

Le Menu Du Déjeuner

UNIQUEMENT LE MIDI

Formule Déjeuner

Pizzette de votre choix sur la carte des pizzas
+ salade verte
+ Dessert (se renseigner auprès du service)

Pizzette = ½ pizza

19,00€

SUPPL. 1,00€ POUR LES PIZZAS À PARTIR DE 17,00€

Pizzette

Pizzette de votre choix sur la carte des pizzas + salade verte.

Pizzette = ½ pizza

15,00€

SUPPL. 1,00€ POUR LES PIZZAS À PARTIR DE 17,00€

Pizza à la carte

Pizza de votre choix sur la carte



Salade de chèvre

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

17,00€

Desserts du déjeuner



Tiramisu 6,00€

Pana cotta aux fruits rouges 6,00€

Crème brûlée à la pistache 7,00€

Les Suppléments :

Diviser par 2 si c'est sur une pizzette

Charcuterie :

N'duja, jambon cru 2,50€

Jambon aux truffes 3,00€

Autres charcuteries 2,00€

Fromages :

Mozzarella 2,50€

Bufala 3,00€

Burrata 5,00€

Autres fromages 2,00€

Légumes :

Olives 1,00€

Oignons rouges, champignons, salade,

tomates-cerises 1,50€

Autres légumes 2,00€

Sec :

Sauce topping, Jaune d'oeuf, pistache

oeufs, pesto 1,50€

Crumble parmesan, miel

noix, pignons 2,00€

Salade verte d'accompagnement :

3,00€



Salade, anti-pasti, street-food d'Italie....

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€

Salade de chèvre

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

17,00€

Focaccia farçie

Focaccia farçie à la mozzarella, poivrons et
aubergines confits, pesto, spianata.
Servie avec une salade verte.

17,00€

Piadizza

Entre la calzone et le panini :
Mozzarella, gorgonzola, chèvre, jambon cuit.
Accompagnée d'une salade verte.

17,00€

Les Suppléments

Charcuterie :

N'duja, jambon cru 2,50€

Jambon aux truffes 3,00€

Autres charcuteries 2,00€

Fromages :

Mozzarella 2,50€

Bufala 3,00€

Burrata 5,00€

Autres fromages 2,00€

Légumes:

Olives 1,00€

Oignons rouges, champignons, salade,
tomates-cerises 1,50€

Autres légumes 2,00€

Sec :

Sauce topping, Jaune d'oeuf, pistache
oeufs, pesto 1,50€

Crumble parmesan, miel
noix, pignons 2,00€

Salade verte d'accompagnement :

3,00€



Casa Pavoni

Pizzeria

il santuario della pizza

06.62.72.71.96

42 COURS GAMBETTA, CAVAILLON

www.casa-pavoni.fr

Les Pizzas

Margherita

Tomate, mozzarella

16,00€



Napoletana

Tomate.

Après cuisson : anchois, câpres, olives taggiasche.

16,00€

Reggina

Tomate, mozzarella, champignons de Paris.

Après cuisson : jambon cuit.

16,50€



Végétarienne

Tomate, mozzarella, poivrons et aubergines confits, tomates-cerises, pesto.

16,50€



Bufala

Tomate.

mozzarella di bufala, pesto.

16,50€

Capra

Tomate, mozzarella, chèvre.

Après cuisson : crumble de parmesan, miel.

16,50



Formaggio

Tomate, mozzarella, gorgonzola.

Après cuisson : parmesan.

16,50



Ravioline

Mozzarella, crème, ravioles.

Après cuisson : jambon cuit.

17,00€



Casa Pavoni

Pizzeria

il santuario della pizza

06.62.72.71.96

42 COURS GAMBETTA, CAVAILLON

www.casa-pavoni.fr

Les Pizzas

Carbonara



Mozzarella, crème, champignons, pancetta, pecorino.
Après cuisson : jaune d'œuf.

17,00€

Reblochonne



Mozzarella, reblochon, pancetta, oignons rouges.

17,00€

Parma

Tomate, mozzarella.

Après cuisson : salade, jambon cru, parmesan
balsamique.

17,50€

Mortadelle

Tomate.

Après cuisson : mortadelle, bufala, salade,
pesto, pistache, tomates cerises.

18,00€



Corsica

Tomate, mozzarella, figatelli.

Après cuisson : salade, fête.

18,00€

Calabrese

Tomate, mozzarella, n'duja.

Après cuisson : spianata, salade, oignons
rouges, bufala, pesto.

18,00€

Burger

Tomate, mozzarella, viande haché,
cheddar, sauce burger.

Après cuisson : cornichons.

18,00€

Carpaccio

Tomate, mozzarella.

Après cuisson : carpaccio de bœuf, câpres,
salade, tomates-confites, pesto, parmesan.

18,00€

Casa Pavoni

Pizzeria

il santuario della pizza

06.62.72.71.96
42 COURS GAMBETTA, CAVAILLON
Www.casa-pavoni.fr

Les Pizzas

Fico

Mozzarella, crème, chèvre.

Après cuisson : Salade, coppa, confiture de figue, noix.

18,00€

Carlino

Mozzarella, crème, ravioles

Après cuisson : Salade, coppa, balsamique, noix.

18,00€

Tartufo

Mozzarella, crème.

