



MONTENAPOLEONE  
1817

ALL DAY

# GLI SNACK PREPARATI CON IL NOSTRO PANE

SNACKS PREPARED WITH OUR HOME BAKED BREAD

## TRAMEZZINI DI PANE BIANCO

*White Bread Sandwiches*

---

### MOUSSE DI TONNO, INSALATA, POMODORO, MAIONESE

*Tuna mousse, lettuce, tomato, mayonnaise*

### ROAST BEEF, RUCOLA, SENAPE DI DIGIONE, MAIONESE

*Roast beef, rocket salad, Digione mustard, mayonnaise*

### UOVO, CRESCIONE, MAIONESE

*Egg, cress, mayonnaise*

### PROSCIUTTO COTTO, UOVO SODO, ACCIUGA, MAIONESE

*Cooked ham, boiled egg, anchovy, mayonnaise*

## TRAMEZZINI DI PANE INTEGRALE

*Wheat Bread Sandwiches*

---

### POLLO, AVOCADO, MAIONESE

*Chicken, avocado, mayonnaise*

### SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO LOCH FYNE, INSALATA, POMODORO, MAIONESE

*Loch Fyne scottish smoked salmon, lettuce, tomato, mayonnaise*



## AMERICANI MORBIDI

*Soft Bread Roll*

---

### PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

*Cooked ham and cheese*

### PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. 24 MESI

*Parma ham D.O.P. 24 months*

### SALAME

*Salami*

### FORMAGGIO

*Cheese*

### MOUSSE DI TONNO

*Tuna mousse*

### SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO LOCK FYNE CON BURRO D'ISIGNY

*Loch Fyne scottish smoked salmon with d'Isigny butter*

## TARTINE

*Canapé*

---

### SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO LOCH FYNE, BURRO SU PANE BIANCO MORBIDO

*Soft white bread, Loch Fyne scottish smoked salmon, butter*

### SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO LOCH FYNE, AVOCADO, LIME SU CROSTONE DI PANE INTEGRALE

*Loch Fyne scottish smoked salmon, avocado, lime on toasted wheat bread*



## SERVITE CALDE

*Still warm*

---

### PIZZETTA DI PASTA SFOGLIA

*Small pizza pie*

### TORTA SALATA

*Pie of the day*

## TOSTINI

---



### IL TOSTINO PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

*Cooked ham and cheese toast*



### IL TOSTINO MOZZARELLA, POMODORO, ACCIUGA

*Mozzarella, tomato, anchovy toast*



### IL TOSTINO FORMAGGIO E CREMA AL TARTUFO

*Cheese and truffle cream toast*

## CROISSANTS SALATI

*Salted Croissants*

---

### PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. 24 MESI E MOZZARELLA

*Parma ham D.O.P. 24 months and mozzarella*

### SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO LOCH FYNE E BRIE

*Loch Fyne scottish smoked salmon and Brie cheese*



## LE FOCACCE

*Focaccia bread*

---

### PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. 24 MESI E MOZZARELLA

*Parma ham D.O.P. 24 months and mozzarella cheese*

### PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. 24 MESI E MASCARPONE

*Parma ham D.O.P. 24 months and mascarpone cheese*

### PROSCIUTTO COTTO, BRIE, SALSA ROSA

*Cooked ham, Brie cheese, cocktail sauce*

### BRESAOLA, RUCOLA, POMODORO, SALSA ROSA

*Cured beef, rocket salad, tomato, cocktail sauce*

### MOZZARELLA E POMODORO

*Mozzarella cheese and tomato*

### VERDURE ALLA GRIGLIA, POMODORO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

*Grilled vegetables, tomato, extra virgin olive oil*

## COVA CLUB SANDWICHES

---

### CLASSICO - REGULAR

Pane bianco tostato, pollo, bacon, lattuga, pomodoro, maionese con patatine fritte

*Toasted white bread, chicken, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise with french fries*

### SALMONE - SALMON

Pane bianco tostato, salmone scozzese affumicato Loch Fyne, lattuga, pomodoro, maionese con patatine fritte

*Toasted white bread, Loch Fyne scottish smoked salmon, lettuce, tomato, mayonnaise with french fries*



# LO CHEF SUGGERISCE

## CHEF'S SUGGESTIONS

La nostra cucina è aperta dalle ore 11.30 alle 19.00

*Our kitchen is open from 11.30 a.m. to 7.00 p.m.*



### RISOTTO ALLO ZAFFERANO MANTECATO, SELEZIONE RISO CARNAROLI «SAN MASSIMO»

*Risotto with saffron, carnaroli "San Massimo" rice*



### RIGATONI BIO TRAFILATI AL BRONZO AL RAGÙ

*Organic bronze-cut rigatoni pasta with meat sauce*

### SPAGHETTI FRESCHI DI GRANO DURO CON POMODORO DATTERINO E BASILICO

*Fresh spaghetti with datterino tomatos and basil*

### IL NOSTRO CHEESE BURGER CON BACON, LATTUGA, POMODORO E PATATINE FRITTE

*Signature beef cheeseburger, tomato, cheddar, lettuce, bacon with french fries*

### FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE CON VERDURE ALLA GRIGLIA

*Piedmontese fassona beef fillet with grilled vegetables*



### LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI

*Authentic veal cutlet alla milanese with rocket salad and cherry tomato*



**CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,  
POMODORO “CUOR DI BUE”, BASILICO**

*Buffallo mozzarella, “Cuore di Bue” tomato, basil*

**VERDURE GRIGLIATE ALL’OLIO EXTRA VERGINE CON  
BURRATA DELLE MURGE**

*Seasonal grilled vegetables, extra virgin olive oil with burrata delle Murge cheese*

