

Antipasti

(les anti-pasti peuvent être partagés ... ou pas).

CASA
PAVONI

Restaurant - Pizzeria
Cavaillon-Luberon

Planche de charcuterie

Assortiment de charcuterie Italienne
en chiffonade tranchée sur place, focaccia.

18,00 €

Burrata Bowl

Burrata, pesto, salade, tomates-cerises
coppa, Pignons de pin, focaccia.

17,00 €

Bomba bufala

Bufala cuite dans une croûte de pâte à pizza.
Pesto, salade, Jambon cru gran Milano

18,00 €

Bomba camembert

Camembert et miel cuit dans une croûte de pâte à pizza
salade et Jambon cru Gran Milano.

18,00 €

Salades

17,00 €

Salade Italienne

Salade, mortadelle, bufala, tomates-cerises,
éclats de pistache, pesto, focaccia.

Salade de chèvre

Salade, fromage de chèvre, tomates-cerises confites,
crumble de parmesan, jambon cuit, crème de balsamique,
huile d'olive, focaccia.

Ingredients supplémentaires

anti-pasti, salades, pizzas : 2.50€

Salade verte accompagnement : 3.00€

IMPORTANT

Nos recettes ne sont pas modifiables.
Pas de retrait
ou d'échange de produits.

Menu Bambino

Pizzette, tomate, mozzarella
ou tomate, jambon mozzarella
+ soda ou sirop au choix + glace.

15,00€

- DE 12 ANS



Nos Pizzas

Ingredients supplémentaires : 2.50€
Salade verte accompagnement : 3.00€

GASA
PAVONI

Restaurant - Pizzeria
Cavillon-Luberon

*La Nostra pizza
è un atto d'amore*

Margherita

Tomate, mozzarella " fior di latte ", origan, olive.

16,00 €

Napoletana

Tomate, olives Taggiasches, huile d'olive.
Après cuisson : Anchois Marinés, Câpres, origan.

16,00€

Reggina

Tomate, mozzarella, champignons de Paris.
Après cuisson : jambon cuit, origan, olives.

16,50€

*Parmi les plus
populaires*

Végétarienne

Tomate, Mozzarella, aubergines, poivrons, ail, tomates cerises.
Après cuisson : pesto, origan, olive.

16,50€

IMPORTANT

*Parmi les préférées
du chef.*

Nos recettes ne sont pas modifiables.
Pas de retrait
ou d'échange de produits.

Nos Pizzas

Ingredients supplémentaires : 2.50€
Salade verte accompagnement : 3.00€

CASA
PAVONI

Restaurant - Pizzeria
Cavallon-Luberon

*La Nostra pizza
è un atto d'amore*

Bufala

*Parmi les préférées
du chef.*

Tomate.

Après cuisson : Mozzarella di Bufala, Pesto, huile d'olive, origan, olives.

16,50 €

*Parmi les plus
populaires*

Capra

Tomate, mozzarella, fromage de chèvre.

Après cuisson : Crumble de parmesan, miel, origan. olives.

16,50€

Formaggio

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Chèvre.

Après cuisson : Parmesan, Origan, Olives.

16,50€

Ravioline

Crème, mozzarella, ravioles

Après cuisson : Jambon cuit, origan, olives.

16,50€

IMPORTANT

Nos recettes ne sont pas modifiables.
Pas de retrait
ou d'échange de produits.

Nos Pizzas

CASA
PAVONI

Restaurant - Pizzeria
Cavillon-Luberon

Ingredients supplémentaires : 2.50€
Salade verte accompagnement : 3.00€

*La Nostra pizza
è un atto d'amore*

Carbonara

Crème, mozzarella, pancetta, champignons de Paris, pecorino.
Après cuisson : Jaune d'oeuf, origan, olives.

17,00€

*Parmi les plus
populaires*

Reblochonne

Mozzarella, crème, reblochon, pancetta, oignons rouges.
Après cuisson : Origan, Olives

17,00€

Mortadelle

Tomate.

Après cuisson : Salade, Mortadelle, Mozzarella di Bufala
tomates-cerises, Pesto, Éclats de Pistache, Origan, Olives.

