



LA PIZZERIA propone...

LE CLASSICHE

Schiacciatina <i>(rosmarino, origano)</i>	3,00
Pomodoro	3,50
Stuzzichina <i>(schiacciatina, pomini, salsiccia, pancetta affumicata, rosmarino)</i>	5,50
Marinara <i>(pomodoro, aglio, prezzemolo)</i>	4,00
Margherita	6,00
Wurstel	7,00
Peperoni	7,00
Napoli <i>(pomodoro, mozzarella, origano, alici del mar Cantabrico, prezzemolo)</i>	8,00
Romana <i>(pomodoro, mozzarella, origano, alici del mar Cantabrico, capperi, olive nere, prezzemolo)</i>	8,50
Prosciutto cotto	7,00
Carciofini <i>(pomodoro, mozzarella, carciofini, prezzemolo)</i>	7,00
Salsiccia	7,00
Cipolla di Tropea	6,50
Prosciutto crudo <i>(crudo di Parma)</i>	9,00
Funghi freschi	7,00
Funghi e prosciutto cotto	8,00
Funghi e prosciutto crudo <i>(crudo di Parma)</i>	9,50
Funghi e salsiccia	8,00
Funghi trifolati	7,00
4 Stagioni <i>(pomodoro, mozzarella, carciofini, salsiccia, funghi freschi, prosciutto crudo di Parma)</i>	9,00
Capricciosa <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia, carciofini, uovo sodo)</i>	9,00
Melanzane	7,50
Salamino Piccante	7,00
Tonno <i>(pomodoro, tonno, prezzemolo)</i>	7,00
Radicchio	7,00
Rucola	7,00



Calzone normale <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	7,00
Asparagi	7,00
Asparagi e salsiccia	8,50
Tris <i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, prosciutto crudo di Parma)</i>	9,00
Patate	7,00
Radicchio e salsiccia	8,00

LE BIANCHE

Schiacciatina <i>(al prosciutto crudo di Parma)</i>	8,50
Schiacciatina <i>(con mozzarella e insalata mista)</i>	7,00
Biancaneve <i>(mozzarella)</i>	6,00
4 Formaggi <i>(mozzarella, gorgonzola, parmigiano, pecorino)</i>	9,00
Gorgonzola <i>(mozzarella, gorgonzola)</i>	8,50
Gorgonzola e noci	9,00
Gorgonzola e salame piccante	9,00
Gorgonzola, pomini e speck	9,50
Golosa <i>(mozzarella, scamorza affumicata, piselli, wurstel)</i>	9,00
Piemontese <i>(mozzarella, porcini, radicchio, speck)</i>	9,00
Reale <i>(mozzarella di bufala, porcini, olio tartufato)</i>	9,50
Carpaccina <i>(mozzarella, bresaola, funghi, grana, rucola)</i>	9,00
Carbonara <i>(panna, tuorlo d'uovo, parmigiano, pancetta affumicata, asparagi)</i>	9,00
Gorgonzola e salvia	9,00
Piselli, salame e pecorino	9,00
Primavera <i>(crema di zucca, mozzarella, gamberetti, zucchine, grana a scaglie)</i>	9,00
Bologna <i>(mozzarella, mortadella, squaquerone)</i>	9,00



LE SPECIALI

Gamberetti e rucola	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, rucola, gamberetti)</i>	
Alla moda	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo, grana, zucchine)</i>	
Mediterranea	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, lattuga, funghi trifolati, prezzemolo, gamberetti)</i>	
Mozart	9,50
<i>(pomodoro, mozzarella, porcini, olio tartufato, grana, pomodorini)</i>	
Montanara	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, speck, taleggio)</i>	
Parmigiana	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, basilico, melanzane, grana)</i>	
Bismarck	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo cotto in forno)</i>	
Estate	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, pomodorini, tonno, mais, basilico)</i>	
Diabolica	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, melanzane, peperoni, cipolla)</i>	
Pavona	9,00
<i>(pomodoro, mozz., prosciutto cotto, funghi, pancetta affumicata, fagioli, cipolla, prezzemolo)</i>	
Paesanella	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, patate, olive, salsiccia, pancetta, funghi, prosciutto cotto)</i>	
Patate e salsiccia	8,00
Radicchio e pancetta affumicata	9,00
Rucola e speck	9,00
Contadina	9,00
<i>(pomodoro, mozz., rucola, radicchio, pancetta affumicata, salsiccia, cipolla, uovo)</i>	
Orto fresco	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, verdure fresche)</i>	
Sfiandrine	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, funghi sfiandrine, prezzemolo)</i>	
Mimosa	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, asparagi, grana, uovo sodo)</i>	
Calzone Farcito	9,00
<i>(mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia, carciofini, pancetta affumicata)</i>	
Sorrento	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico)</i>	
Caprese	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomini, basilico)</i>	



