



MONTENAPOLEONE  
1817

à  
PARIS

# DRINKS

## MENU DES BOISSONS

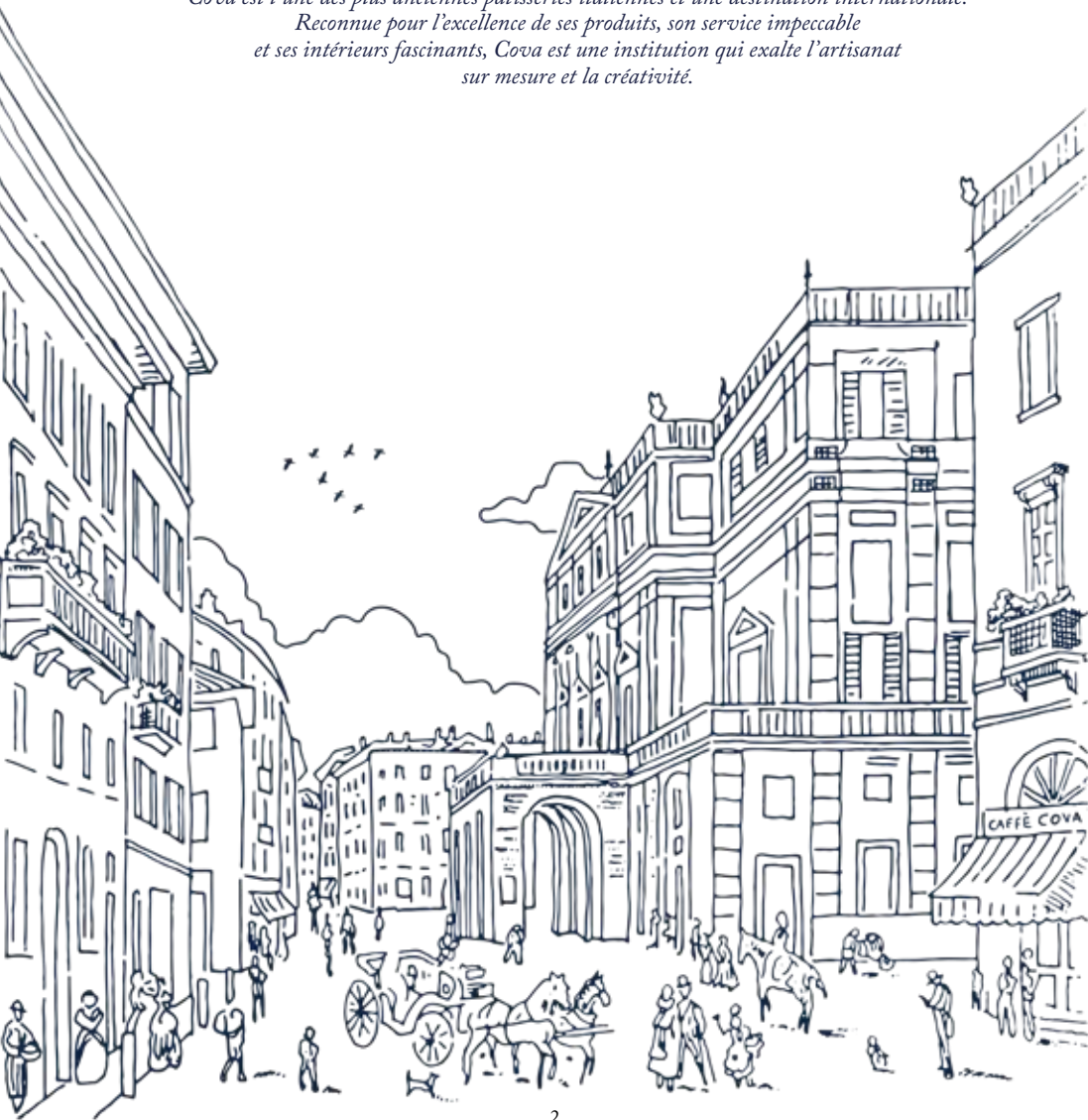
## Tradizione dal 1817

Storica pasticceria milanese fondata nel 1817. Luogo d'incontro e d'incanto famoso in tutto il mondo, per l'eccellenza e l'artigianalità, offrendo a una clientela cosmopolita prodotti di sublime qualità.

