



MONTENAPOLEONE

1817

Si avvisa la gentile clientela che per qualsiasi informazione sulla presenza di sostanze che possono provocare allergie ed intolleranze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Per garantire la continua presenza del nostro prodotto, alcune materie prime potrebbero essere surgelate all'origine o congelate in loco, mediante abbattitore rapido di temperatura. Per maggiori informazioni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

We kindly ask you to inform us of any dietary requirements, restrictions or allergies. Allergen information is available for consultation by requesting it from a member of staff.

To ensure the continued preservation of our products, some raw materials may have been frozen at origin or on-site with a blast chiller. For more information you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff.

LA PASTICCERIA

Home Pastry & Bakery



CROISSANTS

€ 3,00

Classico / *Classic*

Cioccolato / *Chocolate*

Crema / *Cream*

Mirtillo / *Blueberry*

Albicocca / *Apricot*

Pistacchio / *Pistachio*

Integrale al miele / *Wholewheat honey*

Integrale alla marmellata di lamponi / *Wholewheat raspberry jam*

MINI CROISSANTS

€ 1,50

BRIOCHEs & CROISSANTS MAISON / *Choice of the day*

Kranz con uvetta / *Raisin twist*

€ 3,00

Danese con crema e mandorle / *Danish pastry with cream and almonds*

€ 3,00

Budino di riso / *Rice pudding*

€ 4,00

Crema cotta / *Baked pastry cream*

€ 4,00

Dolce amor / *Traditional cake with butter*

€ 4,00

FROLLINI - VENTAGLIETTI

€ 1,50

Cookies

PASTE FROLLE

€ 3,50

Short pastry cookies

PASTICCERIA MIGNONNE

€ 2,50

Mini pastries

(4x) Set € 10,00

(8x) Set € 20,00



FETTA DI PANETTONE

€ 6,00

Slice of Panettone



LE NOSTRE TORTE DEL GIORNO

€ 9,00

Slice of our cakes of the day



Specialità / *Specialties*

COLAZIONE DA COVA

Breakfast at Cova

Fino alle 11.00 / Until 11.00 a.m.

GOURMAND

Tè o caffè, croissant, dolcetti a sorpresa

Tea or coffee, croissant, surprise sweet selection

€ 12,00

CONTINENTAL

Tè o caffè, spremuta fresca di arancia, macedonia di frutta fresca, cestino con mini croissant, frollini, pane, burro, marmellata

Tea or coffee, freshly pressed orange juice, fresh fruit salad, selection of mini croissants, cookies, bread, butter, jam

€ 28,00

AMERICAN

Tè o caffè, spremuta fresca di arancia, uova a piacere, due tartellette alla frutta

Tea or coffee, freshly pressed orange juice, your choice of eggs, two fruits mini pastries

€ 35,00

COLAZIONE DA COVA

UOVA E PANCAKES

Eggs & Pancakes

OMELETTE

Nature / Plain

€ 15,00

Prosciutto cotto e formaggio / Ham and cheese

€ 18,00

UOVA STRAPAZZATE O ALL'OCCHIO DI BUE

Scrambled eggs or fried eggs

€ 16,00

Con aggiunte / with Extra

(add on)

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO LOCH FYNE CON UOVA STRAPAZZATE

Loch Fyne scottish smoked salmon with scrambled eggs

€ 25,00



CROSTONE DI PANE INTEGRALE CON AVOCADO E UOVO POCHÉ

Toasted wheat bread with avocado and poached egg

€ 19,00

PANCAKES CON SCIROPPO D'ACERO E FRUTTA FRESCA

Pancakes with maple syrup and freshly sliced fruit

€ 18,00

HEALTHY

YOGURT

Yogurt

€ 10,00

*con frutti di bosco
with fresh berries*

€ 14,00

MACEDONIA

Fresh fruit salad

€ 12,00

*con frutti di bosco
with fresh berries*

€ 14,00



SNACKS

Prepared with our home made bread

TRAMEZZINI DI PANE BIANCO

White Bread Sandwiches

**MOUSSE DI TONNO, INSALATA, POMODORO,
MAIONESE** € 7,00

Tuna mousse, lettuce, tomato, mayonnaise

UOVO, CRESCIONE, MAIONESE € 7,00

Egg, watercress, mayonnaise

TRAMEZZINI DI PANE INTEGRALE

Wheat Bread Sandwiches

POLLO, AVOCADO, MAIONESE € 9,00

Chicken, avocado, mayonnaise

**SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO LOCH
FYNE, INSALATA, POMODORO, MAIONESE** € 10,00

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

TOSTINI

 **IL TOSTINO PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO** € 6,00
Small toast with ham and cheese

 **IL TOSTINO MOZZARELLA, POMODORO E ACCIUGHE** € 6,00
Small toast with mozzarella, tomato and anchovies

 **IL TOSTINO FORMAGGIO E CREMA DI TARTUFO** € 8,00
Small toast with cheese and truffle cream

SNACKS

Prepared with our home made bread

AMERICANI MORBIDI

Soft Bread Roll

PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO <i>Ham and cheese</i>	€ 6,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 24 MESI <i>Parma ham PDO 24 months</i>	€ 6,00
SALAME <i>Salami</i>	€ 6,00
FORMAGGIO <i>Cheese</i>	€ 6,00
SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO LOCH FYNE <i>Loch Fyne scottish smoked salmon</i>	€ 10,00