Diavolo rosso-nero	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, pomodori calabresi, salame piccante, olive)</i>	
Norvegese	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo, radicchio, cipolla)</i>	
Braccio di ferro	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, spinaci, prosciutto cotto, parmigiano, scamorza)</i>	
Tirolese	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, speck, ricotta)</i>	
Gratinata	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, verdure al gratin, patate al forno, grana)</i>	
Squaquerone e rucola	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, squacquerone, rucola)</i>	
Squaquerone e radicchio	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, squacquerone, radicchio)</i>	
Rossini	9,00
<i>(margherita, uovo sodo, maionese)</i>	
Lambada	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, melanzane, salsiccia)</i>	
Saporita	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, patate, peperoni, olive, pancetta affumicata)</i>	
Tedesca	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, wurstel, speck)</i>	
Americana	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo all'occhio di bue)</i>	
Balsamica	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, aceto balsamico)</i>	
Amici miei	18,00
<i>(pizza Pavona per 2 persone)</i>	
Focaccina	9,00
<i>(insalata, pomodoro, mortadella, pecorino)</i>	
Calzone Tartufato	9,00
<i>(mozzarella, speck, salsa tartufata)</i>	
Gorgonzola e salmone	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, salmone, gorgonzola)</i>	
Frutti di mare	9,00
<i>(pomodoro, frutti di mare)</i>	
Afrodite	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, zucchine, olive, pomini, feta)</i>	
Friarielli e salsiccia	9,00
Cocktail di funghi	9,00
<i>(pomodoro, mozzarella, funghi misti)</i>	



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	10,00
Pizza dolce alla crema catalana	10,00
Pizza dolce alla frutta	10,00
Pizza dolce alla frutta con gelato	12,00

LA CUCINA propone...

GLI ANTIPASTI

Crostini misti	8,00
Piatto Pavona	10,00
<i>(salumi misti, sqaquerone, pizza fritta, verdure in agrodolce)</i>	
Pizza fritta e sqaquerone	7,50
Prosciutto crudo di Parma	11,00
Salumi misti	9,00
Radicchio con bruciatini	8,00



I PRIMI PIATTI

Tagliatelle al mattarello con ragù tradizionale	9,00
Strozzapreti ubriachi <i>(sangiovese, prosciutto crudo, radicchio, panna)</i>	9,00
Strozzapreti Pavona <i>(salsiccia, cipolla, crema di zucca)</i>	9,00
Maccheroni di patate al gorgonzola e noci	9,00
Tortelloni agli spinaci burro e salvia	10,00
Tortellini al ragù	10,00
Cappelletti al ragù	10,00
Risotto con crema di zucca e formaggio di fossa	10,00
Risotto radicchio e sangiovese	10,00
Cappelletti in brodo	10,00
Passatelli in brodo	10,00

I SECONDI PIATTI

Straccetti di filetto di manzo all'aceto balsamico <i>(con rucola e grana)</i>	18,00
Tagliata di manzo Pavona <i>(pomodorini, rucola, grana e profumo di cipolla)</i>	19,00

ALLA GRIGLIA

Salsiccia con pane abbrustolito	8,00
Castrato	12,00
Filetto di manzo	19,00
Misto di carne Pavona	15,00
Misto di verdure e scamorze	10,00
Misto di verdure (porzione da secondo)	9,00
Misto di formaggi e polenta	10,00



I CONTORNI

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

I DESSERT DI FORMAGGI

Pecorino di grotta	6,00
Squaquerone	5,00
Caprino stagionato	6,00
Taleggio	6,00
Gorgonzola	6,00
Formaggio grana	7,00
Misto di formaggi (3 tipi)	9,00



IL BAR propone...

Acqua 2,00
(naturale, gassata)

Coca cola
caraffa media 4,50
caraffa grande 8,00
boccale piccolo 2,50
boccale medio 4,00
bottiglia 0,33 3,00
bottiglia Lt. 8,00

Birra alla spina Ichnusa
caraffa media 4,50
caraffa grande 8,50
boccale piccolo 3,00
boccale medio 4,00

Birra Ichnusa non filtrata
caraffa media 0,5Lt. 5,00
caraffa grande 1 Lt. 9,00
boccale piccolo 0,3 3,50
boccale grande 0,5 5,00

Birra in bottiglia
Ceres/Beck's 3,50
Corona extra 4,00
Birra analcolica 3,50

Vino alla spina:
Pignoletto, Trebbiano, Sangiovese
caraffa piccola 3,00
caraffa media 4,50
caraffa grande 8,50

Bibite cl. 0,33 3,00
(Fanta, Sprite, Chinotto, Tè limone/ pesca)
Caffè, Decaffeinato, Orzo 1,50
Caffè corretto 2,00

Amari 3,00
Distillati 3,50
Whisky invecchiati 7,00
Rum invecchiati 8,00
Rum Zacapa (xo) 25 anni 12,00

COPERTO 3,00

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Il nostro ristorante propone materie prime fresche. In caso di non reperibilità sul mercato vengono sostituite da prodotti congelati o surgelati. Per maggiori informazioni rivolgersi al personale di sala.

