



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	8,00
Peperoni	8,00
Napoli <i>(pomodoro, mozzarella, origano, alici del mar Cantabrico, prezzemolo)</i>	9,00
Romana <i>(pomodoro, mozzarella, origano, alici del mar Cantabrico, capperi, olive nere, prezzemolo)</i>	9,50
Prosciutto cotto	8,00
Carciofini <i>(pomodoro, mozzarella, carciofini, prezzemolo)</i>	8,00
Salsiccia	8,00
Cipolla di Tropea	7,50
Prosciutto crudo <i>(crudo di Parma)</i>	10,00
Funghi freschi	8,00
Funghi e prosciutto cotto	9,00
Funghi e prosciutto crudo <i>(crudo di Parma)</i>	11,00
Funghi e salsiccia	9,00
Funghi trifolati	8,00
4 Stagioni <i>(pomodoro, mozzarella, carciofini, salsiccia, funghi freschi, prosciutto crudo di Parma)</i>	10,00
Capricciosa <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia, carciofini, uovo sodo)</i>	10,00
Melanzane	8,50
Salamino Piccante	8,00
Tonno <i>(pomodoro, tonno, prezzemolo)</i>	8,00
Radicchio	8,00
Rucola	8,00



Calzone normale <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	8,00
Asparagi	8,00
Asparagi e salsiccia	9,00
Tris <i>(pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi, prosciutto crudo di Parma)</i>	10,00
Patate	8,00
Radicchio e salsiccia	9,00

LE BIANCHE

Schiacciatina <i>(al prosciutto crudo di Parma)</i>	10,00
Schiacciatina <i>(con mozzarella e insalata mista)</i>	7,50
Biancaneve <i>(mozzarella)</i>	6,00
4 Formaggi <i>(mozzarella, gorgonzola, parmigiano, pecorino)</i>	10,00
Gorgonzola <i>(mozzarella, gorgonzola)</i>	10,00
Gorgonzola e noci	10,00
Gorgonzola e salame piccante	10,00
Gorgonzola, pomini e speck	10,00
Golosa <i>(mozzarella, scamorza affumicata, piselli, wurstel)</i>	10,00
Piemontese <i>(mozzarella, porcini, radicchio, speck)</i>	10,00
Reale <i>(mozzarella di bufala, porcini, olio tartufato)</i>	10,00
Carpaccina <i>(mozzarella, bresaola, funghi, grana, rucola)</i>	10,00
Carbonara <i>(panna, tuorlo d'uovo, parmigiano, pancetta affumicata, asparagi)</i>	10,00
Gorgonzola e salvia	10,00
Piselli, salame e pecorino	10,00
Primavera <i>(crema di zucca, mozzarella, gamberetti, zucchine, grana a scaglie)</i>	10,00
Bologna <i>(mozzarella, mortadella, squaquerone)</i>	10,00



LE SPECIALI

Gamberetti e rucola	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, rucola, gamberetti)</i>	
Alla moda	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, gamberetti, prezzemolo, grana, zucchine)</i>	
Mediterranea	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, lattuga, funghi trifolati, prezzemolo, gamberetti)</i>	
Mozart	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, porcini, olio tartufato, grana, pomodorini)</i>	
Montanara	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, speck, taleggio)</i>	
Parmigiana	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, basilico, melanzane, grana)</i>	
Bismarck	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo cotto in forno)</i>	
Estate	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, pomodorini, tonno, mais, basilico)</i>	
Diabolica	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, melanzane, peperoni, cipolla)</i>	
Pavona	10,00
<i>(pomodoro, mozz., prosciutto cotto, funghi, pancetta affumicata, fagioli, cipolla, prezzemolo)</i>	
Paesanella	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, patate, olive, salsiccia, pancetta, funghi, prosciutto cotto)</i>	
Patate e salsiccia	9,00
Radicchio e pancetta affumicata	10,00
Rucola e speck	10,00
Contadina	10,00
<i>(pomodoro, mozz., rucola, radicchio, pancetta affumicata, salsiccia, cipolla, uovo)</i>	
Orto fresco	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, verdure fresche)</i>	
Sfiandrine	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, funghi sfiandrine, prezzemolo)</i>	
Mimosa	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, asparagi, grana, uovo sodo)</i>	
Calzone Farcito	10,00
<i>(mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsiccia, carciofini, pancetta affumicata)</i>	
Sorrento	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, basilico)</i>	
Caprese	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomini, basilico)</i>	



