

VERDURE

Insalatina di finocchi e arancia 9 €
-Fennel and orange salad-

Insalata mista del Pavone 9 €
-Peacock style salad-

Patate arrosto 8 €
-Roast potatoes-

Insalata di Puntarelle con acciughe 12 €
-Puntarelle salad with anchovies-

ANTIPASTI

Polpette di melanzane con pomarola e salsa tzatziki 15 €
-Deep fried eggplant balls with tomato sauce and tzatziki-

Gazpacho 15 €
-Gazpacho-

Polpo croccante al timo su patate mascè e pomodorini* 18 €
-Crunchy octopus flavored with thyme with mashed potatoes and fried onion-

Burratina di bufala con tartufo 15 €
-Burrata with fresh truffle-

Gamberi in salsa rosa con avocado 20 €
-Shrimp with pink sauce and avocado -

Sformatino di cipolla con salsa di pecorino e tartufo 18 €
-Onion flan with creamy pecorino cheese and truffle-

Uovo in camicia alla rossini 20 €
-Poached egg rossini style-

Carpaccio con nocciole e crema di formaggio 18 €
-Beef carpaccio with hazelnut and cheese cream-

WiFi: Pavone

Password: osteriapavone

Coperto (cover charge) 3 €

In caso di allergie richiedere l'apposito menu

(In case of allergies require allergen menu)

PRIMI

<i>Linguine alle vongole veraci</i> -Linguine with clams-	25 €
<i>Tortello ripieno di burrata con melanzane al funghetto e pomodorini</i> -Tortello stuffed with ricotta cheese with eggplant and cherry tomatoes-	20 €
<i>Fettuccine all' astice</i> -Fettuccine with lobster -	35 €
<i>Pappardelle al ragù di cinghiale*</i> -Pappardelle with boar sauce-	20 €
<i>Spaghetti di Gragnano con pomodoro, burrata e basilico</i> -Gragnano spaghetti with tomato sauce, burrata and basil-	20 €
<i>Risotto ai gamberi con lime e stracciatella</i> -Risotto with shrimp, lime and stracciatella cheese-	28 €
<i>Taglierini al tartufo nero</i> -Taglierini with black truffle-	25 €
<i>Pici al ragù di anatra</i> -Pici with duck sauce-	22 €

SECONDI

<i>Trancio di branzino all' isolana</i> -Seabass with tomatoes, potatoes, onion and capers -	35 €
<i>Milanese di vitella con concassè di pomodorini e basilico</i> -Milanese cutlet of veal with tomato and basil -	40 €
<i>Gamberi* al curry con riso pilaf</i> -Curry shrimps with rice-	35 €
<i>Guancia di manzo con indivia e purea di patate dolci</i> Beef cheek with endive and sweet potatoes purée-	32 €
<i>Filetto di manzo alla Rossini</i> -Beef fillet Rossini -	40 €
<i>Tartare di manzo battuta al coltello</i> - Beef tartare -	35 €
<i>Carrè di vitella con salsa di formaggio e tartufo nero</i> -Rack of veal with cheese sauce and black truffle-	38 €
<i>Bistecca alla fiorentina con patate</i> -Fiorentina style T-Bone steak with roast potatoes-	70€/kg g
<i>Chateaubriand con salsa bernese servito con patate arrosto (min 2 pers.)</i> -Chateaubriand with bearnaise sauce served with	80 €