Grazie per la collaborazione.



LA CANTINA propone...

I BIANCHI

Albana "Progetto 1" (Az. Leone Conti)	20,00
Albana del Codronchio (Az. Monticino Rosso)	20,00
Albana (Soc. Agr. I Sabbioni)	18,00
"Rambela" uve Famosa (Az. Agricola Daniele Longanesi)	13,00
"Le Liti Bianche" sangiovese vinificato in bianco (Soc. Ag. I Sabbioni)	18,00
Ribolla Gialla doc friulana (Az Agricola Villa Folini)	16,00
Il Friulano doc	16,00
Muller Thurgau	18,00
Gewurtztraminer doc (Az. Agricola Erste-Neue)	20,00
Pinot Bianco doc (Az. Agricola Erste-Neue)	20,00
Pinot Grigio doc (Az. Agricola Erste-Neue)	18,00
White Peak (Az. Agricola Erste-Neue)	15,00
Riesling doc (Az. Agricola Erste-Neue)	22,00
Pinot Grigio (Az. Agricola Jermann)	30,00
Pinot Bianco "Uait" (Az. Agricola Ca' di Sopra)	14,00
Nosiola doc	18,00
Sauvignon doc	18,00
Pignoletto Trideo	14,00
Arneis delle Langhe (Az Agricola Cerreto)	24,00
Chardonnay	17,00
Nosiola cl. 0,375	10,00
Falanghina cl. 0,375	10,00
Pinot Grigio cl. 0,375	10,00
Gewurtztraminer doc cl. 0,375	10,00
"Rambela" uve Famosa	8,00

I ROSSI

"I Voli" sangiovese sup. dop (Soc. Agr. I Sabbioni)	12,00
"Le Liti" sangiovese sup. dop (Soc. Agr. I Sabbioni)	18,00
"I Rifugi" sang. sup. ris. dop (Soc. I Sabbioni)	24,00
"Oriolo" sangiovese Oriolo dop (Soc. Agr. I Sabbioni)	24,00
"Morale" sangiovese superiore (Az. Podere Morini)	13,00
"Ceregio" sangiovese superiore (Fattoria Zerbina)	14,00
"Torre di Ceparano" sangiovese sup.(Fattoria Zerbina)	18,00
"Prugneto" sangiovese doc (Podere Nespoli)	15,00
"Nespolino" sangiovese merlot (Podere Nespoli)	13,00
"Aulente" sang. Rubicone igt (Az. San Patrignano)	14,00
"I Diavoli" sangiovese doc (Rocche Malatestiane)	12,00
"Michelangiolo" sangiovese sup. riserva (Az. Calonga)	28,00



"Domus Caia" (Az. Ferrucci)	30,00
"Le Crepe" Sangiovese superiore (Az. Agricola Ca' di Sopra)	15,00
"Remmel" rosso IGT (Az. Agricola Ca' di Sopra)	20,00
Sangiovese biologico (Az. Malpezzi)	12,00
Burson Blu	15,00
Burson Nero riserva	20,00
"Never Walk Alone" (Az. Leone Conti)	15,00
Lambrusco Manzini	14,00
Lambrusco Otello (Ceci)	14,00
Lambrusco Marcello	14,00
Valpolicella classico superiore doc	16,00
Amarone della Valpolicella docg	30,00
Teroldego	15,00
Pinot Nero riserva doc (Az. Agricola Erste-Neue)	25,00
Pinot Nero doc (Az. Agricola Erste-Neue)	20,00
"Col di Sasso" sangiovese, cabernet, sauvignon (Az. Sassi)	14,00
Nebbiolo delle Langhe	24,00
"Vigna del Generale" sangiovese doc (Az. Nicolucci)	45,00
"Michelangiolo" sangiovese sup. riserva cl.0,375 (Az. Calonga)	15,00
"Ceregio" sangiovese sup. cl. 0,375 (Fattoria Zerbina)	10,00
"Aulente" sang. Rubicone igt cl.0,375 (Az. San Patrignano)	10,00
Sangiovese "Centurione" cl.0,375 (Cantina Ferrucci)	10,00

LE BOLLICINE

Ferrari Brut Trento doc	30,00
Ferrari doc Rosé	30,00
Berlucchi Franciacorta Brut	28,00
Berlucchi Franciacorta Rosé	28,00
Spumante dosaggio 0 (Soc. Ag. I Sabbioni)	25,00
Champagne Drappier Brut	50,00
Champagne Moët & Chandon – Veuve Clicquot Brut	50,00
Franciacorta Satén	22,00
Franciacorta Brut	22,00
Franciacorta Satén (Contadi Castaldi)	30,00
Franciacorta Brut (Contadi Castaldi)	28,00
Prosecco Treviso: Ducalis, Bolla	14,00
Valdobbiadene docg Brut millesimato cl. 0,375	10,00

VINI PASSITI

Albana passita cl. 0375	20,00
Albana dolce (Fattoria Paradiso)	15,00