Diavolo rosso-nero	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, pomodori calabresi, salame piccante, olive)</i>	
Norvegese	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, prezzemolo, radicchio, cipolla)</i>	
Braccio di ferro	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, spinaci, prosciutto cotto, parmigiano, scamorza)</i>	
Tirolese	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, speck, ricotta)</i>	
Gratinata	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, verdure al gratin, patate al forno, grana)</i>	
Squaquerone e rucola	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, squacquerone, rucola)</i>	
Squaquerone e radicchio	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, squacquerone, radicchio)</i>	
Rossini	10,00
<i>(margherita, uovo sodo, maionese)</i>	
Lambada	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, melanzane, salsiccia)</i>	
Saporita	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, patate, peperoni, olive, pancetta affumicata)</i>	
Tedesca	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, wurstel, speck)</i>	
Americana	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo all'occhio di bue)</i>	
Balsamica	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta, aceto balsamico)</i>	
Amici miei	19,50
<i>(pizza Pavona per 2 persone)</i>	
Focaccina	10,00
<i>(insalata, pomodoro, mortadella, pecorino)</i>	
Calzone Tartufato	10,00
<i>(mozzarella, speck, salsa tartufata)</i>	
Gorgonzola e salmone	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, salmone, gorgonzola)</i>	
Frutti di mare	10,00
<i>(pomodoro, frutti di mare)</i>	
Afrodite	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, zucchine, olive, pomini, feta)</i>	
Friarielli e salsiccia	10,00
Cocktail di funghi	10,00
<i>(pomodoro, mozzarella, funghi misti)</i>	



Giropizza 14,00
(6 assaggi di pizza salata e un assaggio di pizza dolce frutta e gelato)

AGGIUNTE

- Prosciutto crudo di Parma	2,50	- Rucola	1,50
- Mozzarella di bufala	2,50	- Impasto di Grano Khorasan	
- Salumi	1,50	biologico Italiano (Kamut)	1,50
- Pizza stesa	3,00		

LE PIZZE DESSERT

Pizza al mascarpone	12,00
Pizza dolce alla crema catalana	12,00
Pizza dolce alla frutta	12,00
Pizza dolce alla frutta con gelato	14,00

Ricordiamo alla nostra clientela che in questo locale utilizziamo:
prosciutto stagionato di Parma
culaccia di Parma
parmigiano reggiano 24 mesi
mozzarella di bufala campana dop
mozzarella fior di latte

LA CUCINA propone...

GLI ANTIPASTI

Crostini misti	8,00
Piatto Pavona	11,00
(salumi misti, sqaqquerone, pizza fritta, verdure in agrodolce)	
Pizza fritta e sqaqquerone	8,00
Prosciutto crudo di Parma	12,00
Salumi misti	10,00
Radicchio con bruciatini	8,50



I PRIMI PIATTI

Tagliatelle al mattarello con ragù tradizionale	10,00
Strozzapreti ubriachi	10,00
<i>(sangiovese, prosciutto crudo, radicchio, panna)</i>	
Strozzapreti Pavona	10,00
<i>(salsiccia, cipolla, crema di zucca)</i>	
Maccheroni di patate al gorgonzola e noci	10,00
Tortelloni agli spinaci burro e salvia	13,00
Tortellini al ragù	13,00
Cappelletti al ragù	13,00
Risotto con crema di zucca e formaggio di fossa	12,00
Risotto radicchio e sangiovese	12,00
Cappelletti in brodo	13,00
Passatelli in brodo	13,00

I SECONDI PIATTI

Straccetti di filetto di manzo all'aceto balsamico	18,00
<i>(con rucola e grana)</i>	
Tagliata di manzo Pavona	21,00
<i>(pomodorini, rucola, grana e profumo di cipolla)</i>	

ALLA GRIGLIA

Salsiccia con pane abbrustolito	10,00
Filetto di manzo	20,00
Misto di carne Pavona	16,00
Misto di verdure e scamorze	12,00
Misto di verdure (porzione da secondo)	10,00
Misto di formaggi e polenta	11,00



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	6,00
Spinaci a piacere	5,00
Insalata di stagione	5,00

I DESSERT DI FORMAGGI

Pecorino di grotta	7,00
Squaquerone	5,00
Caprino stagionato	7,00
Taleggio	7,00
Gorgonzola	7,00
Formaggio parmigiano reggiano	8,00
Misto di formaggi (3 tipi)	10,00



IL BAR propone...

Acqua 2,50

(naturale, gassata)

Acqua ½ litro 1,50

Coca cola

caraffa media 5,00

caraffa grande 9,00

boccale piccolo 3,00

boccale medio 4,50

bottiglia 0,33 3,00

bottiglia Lt. 9,00

Birra alla spina bionda

caraffa media 5,50

caraffa grande 10,00

boccale piccolo 0,2 3,00

boccale medio 0,4 4,50

Birra Ichnusa non filtrata

caraffa media 0,5Lt. 6,00

caraffa grande 1 Lt. 11,00

boccale piccolo 0,2 4,00

boccale grande 0,4 5,50

Birra in bottiglia

Ceres/Beck's 4,00

Corona extra 4,00

Birra analcolica 4,00

Vino alla spina:

Pignoletto, Trebbiano, Sangiovese

caraffa piccola 3,00

caraffa media 5,50

caraffa grande 10,00

Bibite cl. 0,33 3,00

(Fanta, Sprite, Chinotto, Tè limone/ pesca)

Caffè, Decaffeinato, Orzo 2,00

Caffè corretto 2,50

Amari 4,00

Distillati 4,00

Whisky invecchiati 8,00

Rum invecchiati 8,00

Rum Zacapa (xo) 25 anni 12,00

COPERTO 3,00



LA CANTINA propone...