## *Tradition depuis 1817*

*Cova est l'une des plus anciennes pâtisseries italiennes et une destination internationale.*

*Reconnue pour l'excellence de ses produits, son service impeccable et ses intérieurs fascinants, Cova est une institution qui exalte l'artisanat sur mesure et la créativité.*



## La nostra storia

Cova nasce nel 1817 a lato del celebre teatro “La Scala”.  
Fondata da Antonio Cova, un soldato di Napoleone che aveva fatto le sue  
“prime armi” come offeliere in Galleria De Cristoforis.

Immediatamente diventa luogo d’incontro del dopo teatro di famosi artisti, scrittori,  
musicisti, professori, uomini pubblici. Clientela specialissima infatti quella del vecchio  
Cova: schiumata, lambiccata e aristocratica, che amava  
raccolgersi per commentare opere e rappresentazioni, discutere di storia e politica,  
bevendo un caffè e degustando deliziosi pasticcini.

Il bombardamento del 1943, durante la Seconda Guerra Mondiale, colpisce anche il  
“Cova” e il teatro “La Scala”. Ma al Cova si respira aria di rinascita, di letizia e nel 1950 il  
celebre Caffè si trasferisce in via Monte Napoleone.

Ormai ritrovo alla moda, d’arte, lavoro e piacere, avvolti in un clima mondano, luogo  
d’incontro non solo per i milanesi, ma per una clientela internazionale, dove un espresso  
o una tazza di tè sorseggiata tanto comodamente in un salotto neoclassico, diventa  
protagonista di uno stile di vita.

L’espansione internazionale del marchio inizia nel 1993, quando Cova apre ad Hong Kong  
SAR il suo primo negozio oltre frontiera per poi aprire una trentina di destinazioni, fino a  
Cova Paris, all’interno del complesso de La Samaritaine.

Nel 2013 diventa parte del Gruppo LVMH e continua la sua espansione nel mondo.

## Notre histoire

*Cova est né en 1817 à côté du célèbre théâtre «La Scala».  
Il fut fondé par Antonio Cova, un soldat de Napoléon qui avait fait ses premiers armes  
en tant que pâtissier à la Galleria De Cristoforis.*

*Immédiatement, il devient le lieu de rencontre de l’après-théâtre d’artistes célèbres, d’écrivains,  
de musiciens, de professeurs, d’hommes publics. Sa clientèle très particulière rappelle celle de  
l’ancienne Cova: soutenue et aristocratique, qui aimait se rassembler pour commenter des  
œuvres et des représentations, pour discuter d’histoire et de politique, boire du café et déguster des  
délicieuses pâtisseries.*

*Le bombardement de 1943, pendant la Seconde Guerre Mondiale, a également affecté «Cova» et  
le Théâtre «La Scala». Mais chez Cova, se respire désormais un air de renaissance et de joie, et en  
1950 le célèbre Caffè s’installe via Monte Napoleone.*

*Connu comme le lieu de rencontre de la mode, de l’art, du travail et du plaisir, enveloppé dans  
une atmosphère mondaine, un lieu non seulement pour les Milanais mais aussi pour une clientèle  
internationale, où un espresso ou une tasse de thé sirotés si confortablement dans un salon  
néoclassique, devient le protagoniste d’un style de vie.*

*En 1993, Cova a commencé son expansion en Asie, en ouvrant son premier café hors frontière  
à Hong Kong, puis en atteignant de nouvelles destinations jusqu’à Cova Paris chez La  
Samaritaine. Aujourd’hui, Cova compte une trentaine de magasins dans le monde.  
En 2013, Cova a rejoint le groupe LVMH pour renforcer sa position de leader de la pâtisserie  
leader sur la scène milanaise et poursuivre son développement à travers le monde.*