**BRESAOLA DELLA VALTELLINA CON CARPACCIO DI  
ZUCCHINE MARINATE CON MENTA E LIME**

*Bresaola from Valtellina with zucchini carpaccio marinated with mint and lime*

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. 24 MESI CON  
MELONE**

*Parma ham D.O.P. 24 months with melon*

**ROAST BEEF CON RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO**

*Cold roast beef with rocket salad and flakes of Parmesan cheese*

**SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO LOCH FYNE CON AVO-  
CADO, BURRO D’ISIGNY, PANE INTEGRALE TOSTATO**

*Loch Fyne scottish smoked salmon with avocado, d’Isigny butter, toasted wheat bread*

# LE INSALATE

## SIGNATURE SALADS

### BEETHOVEN

Carote, sedano, pomodorini, ravanelli, mais, peperoni, fagioli cannellini, lattughino

*Carrots, celery, cherry tomato, radish, corn, peppers, white beans, lettuce*

### BACH

Petto di pollo arrostito, carote, sedano, pomodorini, misticanza

*Roasted chicken breast, carrots, celery, cherry tomatoes, mixed greens*

### CHOPIN

Tonno, mozzarella, pomodorini, mais, acciughe, misticanza

*Tuna, mozzarella, cherry tomatoes, corn, anchovies, mixed greens*

### VIVALDI

Verdure al vapore, uova sode, tonno, pomodorini, olive verdi, acciughe, fagioli, cannellini misticanza

*Steamed vegetables, hard boiled eggs, tuna, cherry tomato, green olives, anchovies, white beans, mixed greens*



### PUCCINI

Gamberi, polpa di granchio, avocado, lattughino, salsa rosa

*Prawns, crab meat, avocado, lettuce, cocktail sauce*



### COVINA

Salmone scozzese affumicato Loch Fyne, julienne di mele e misticanza

*Loch Fyne scottish smoked salmon, sliced apple and mixed greens*





# DOLCI TENTAZIONI

## TREAT CORNER

### PASTICCERIA MIGNONNE

*Fresh mini pastries*



#### COPPA COVA

Crema pasticcera, frutti di bosco, panna montata, granella di pistacchio  
*Pastry cream, wild berries, whipped cream, pistachio granola*



#### TIRAMISÙ - RICETTA 1817

Crema al mascarpone, savoiardi, caffè, cacao in polvere  
*Tiramisù cream, lady finger cookies, coffee, cocoa powder*



#### LA SACHER DEL COVA - RICETTA 1817 - A PORZIONE

*Slice of Cova Sacher cake*

#### LE NOSTRE TORTE DEL GIORNO - A PORZIONE

*Our cake of the day - slice*

#### PANNA COTTA

Caramello - frutti di bosco - cioccolato  
*Panna cotta with caramel - wild berries - chocolate topping*

#### PRALINE

Miniature di cioccolato realizzate a mano  
*Small masterpieces of handmade pralines*

#### FROLLINI - VENTAGLIETTI

*Cookies - Ventaglietti*

#### PASTE FROLLE

*Short pastry cookies*



#### FETTA DI PANETTONE

*Slice of Panettone*

#### FETTA DI DOLCE AMOR

*Slice of butter cake*



Specialità / Signature Dishes

# LA FRUTTA

## FRUITS

### MACEDONIA CON FRUTTI DI BOSCO

*Fresh fruit salad with wild berries*

con gelato o panna montata

*with ice-cream or whipped cream*

### SOLO FRUTTI DI BOSCO

*Mixed wild berries*

con gelato o panna montata

*with ice-cream or whipped cream*

# I SEMIFREDDI

## HOMEMADE ICE-CREAM LOAF CAKE

### MERINGATA

*Ice chantilly cream with meringue*



### CASSATA

*Vanilla and chocolate cream, with candied fruits*

### TARTUFO AL CACAO

*Chocolate truffle*



# LE NOSTRE COPPE GELATO

## GELATO AND SUNDAES SPECIAL'S

### I SORBETTI - 4 PALLINE

*Our fresh fruit sorbets - 4 scoops  
con panna montata  
with whipped cream*

### LE CREME - 4 PALLINE

*Finest creams - 4 scoops  
con panna montata  
with whipped cream*



### AFFOGATO AL CAFFÈ

Gelato crema, caffè, panna montata  
*Vanilla gelato, coffee, whipped cream*

### COPPA S. ANDREA

Gelato crema, fragole, panna montata  
*Vanilla gelato, strawberries, whipped cream*



### COPPA SCALA

Gelato crema, cioccolato calda, meringhette  
*Vanilla gelato, hot chocolate, small meringue*

### COPPA KLEON

Gelato cioccolato, lamponi freschi, meringa, panna montata  
*Chocolate gelato, fresh raspberries, meringue, whipped cream*

### FANTASIA ALLA FRUTTA

Gelato misto frutta e bosco  
*Assorted sorbets with fruits and wild berries*





MONTENAPOLEONE  
1817