese	8,50
Bis Pavona	9,00
* <i>(tortelloni burro e salvia, strozzapreti ubriachi)</i>	
Tris Pavona (minimo per 2 persone)	9,50
* <i>(tortelloni burro e salvia, strozzapreti ubriachi, maccheroni di patate gorgonzola e noci)</i>	
* Cappelletti in brodo	8,00
* Passatelli in brodo	8,00

I SECONDI PIATTI

Straccetti di filetto di manzo all'aceto balsamico <i>(con rucola e grana)</i>	15,00
Tagliata di manzo Pavona <i>(pomodorini, rucola, grana e profumo di cipolla)</i>	16,00
Filetto di manzo ai 3 pepi	18,00

ALLA GRIGLIA

Faraona al rosmarino ¼	6,00
Salsiccia con pane abbrustolito	7,00
Castrato cosciotto	9,50



Castrato bacchetta	9,00
Castrato spalletto	9,00
Braciola di vitello	4,00/hg
Filetto di manzo	16,00
Misto di carne Pavona	12,50
Misto di verdure e scamorze	9,50
Misto di verdure	7,00
Misto di formaggi e polenta	9,00

I CONTORNI

Patate al forno	4,00
Patate fritte	4,00
Pomodori	4,00
Melanzane	4,00
Radicchio	4,00
Sfiandrine	4,50
Misto di verdure grigliate	5,00
Spinaci a piacere	3,50
Insalata di stagione	3,50

I DESSERT DI FORMAGGI

Pecorino di grotta	5,00
Squaquerone	4,00
Caprino stagionato	5,00
Taleggio	5,00
Gorgonzola	5,00
Formaggio grana	5,00
Misto di formaggi <i>(3 tipi)</i>	7,00



IL BAR propone...

<u>Acqua</u>	1,80
(naturale, gassata)	
<u>Coca cola</u>	
caraffa media	4,00
caraffa grande	6,50
boccale piccolo	2,50
boccale medio	3,50
barattolo 0,33	2,50
<u>Birra alla spina</u>	
caraffa media	4,50
caraffa grande	7,50
boccale piccolo	2,50
boccale medio	4,00
<u>Birra Weiss HB</u>	
caraffa media	4,50
caraffa grande	8,50
boccale piccolo 0,3	3,50
boccale grande 0,5	4,50
<u>Birra in bottiglia</u>	
Ceres	3,50
Beck's	3,50
Corona extra	4,00
Tourtel analcolica	3,50
<u>COPERTO</u>	2,00

<u>Vino alla spina:</u>	
Pignoletto, Trebbiano, Sangiovese	
caraffa piccola	2,50
caraffa media	4,00
caraffa grande	7,50
<u>Bibite in barattolo 0,33</u>	2,50
(Fanta, Sprite, Chinotto, Tè al limone/ pesca)	
<u>Caffè, Decaffeinato, Orzo</u>	1,50
<u>Caffè corretto</u>	2,00
<u>Amari</u>	2,50
<u>Distillati</u>	3,50
<u>Whisky invecchiati</u>	7,00
<u>Rum invecchiati</u>	8,00



LA CANTINA propone...

BIANCHI

"Brivido" trebbiano doc (Az. Podere Morini)	10,00
"Zeffiretto" trebbiano frizzante doc (Az. Podere Morini)	10,00
Ribolla Gialla doc (Conti Formentini)	15,00
Sauvignon doc (Az. Petrusa)	17,00
Fiano di Avellino docg (Tenuta Cavalier Pepe)	17,00
Falanghina doc (Cantina del Taburno)	17,00
Greco di Tufo igt (Cantina del Taburno)	17,00
Chardonnay doc (Az. Nals & Margreid)	17,00
Pinot grigio doc (Az. Nals & Margreid)	17,00
Muller Thurgau doc (Az. Nals & Margreid)	17,00
Gewurtztraminer doc (Az. Nals & Margreid)	18,00
Terlaner classico doc cl. 0,375 (Cantina Terlan)	9,50
Gewurtztraminer doc (Cantina Gaierhof)	18,00
Pinot Bianco doc (Cantina Gaierhof)	14,00
Pinot Grigio doc (Cantina Gaierhof)	14,00
Nosiola doc cl. 0,375 (Cantina Gaierhof)	8,00
Nosiola doc (Cantina Gaierhof)	14,00
Sauvignon doc (Cantina Gaierhof)	15,00
Riesling doc (Cantina Gaierhof)	16,00
Dalbiere Trebbiano doc cl. 0,375 (Fattoria Zerbina)	6,00
Dalbiere Trebbiano doc (Fattoria Zerbina)	10,00
Pignoletto frizzante Colli Bolognesi cl. 0,375 (Chiarli)	6,00
"E Fighet" Pignoletto frizzante (Az. Agricola Galassi Nicola)	11,00