# LA CAFFETTERIA

## CAFÉTÉRIA

La nostra miscela è il risultato di un'attenta selezione di 5 tipologie di caffè provenienti dal Centro America e Brasile. Grazie ad un processo di tostatura dedicato e attento alle caratteristiche di ciascuna monorigine selezionata, il risultato finale è una miscela speciale a ridotto tenore di grassi e caffeina e con un forte valore digestivo. In tazza, il caffè Cova presenta un aroma raffinato e un gusto elegante e riconoscibile.

<b>ESPRESSO</b>	€ 5,00
<b>ESPRESSO DECAFFEINATO</b> <i>Expresso décaféiné</i>	€ 6,00
<b>ESPRESSO CON PANNA</b>  <i>Expresso avec crème fouettée</i>	€ 6,00
<b>CAFFÈ AMERICANO</b> <i>Café américain</i>	€ 6,00
<b>CAFFÈ GINSENG / CAFFÈ D'ORZO</b>  <i>Café ginseng / Café d'orge</i>	€ 6,00
<b>CAFFÈ FREDDO CON GHIACCIO/ SHAKERATO</b> <i>Café glacé / Frappé</i>	€ 6,00
<b>CAPPUCCINO</b> 	€ 7,00
<b>CAPPUCCINO CON PANNA</b>  <i>Cappuccino avec crème fouettée</i>	€ 8,00
<b>LATTE CALDO</b>  <i>Lait chaud</i>	€ 4,00
<b>LATTE MACCHIATO</b>  <i>Mousse de lait chaud avec des gouttes de café</i>	€ 7,00

*\*N'hésitez pas à demander du lait de soja, amandes ou écremé*



Specialità / Spécialités

# LA CAFFETTERIA

## CAFÉTÉRIA

À partir de grains de café sélectionnés à la main dans les meilleurs plantations d'Amérique centrale et du Brésil, ce mélange Cova combine cinq grains d'arabica pour une saveur somptueuse. Chaque grain est choisi à la main après la récolte avant d'être lentement torréfié et mélangé pour obtenir un goût riche et savoureux. Pour un résultat avec peu de grasses et une grande valeur digestif, un arôme raffiné et reconnaissable.

### GLI SPECIALI DI COVA - LES SPÉCIALITÉS COVA

---

**MAROCCHINO**  € 6,00


*Café expresso, mousse de lait, poudre de cacao amer*

**CAFFÈ VIENNOIS**  € 6,00

Espresso lungo, panna montata, cannella  
*Café expresso allongé, crème fouettée, cannelle*

**CAFFÈ GOURMAND \*** € 10,00

Espresso e dolcetti a sorpresa  
*Café expresso et gourmandises surprises*

 **COVACCINO**  € 9,00

Caffè Americano, cioccolato, zucchero di canna, panna montata, granella di pistacchio  
*Café américain, chocolat chaud, sucre de canne, crème fouettée, graines de pistache*

 **CIOCCOLATA CALDA**  € 9,00

*Chocolat chaud*

**MELANGE**  € 10,00

Ciocolata calda con panna  
*Chocolat chaud avec crème fouettée*

*\*N'hésitez pas à consulter le staff pour les informations disponibles concernant les potentiels allergéniques des produits.*

 Specialità / Spécialités

# IL TÈ - COLLEZIONE COVA

## THÉS COLLECTION COVA

Selezioniamo con cura solo le più prestigiose miscele provenienti dai migliori “giardini del mondo”.