SFOGLIE

Puff pastries

PIZZETTA DI PASTA SFOGLIA <i>Small pizzezza</i>	€ 6,00
TORTA SALATA <i>Pie of the day</i>	€ 8,00

TARTINE

Canapés

SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO LOCH FYNE, BURRO SU PANE BIANCO MORBIDO <i>Soft white bread, Loch Fyne scottish smoked salmon, butter</i>	€ 10,00
---	---------



LUNCH

**CAPRESE CON MOZZARELA DI BUFALA
CAMPANA DOP, POMODORO, BASILICO** € 20,00

Caprese salad with mozzarella di bufala PDO, tomatoes, basil

**PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P. E
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.** € 24,00

Parma ham PDO and mozzarella di bufala PDO

INSALATA VIVALDI € 22,00

*Verdure al vapore, uovo sodo, tonno, pomodorini,
olive verdi, acciughe, fagioli cannellini, fagiolini*

*Steamed vegetables, hard boiled egg, tuna, tomatoes, green
olives, anchovies, white beans, mixed greens*



**COVA CHICKEN CAESAR SALAD
CON BACON CROCCANTE** € 22,00

Cova Chicken Caesar Salad with crispy bacon



INSALATA PUCCINI € 24,00

*Gamberi, salmone scozzese affumicato Loch Fyne, avocado,
lattughino, salsa rosa*

*Prawns, Loch Fyne scottish smoked salmon, avocado, lettuce,
cocktail sauce*

PATATINE FRITTE € 8,00

French fries





MONTENAPOLEONE
1817

COVA SIGNATURES

**RIGATONI BIO TRAFILATI AL BRONZO
CON RAGÙ O POMODORO DATTERINO** € 20,00

Organic bronze-cut rigatoni pasta with ragout or datterini tomatoes

**RISOTTO ALLO ZAFFERANO MANTECATO
SELEZIONE RISO CARNAROLI "SAN MASSIMO"** € 22,00

Creamed saffron risotto, "San Massimo" selected Carnaroli rice

**LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE CON
RUCOLA E POMODORINI** € 34,00

Milanese authentic veal cutlet with rocket salad and tomatoes

**IL NOSTRO CHEESE BURGER CON BACON,
LATTUGA, POMODORO E PATATINE FRITTE** € 28,00

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

COVA CLUB SANDWICH € 23,00

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

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

...AL SALMONE AFFUMICATO € 26,00

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

Toasted white bread, salmon, lettuce, tomato, mayonnaise with french fries

**SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO LOCH FYNE
CON AVOCADO E PANE INTEGRALE TOSTATO** € 28,00

Loch Fyne scottish smoked salmon with avocado and toasted wheat bread

DOLCI TENTAZIONI

Treats corner

PASTICCERIA MIGNONNE

Mini pastries

€ 2,50

(4x) Set € 10,00

(8x) Set € 20,00

PRALINE

Miniature di cioccolato realizzate a mano

Handmade chocolate miniatures

€ 2,00

(4x) Set € 8,00

(8x) Set € 16,00

IL NOSTRO MARITZZO

Gusti del giorno / *choice of the day*

€ 7,00



COPPA COVA

Crema pasticcera, frutti di bosco, panna montata,
granella di pistacchio

Pastry cream, wild berries, whipped cream, pistachio grains

€ 13,00



TIRAMISÙ - RICETTA 1817

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

€ 13,00

FETTA DI SACHER COVA - RICETTA 1817

Slice of Cova Sacher cake

€ 9,00



LE NOSTRE TORTE DEL GIORNO

Slice of our cakes of the day

€ 9,00



GELATO E FRUTTA

Gelato and fruit

I SORBETTI - PALLINA € 3,00

*Our fresh fruits sorbets - scoop
con panna montata
with whipped cream*

+ € 2,00

LE CREME - PALLINA € 3,00

*Finest creams - scoop
con panna montata
with whipped cream*

+ € 2,00



AFFOGATO AL CAFFÈ € 14,00

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

COPPA SCALA € 14,00

*Gelato crema, cioccolato calda, meringhe
Vanilla gelato, hot chocolate, meringue*

COPPA DELIZIA € 15,00

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

FANTASIA ALLA FRUTTA € 14,00

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

SEMIFREDDO DELLO CHEF € 12,00

MACEDONIA € 12,00

*Fresh fruit salad
con gelato o panna montata
with ice-cream or whipped cream*

+ € 2,00

FRUTTI DI BOSCO € 14,00

*Fresh berries
con gelato o panna montata
with ice-cream or whipped cream*

+ € 2,00



COVA HIGH TEA

Dalle ore 15.00 / From 3.00 p.m.

CLASSICO

Selezione dalla cucina, dal forno e dalla pasticceria, accompagnata da una scelta di tè in foglia Cova

A selection of canapés, cakes and pastries, accompanied by a choice of Cova's tea in leaves

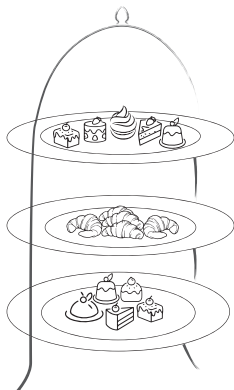
€ 45,00

ROYAL

Accompagniamo la selezione del tè classico con un flute di Champagne e una degustazione di praline Cova

We pair our classic high tea with a Champagne glass and a pralines tasting of Cova's pralines

€ 75,00





MONTENAPOLEONE
1817