17,50 €

*Parmi les préférées
du chef.*

Parma

Tomate, mozzarella
Après cuisson : Salade, Copeaux de Parmesan
Jambon Gran Milano, Balsamique, Origan, Olives.

17,50€

*Parmi les plus
populaires*

IMPORTANT

Nos recettes ne sont pas modifiables.
Pas de retrait
ou d'échange de produits.

Nos Pizzas

GASA
PAVONI

Restaurant - Pizzeria
Cavillon-Luberon

Ingredients supplémentaires : 2.50€
Salade verte accompagnement : 3.00€

*La Nostra pizza
è un atto d'amore*

Trentina

Mozzarella, Crème, ravioles, Pancetta, Taleggio
Après cuisson : Salade, oignons rouges, Origan, olives

17,50€

*Parmi les plus
populaires*

Calabrese

Tomate, mozzarella, N'duja.
Après cuisson : Salade, Spianata,
Mozzarella di Bufala, Huile d'olive, Pesto, Oignons rouges, origan, olives.

18,00€

Burger

*Parmi les plus
populaires*

Tomate, mozzarella, Steak hachée de Boeuf, Cheddar.
Après cuisson : Sauce Burger, Oignons rouges
Cornichons Origan, Olives.

18,00 €

*Parmi les préférées
du chef.*

La préférée du chef

Carpaccio

Tomate, mozzarella.
Après cuisson : Carpaccio de Boeuf, roquette, tomates confites
Copeaux de Parmesan, huile d'olive, Câpres, Pesto.

18,00€

*Parmi les préférées
du chef.*

IMPORTANT

Nos recettes ne sont pas modifiables.
Pas de retrait
ou d'échange de produits.

CASA
PAVONI

Restaurant - Pizzeria
Cavaillon-Luberon

Les Signatures

Recettes originales élaborées par le chef.

*La Nostra pizza
è un atto d'amore*

BURRATA

Tomate

Après cuisson : Salade, Coppa, Burrata (ou bufala selon stock)

Tomates confites, pesto, Origan, Olives.

20,00€

CESAR

Mozza, crème.

Après cuisson : Salade, sauce césar, tomates, oignons frits, poulet, oignons rouges, parmesan.

20,00€

BRESAOLA

Tomate, ravioles.

Après cuisson : Salade, Carpaccio de Bresaola, mozzarella di bufala pignons de pin, balsamique, Origan, Olives.

20,00€

Ingredients supplémentaires : 2.50€
Salade verte accompagnement : 3.00€

FICO

Tomate

Après cuisson : Salade, Coppa, confiture de figue mozza di bufala, noix, Origan, Olives.

20,00€

TRUFATA

Mozzarella, crème de truffe, champignons de Paris.

Après cuisson : Salade, Jambon cuit aux truffes, Huile d'Olive à la Truffe, balsamique, Origan, Olives

20,00€

TARTUFO

Mozzarella, crème.

Après cuisson : Salade, Jambon cuit aux truffes Bufala, Tomates-Cerises, Pignons de pin Huile d'Olive à la Truffe, Origan, Olives.

20,00€

IMPORTANT

Nos recettes ne sont pas modifiables.
Pas de retrait
ou d'échange de produits.

GASA PAVONI

Restaurant - Pizzeria
Cavaillon-Luberon

DOLCE

TIRAMISU AU CAFE <i>"Maison"</i>	6,00 €
PANA COTTA AUX FRUITS ROUGES <i>"Maison"</i>	6,00€
CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE <i>"Maison"</i>	7,00 €
BABA AU LIMONCELLO	7,00 €
GLACE 2 BOULES (EN SAISON)	5,00€
CAFÉ GOURMAND (CAFÉ + ASSORTIMENT DE DESSERTS) <i>"Maison"</i>	10,00€

IMPORTANT

Suite à la fréquence grandissante, de clients, qui s'installent avec des amis, sans consommer, ou qui souhaitent partager les pizzas à plusieurs, nous rappelons qu'un restaurant est avant tout une entreprise, soumise à beaucoup de frais et de charges, Il est donc obligatoire que « chaque » personne occupant une place sur notre terrasse ou dans notre salle, consomme un plat principal.

Nous avons à disposition, des emballages pour vos restes si vous le désirez.

Merci beaucoup de votre compréhension.

"Con motto amore."