*Nous sélectionnons avec la plus grande attention les plus prestigieux mélanges en provenance des meilleurs «jardins du monde».*

### ROYAL BREAKFAST

€ 7,00

Miscela di tè neri cinesi e di tè Assam per un aroma forte e profondo, ideale per la colazione

*Mélange de thé noirs chinois et de thé Assam pour un arôme fort et profond idéal pour le petit déjeuner*

### DARJEELING

€ 7,00

Tè nero, India: considerato lo “champagne” dei tè, per intenditori

*Thé noir d'Inde considéré comme le «champagne» des thé*

### EARL GREY IMPERIALE

€ 7,00

Tè nero: Darjeeling al Bergamotto

*Thé noir: Darjeeling à la bergamotte*



### ROYAL BLEND

€ 7,00

Tè verde, Cina: con agrumi e aromi golosi

*Thé vert de Chine aux saveurs gourmandes*

### SPECIAL GUNPOWDER

€ 7,00

Tè verde, Cina: il più bevuto al mondo, gusto fresco e pungente

*Thé vert de Chine à la saveur fraîche*

### JASMINE

€ 7,00

Tè verde, Cina: con fiori di gelsomino asiatico dal gusto delicato

*Thé vert de Chine aux fleurs de Jasmin d'Asie au goût délicat*



# LE TISANE E GLI INFUSI

## TISANES ET INFUSIONS

Aromi e profumi intensi, gusti classici e decisi, fragranze esotiche e speziate.

Il tè protagonista ed interprete di una tradizione millenaria.

*Arômes et parfums intenses, goûts classiques, saveurs exotiques et épicées.*

### FRUTTI DI BOSCO

€ 7,00

Perfetto mélange di karkadé, rosa canina e frutta disidratata

*Parfait mélange de thés à l'hibiscus, à la rose et aux fruits secs*

### CAMOMILLA

€ 7,00

Capolini interi di matricaria camomilla riconosciuti per le proprietà  
addolcenti e sfiammanti

*Fleurs de camomille aux propriétés apaisantes et anti-inflammatoires*



# HEALTHY

## JUS DE FRUIT FRAIS PRESSÉ

### SPREMUTA DI AGRUMI FRESCHI

€ 7,50

Arancio - pompelmo - limone

*Jus d'orange, pamplemousse et citron, frais pressé*

### SUPER ENERGETICO - VITAMIN C BOOST

€ 13,00

Arancia, carota, lime, zenzero, miele

*Orange, carotte, citron vert, gingembre et miel*

### DEPURATIVO - GREEN ENERGY POWER

€ 13,00

Mele verde, cetriolo, sedano, zenzero

*Pomme verte, concombre, céleri et gingembre*



### ACE

€ 13,00

Carota, mela, arancia

*Carotte, pomme, orange*



### DETOSSINANTE - DETOX

€ 13,00

Mela, pera, limone

*Pomme, poire, citron*



### MINERALIZZANTE - ALKALINE

€ 13,00

Cetriolo, mela verde, carota, limone

*Concombre, pomme verte, carotte, citron*





# LE BEVANDE

## BOISSONS NON ALCOOLISÉES

**ACQUA MINERALE COVA BOTT. 0,25cl** € 3,00  
*Eau minérale Cova bouteille 0,25cl*

**ACQUA MINERALE COVA BOTT. 0,75cl** € 7,00  
*Eau minérale Cova bouteille 0,75cl*

**SUCCHI DI FRUTTA** € 6,50  
Albicocca, Ananas Pera, Pesca, Mirtillo  
*Jus de fruits: abricot, ananas, poire, pêche, myrtille*

**SOFT DRINKS**  
Coca-Cola - Coca-Cola Zero - Sprite - Chinotto Laurisia - Aranciata € 6,50  
Amara Laurisia - Orangina

**FEVER TREE** €7,50  
Acqua Tonica - Ginger Ale - Ginger Beer - Lemon Tonic - Soda  
*Eau tonique - Ginger Ale - Ginger Beer - Citron Tonic - Soda*