I BIANCHI

"Ficcanaso" Sauvignon biologico (Az. Villa Liverzano)	21,00
Albana "Progetto 1" (Az. Leone Conti)	22,00
Albana (Soc. Agr. I Sabbioni)	20,00
"Rambela" uve Famosa (Az. Agricola Daniele Longanesi)	15,00
"Le Liti Bianche" sangiovese vinificato in bianco (Soc. Ag. I Sabbioni)	18,00
Ribolla Gialla doc friulana (Az Agricola Villa Folini)	18,00
Muller Thurgau (Az. Agricola Erste-Neue)	23,00
Chardonnay (Az. Agricola Erste-Neue)	23,00
Sauvignon doc (Az. Agricola Erste-Neue)	24,00
Gewurtztraminer doc (Az. Agricola Erste-Neue)	24,00
Pinot Bianco doc (Az. Agricola Erste-Neue)	24,00
Pinot Grigio doc (Az. Agricola Erste-Neue)	24,00
White Peak (Az. Agricola Erste-Neue)	20,00
Riesling doc (Az. Agricola Erste-Neue)	24,00
Pinot Grigio (Az. Agricola Jermann)	40,00
Pinot Bianco "Uait" (Az. Agricola Ca' di Sopra)	18,00
Nosiola doc	18,00
Pignoletto Trideo	15,00
Arneis delle Langhe (Az Agricola Cerreto)	30,00
Falanghina cl. 0,375	12,00
Pinot Grigio cl. 0,375	11,00
Gewurtztraminer doc cl. 0,375	12,00
"Rambela" uve Famosa	12,00

I ROSSI

"I Voli" sangiovese sup. dop (Soc. Agr. I Sabbioni)	15,00
"I Rifugi" sang. sup. ris. dop (Soc. Agr. I Sabbioni)	28,00
"Oriolo" sangiovese Oriolo dop (Soc. Agr. I Sabbioni)	28,00
"Romagna doc" Sangiovese biologico (Az. Villa Liverzano)	21,00
"Rebello" rosso igt biologico (Az. Villa Liverzano)	26,00
"Don 2016" igt biologico (Az. Villa Liverzano)	38,00
"Morale" sangiovese superiore (Az. Podere Morini)	13,00
"Ceregio" sangiovese superiore (Fattoria Zerbina)	16,00
"Torre di Ceparano" sangiovese sup.(Fattoria Zerbina)	20,00
"Prugno" sangiovese doc (Podere Nespoli)	18,00
"Nespolino" sangiovese merlot (Podere Nespoli)	15,00
"Aulente" sang. Rubicone igt (Az. San Patrignano)	16,00



“Michelangiolo” sangiovese sup. riserva (Az. Calonga)	35,00
“Domus Caia” (Az. Ferrucci)	35,00
“Le Crepe” Sangiovese superiore (Az. Agricola Ca’ di Sopra)	16,00
“Rommel” rosso IGT (Az. Agricola Ca’ di Sopra)	22,00
Burson Blu	15,00
Burson Nero riserva	22,00
“Never Walk Alone” (Az. Leone Conti)	20,00
Lambrusco Otello (Ceci)	15,00
Lambrusco Marcello	15,00
Valpolicella classico superiore doc	20,00
Amarone della Valpolicella docg	32,00
Teroldego	15,00
Pinot Nero riserva doc (Az. Agricola Erste-Neue)	25,00
Pinot Nero doc (Az. Agricola Erste-Neue)	22,00
“Col di Sasso” sangiovese, cabernet, sauvignon (Az. Sassi)	14,00
Nebbiolo delle Langhe	28,00
“Vigna del Generale” sangiovese doc (Az. Nicolucci)	50,00
“Michelangiolo” sangiovese sup. riserva cl.0,375 (Az. Calonga)	18,00
“Ceregio” sangiovese sup. cl. 0,375 (Fattoria Zerbina)	11,00
“Aulente” sang. Rubicone igt cl.0,375 (Az. San Patrignano)	11,00
Sangiovese “Centurione” cl.0,375 (Cantina Ferrucci)	11,00

LE BOLLICINE

Rotari Trento doc	22,00
Ferrari Brut Trento doc	30,00
Ferrari doc Rosé	30,00
Berlucchi Franciacorta Brut	30,00
Berlucchi Franciacorta Rosé	30,00
Spumante dosaggio 0 (Soc. Ag. I Sabbioni)	30,00
Champagne Moët & Chandon – Veuve Clicquot Brut	70,00
Franciacorta Rosé (Contadi Castaldi)	35,00
Franciacorta Satén (Contadi Castaldi)	30,00
Franciacorta Brut (Contadi Castaldi)	30,00
Prosecco Treviso: Ducais, Bolla	16,00
Valdobbiadene docg Brut millesimato cl. 0,375	11,00

VINI PASSITI

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