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

20,00€

La Calzone

Chaque pizza avec ce logo peut-être réalisée en calzone.



Menu Bambino

- Pizzette tomate/mozzarella
ou tomate/jambon/mozzarella
- Boisson soft au choix
- Glace

15,00€

Casa Pavoni

Pizzeria

il santuario della pizza

Les Desserts

Tiramisu

6,00€

Pana cotta aux Fruits rouges

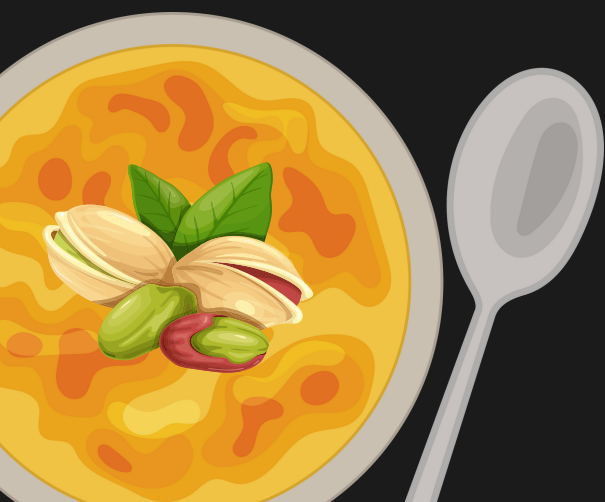
6,00€

Crème brûlée à la pistache

7,00€

Baba au limoncello

7,00€



06.62.72.71.96
42 COURS GAMBETTA, CAVAILLON
www.casa-pavoni.fr



Café gourmand

10,00€

Glace 2 boules (en saison)

5,00€

*Seules les glaces et les babas
ne sont pas faits "maison".*

Les Boissons



Soda 33 Cl :

- coca 3,50€
- oasis 3,50
- estathe 3,50€
- limonade 3,50€
- Soda Italien au choix : 4,50€
chinotto, citron, orange.

Eaux :

- Eau minérale 100cl 4,00€
- Eau Pétillante 33 cl 3,00€
- Eau Pétillante
San Pellegrino 50cl 4,50€
- Eau Pétillante
San Pellegrino 100cl 5,00

Autres soft :

- Jus de Fruit 25 cl : 3,50€
- Sirop 35cl : 3,00€

Boissons chaude :

- Espresso 2,20€
- Double espresso 4,40
- Macchiato 3,00€
- Thé - infusions 3,00€

Alcool :

- Bières Italiennes 33cl. 5,00€
- Bière locale LUB 33cl 5,00€
(brassée dans le luberon)
- Pression bière blonde locale :
Lub 25 Cl 4,00€
Lub 50 cl 7,50€
(Brassée dans le Luberon)
- Vin au verre 12 cl. "Italien" 5,00€
- Pichet de vin 50 cl "Italien" 15,00€
- Pastis 2cl. 4,00€
- Whisky Jameson 4cl 5,00€
- Whisky Nikka 4cl 8,00€
- Rhum Havana 4cl 5,00€
- Rhum Diplomatico 4cl 8,00€
- Martini Rosso - bianco 12 cl. 6,00€
- Limoncello - Get 27 4 cl 5,00€
- Cognac - Grappa - amaretto 4cl 6,00€

Les Vins



Vin Rouge :

- **BORG BRUNO** TOSCANA IGP 75CL 20.00€
- **CHIANTI** DOC TOSCANA D.O.C. TERRA DELLE GRAZIE 75 CL 20,00€
- **MONTEPULCIANO D'ABRUZZO** D.O.C. TERRA DEGLI EREMI 75 CL 23,00€
- **NERO D'AVOLA** DOC SICILIA DOC TERRE DI ZAGARA 75 CL 25,00€
- **VALPOLICELLA** DOC LA COLLINE DEI FILARI 75 CL 25,00€
- **DOMAINE DE LA VALLONGUE** LES CALANS IGP ALPILLE 75 CL BIO 28,00€

Vin Blanc :

- **BORGOBRUNO** TOSCANA IGP 75 CL 20,00€
- **ORVIETO CLASSICO SAN CAIO** It OMBRIA 75 CL 24,00€
- **DOMAINE DE LA VALLONGUE** LES CALANS IGP ALPILLES BIO 75CL 25,00€

Vin Rosé :

- **BORGOBRUNO** TOSCANA IGP 75CL 20,00€
- **LA SOGARA CHIARETTO BARDOLINO** IT Bardolino Chiaretto 75CL 24,00€
- **DOMAINE DE LA VALLONGUE** LES CALANS IGP ALPILLES BIO 75CL 25,00€



Pétillants et cocktails

Vins Pétillants :

PROSECCO SPUMANTE DRY TONDO Doc Venetie

30,00€

LAMBRUSCO CASALI PRA DI BOSSO AMABILE IT Reggiano Lambrusco DOC

26,00€

Cocktails :

- **Spritz Classique** (aperol, eau pétillante, Prosecco) 24cl 10,00€
- **Spritz Italicus** 24cl 10,00€
(liqueur d'agrumes, cédrat et bergamote à la place de l'aperol)
- **Limoncello** 24cl 10,00€
(Prosecco et limoncello)
- **Cocktail alcool et fruit** (voir carte sur table)
- **Cocktail sans alcool** (spritz + carte sur table)