Arneis – Roero docg (Az. Il Pozzo)	14,00
Soave doc (Az. Il Pozzo)	10,00
Bianco di Custoza (Az. Il Pozzo)	10,00
Sauvignon delle Venezie igt (Le Colline dei Filari)	12,00

ROSSI

“Morale” sangiovese superiore (Az. Podere Morini)	11,00
“Solano” sangiovese superiore cl. 0,375 (Az. Agr. La Berta)	8,50
“Solano” sangiovese superiore (Az. Agr. La Berta)	15,00
“Ceregio” sangiovese superiore cl. 0,375 (Fattoria Zerbina)	8,00
“Ceregio” sangiovese superiore (Fattoria Zerbina)	13,00
“Torre di Ceparano” sangiovese superiore (Fattoria Zerbina)	18,00
“Pietramora” sangiovese sup. riserva (Fattoria Zerbina)	28,00
“Burson” (Az. Agr. Longanesi Daniele)	13,00
“Prugneto” sangiovese doc (Podere Nespoli)	14,00
“Nespolino” sangiovese merlot (Podere Nespoli)	10,00
“Aulente” sangiovese Rubicone igt (Az. San Patrignano)	14,00
“Domus Caia” sangiovese sup. riserva (Az. Agr. Ferrucci)	28,00
“Michelangiolo” sangiovese sup. riserva (Az. Calonga)	27,00
“Sette Anni” sangiovese sup. riserva (Az. Calonga)	60,00
“Remel” rosso Ravenna igt (Ca' di Sopra)	20,00
“Rubra Rosa - BonaDea” sangiovese sup. (Soc. Agr. I Sabbioni)	13,00
“Rubra Rosa – Sisto” sangiovese d'Oriolo (Soc. Agr. I Sabbioni)	15,00
“Teroldego” (La Vis)	13,00
Chianti (Cantina d'Autore)	14,00

Nero d'Avola (Cantina d'Autore)	13,00
Morellino di Scansano (Az. Rocca delle Macie)	16,00
Lambrusco di Sorbara (Chiarli)	12,00
Brunello di Montalcino (Az. Predella) anno 2008	28,00
Chianti Docg (Az. Banfi)	12,00
Nebbiolo Langhe Doc (Az. Rocche Bianche)	15,00
Barbera d'Ast Docg (Az. Il Pozzo)	14,00
“Col di Sasso” Sangiovese e cabernet sauvignon igt (Az. Banfi)	12,00

LE BOLLICINE

Franciacorta “Ouverture” millesimato (Conti Ducco)	35,00
Franciacorta “Pas Dosé” millesimato (Conti Ducco)	40,00
Franciacorta “Satén” (Curt del Lac)	20,00
Franciacorta “Brut” (Curt del Lac)	18,00
Prosecco di Treviso doc	10,00
Fossa Marai extra dry	16,00
Morosé Brut (Az. Agr. Morini Alessandro)	15,00
Brachetto Bersano	15,00
Spumante Brut	12,00
Spumante dolce	12,00

VINIDA DESSERT

Moscato Rosa cl. 0,375 (Az. Gaierhof)	30,00
“Scacco Matto” 2008 cl. 0,375 (Fattoria Zerbina)	40,00