**BIRRE 33cl** € 9,00  
*Bières*  
Peroni 5,1% - Gallia Follamour Bio 5,5%



# BOLLICINE E CHAMPAGNE

## VINS PÉTILLANTS ET CHAMPAGNES

	<i>Verre 12cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
 <b>COVINO SPUMANTE BRUT</b> Giorgi, Oltrepo Pavese DOC - 12,5% vol.	€ 13,00	€ 60,00
 <b>COVINO SPUMANTE EXTRA DRY ROSÉ</b> Giorgi, Oltrepo Pavese VSQ - 12% vol.	€ 13,00	€ 60,00
 <b>CA' DEL BOSCO CUVÉE PRESTIGE</b> Franciacorta DOCG - 12.5% vol.	€ 16,00	€ 80,00
<b>RUINART "R" DE RUINART</b> Champagne - 12% vol.	€ 20,00	€ 130,00
<b>MOËT &amp; CHANDON GRAND VINTAGE*</b> Champagne - 12,5% vol.	€ 25,00	€ 140,00
<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b> Champagne - 12,5% vol.	€ 25,00	€ 190,00
<b>RUINART ROSÉ</b> Champagne - 12,5% vol.	€ 25,00	€ 190,00
<b>DOM PERIGNON VINTAGE*</b> Champagne - 12,5% vol.		€ 320,00
<b>KRUG GRANDE CUVÉE</b> Champagne - 12,5% vol.		€ 350,00

*\*D'autres références sont disponibles dans la cave à vin. N'hésitez pas à demander les millésimés.*

# VINI BIANCHI E ROSÉ

## VINS BLANCS ET ROSÉS

	<i>Verre 12cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
 <b>SAUVIGNON</b> Villa Parens, DOP Venezia Giulia - 12,5% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>CHARDONNAY</b> Villa Parens, DOP Venezia Giulia - 12% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>RIBOLLA GIALLA</b> Villa Parens, DOP Venezia Giulia - 12% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>ROERO ARNEIS</b> Abbona, DOCG Roero Arneis - 13,5% vol.	€ 12,00	€ 50,00
<b>CHARDONNAY CLOUDY BAY</b> Marlborough - 13,5% vol.	€ 15,00	€ 75,00
<b>WHISPERING ANGEL ROSÉ</b> Château d'Esclans, Côtes de Provence, AOC - 13,5% vol.	€ 12,00	€ 60,00

*\* D'autres références sont disponibles dans la cave à vin. N'hésitez pas à demander les millésimés.*

# VINI ROSSI

## VINS ROUGES

	<i>Verre 12 cl</i>	<i>Bouteille 75cl</i>
 <b>DOLCETTO PAPÀ CELSO</b> Abbona, Dogliani DOCG - 14,5% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>BARBERA RINALDI</b> Abbona, Barbera D'Alba DOC - 14,5% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>PINOT NERO</b> Villa Parens, DOP Venezia Giulia - 12,5% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>BARBARESCO</b> Abbona, Barbaresco DOCG - 14,5% vol.	€ 15,00	€ 80,00
 <b>BAROLO</b> Abbona, Barolo DOCG - 14,5% vol.	€ 15,00	€ 80,00
<b>CÔTES GASCOGNE IGP MILLESIMÉ</b> Domaine du Château Larroque - 14% vol.	€ 12,00	€ 50,00
<b>CABERNET SAUVIGNON RESERVA</b> Terrazas de los Andes - 14% vol.		€ 60,00


*\* D'autres références sont disponibles dans la cave à vin. N'hésitez pas à demander les millesimés.*

# COCKTAILS CHAMPAGNE


<b>BELLINI</b>	€ 20,00
Champagne, pesca bianca frullata <i>Champagne 100ml, purée de pêche blanche 50ml</i>	
<b>ROSSINI</b>	€ 20,00
Champagne, fragole frullate <i>Champagne 100ml, jus de fraise fraîche 50ml</i>	
<b>MIMOSA</b>	€ 20,00
Champagne, succo di arancia <i>Champagne 75ml, jus d'orange 75ml</i>	
<b>KIR ROYAL</b>	€ 20,00
Champagne, ribes nero <i>Champagne 85ml, crème de cassis 15ml</i>	
<b>COCKTAIL CHAMPAGNE</b>	€ 20,00
Champagne, Grand Marnier, Cognac, Angostura, zolletta di zucchero <i>Champagne 90ml, Grand Marnier 10ml, Cognac 10ml, 2 gouttes de Angostura, carré de sucre</i>	

# ANALCOLICI E MOCKTAILS

## BOISSONS SANS ALCOOL ET MOCKTAILS

 **COVA ANALCOLICO** € 12,00  
Succo d'arancia, succo di pompelmo, papaya, fragola  
*Jus d'orange, jus de pamplemousse, papaye, fraise*

 **MILLENIUM** € 12,00  
Fragole, spremuta di pompelmo, Sanbitter  
*Fraises, jus de pamplemousse, Sanbitter*

 **MONTENAPO** € 12,00  
Succo d'ananas, spremuta di pompelmo, fragola  
*Jus d'ananas, jus de pamplemousse, fraise fraiche*

 **POMODORO COVA BIO** € 12,00  
*Jus de tomate bio*

**VIRGIN MOJITO** € 12,00  
Foglie di menta, zucchero di canna, lime, sprite  
*Feuilles de menthe, sucre de canne, citron vert, sprite*

**PARIS EN ROSE** € 12,00  
Sciroppo alla rosa, succo di lime, succo d'arancia,  
Fever Tree acqua tonica  
*Sirop de rose, jus de citron vert, jus d'orange, Fever Tree eau tonique*

**LAVENDER** € 12,00  
Lime fresco, sciroppo di lavanda, lemon Fever Tree, ghiaccio  
*Citron vert frais, sirop de lavande, limonade Fever Tree, glace*

# APERITIVI E COCKTAILS

## APERITIFS ET COCKTAILS

-  **COVINO COCKTAIL** € 18,00  
Antica ricetta Cova, Bitter Campari, Gin, Aperol, China Martini,  
Antica Ricetta Carpano  
*Ancienne recette Cova, Bitter Campari 40ml, Gin 20ml, Aperol 20ml,  
China Martini 20ml, Antica Ricetta Carpano 20ml*
-  **SAINT GERMAIN SPRITZ** € 18,00  
Saint Germain, Covino spumante, soda  
*Saint Germain 60ml, Covino spumante 90ml, soda*
-  **1817** € 18,00  
Bitter Campari, antica ricetta Carpano, Vodka, Aperol,  
Covino spumante topping  
*Bitter Campari 30ml, Antica Ricetta Carpano 30ml, Vodka 20ml,  
Aperol 20ml, Covino Spumante topping*
- SPRITZ** € 18,00  
Aperol o Bitter Campari, spumante Covino, selz  
*Aperol ou Bitter Campari 60ml, Covino Spumante 90ml, selz*
- NEGRONI** € 18,00  
Bitter Campari, Gin, Martini Rosso  
*Bitter Campari 30ml, Gin 30ml, Martini Rouge 30ml*
- NEGRONI SBAGLIATO** € 18,00  
Bitter Campari, Martini Rosso, spumante Covino  
*Bitter Campari 30ml, Martini Rouge 30ml,  
Covino Spumante 30ml*
- AMERICANO** € 18,00  
Bitter Campari, Martini Rosso, Angostura, Soda  
*Bitter Campari 30ml, Martini Rouge 30ml,  
2 gouttes de Angostura, soda*

<b>LA SAMARITAINE</b>	€ 18,00
Rhum Silver, Vino bianco, Ginger beer, limone <i>Rhum silver 30ml, vin blanc 20ml, ginger beer topping, citron</i>	
<b>PIMM'S</b>	€ 18,00
Pimm's, ginger ale, cetriolo <i>Pimm's 50ml, Ginger ale, concombre</i>	
<b>COSMOPOLITAN</b>	€ 18,00
Vodka, cranberry juice, Cointreau, succo di lime <i>Vodka 40ml, jus de cranberry 30ml, Cointreau 15ml, jus de citron vert 15ml</i>	
<b>BLOODY MARY</b>	€ 18,00
Vodka, succo di pomodoro, Tabasco, Worchester sauce, succo di limone, pepe, sale di sedano <i>Vodka 45ml, Jus de Tomate 90ml, Tabasco, Worchester Sauce, Jus de Citron 15ml, Poivre, Sel de Céleri</i>	
<b>GIN &amp; TONIC</b>	€ 18,00
Gin, Fever Tree tonic water, limone <i>Gin 40ml, Fever Tree tonic water, citron</i>	
<b>COCKTAIL MARTINI</b>	€ 18,00
Gin, Martini Dry, twist di limone <i>Gin 60ml, Martini Dry 20ml, twist de citron</i>	
<b>MOSCOW MULE</b>	€ 18,00
Vodka, Fever Tree ginger beer, succo di lime, menta fresca <i>Vodka 25ml, Fever Tree ginger beer 120ml, jus de citron vert 10ml, menthe fraîche</i>	
<b>MARGARITA</b>	€ 18,00
Tequila, Triple Sec, succo di limone, sale <i>Tequila 50ml, Triple Sec 20ml, jus de citron 15ml, sel</i>	
<b>BITTER CAMPARI</b>	€ 12,00
<b>APEROL</b>	€ 12,00





# LIQUORI E DISTILLATI

## LIQUEURS ET SPIRITUEUX 4cl

### AMARI/BITTERS

PASTIS	€ 9,00
RAMAZZOTTI	€ 9,00
SAMBUCA	€ 9,00
MONTENEGRO	€ 9,00

### LIQUORI/LIQUEURI

AMARETTO DI SARONNO	€ 9,00
GRAND MARNIER	€ 12,00
COINTREAU	€ 12,00
BAILEYS	€ 12,00

### GRAPPE

GRAPPE NONINO - SELEZIONE COVA	€ 10,00
GRAPPE NONINO - RISERVA SELEZIONE COVA	€ 12,00

### VINI LIQUOROSI/ PORTO WINE

TIO PEPE	€ 12,00
GRAHAMS TAWNY 10 YEARS	€ 12,00

### BRANDY

VECCHIA ROMAGNA	€ 12,00
-----------------	---------

### COGNAC

HENNESSY VS COGNAC	€ 15,00
HENNESSY X.O.	€ 25,00

### BAS ARMAGNAC

DUC DE LOUSSEAC XO	€ 25,00
--------------------	---------



## RHUM

CLEMENT BLANC AGRICOLE	€ 15,00
ZACAPA 23 X.O.	€ 15,00

## VODKA

BELVEDERE PURE	€ 14,00
----------------	---------

## TEQUILA

DON JULIO BLANCO	€ 12,00
DON JULIO REPOSADO	€ 12,00

## GIN

TANQUERAY 10	€ 15,00
TANQUERAY LONDON DRY	€ 15,00
GORDON'S	€ 15,00
BOMBAY	€ 15,00
GIN MARE	€ 15,00

## WHISKY RESERVE

LAGAVULIN - 16 YEARS OLD - ISLE OF ISLAY	€ 18,00
GLENMORANGIE - 14 YEARS OLD - THE QUINTA RUBAN	€ 14,00
JOHNNIE WALKER (BLACK LABEL) - 12 YEARS OLD	€ 14,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL 12 YEARS OLD	€ 14,00
JAMESON	€ 14,00
ARDBERG 10 YEARS OLD	€ 18,00
CAOL ILA 12 YEARS OLD	€ 18,00



*Nous vous demandons de bien vouloir nous informer de toutes les exigences alimentaires, restrictions ou allergies.*

*Dans le but de vous servir des produits de première qualité, certains éléments de nos pâtisseries ont pu être congelés. Merci de ne rien recongeler.*

*Pour plus d'informations, vous pouvez consulter la documentation appropriée qui vous sera fournie, sur demande, par le personnel en service.*



MONTENAPOLEONE  
1817