



MONTENAPOLEONE
1817

ALL DAY MENU

La nostra cucina è aperta dalle ore 11.00 alle 19.00

Our kitchen is open from 11.00 a.m. to 7.00 p.m.

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.

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

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 rivolgersi al personale di sala.

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 kindly ask the waiting staff.

GLI SNACK DEL COVA

COVA SNACKS

PRODUCIAMO E SFORNIAMO TUTTO IL NOSTRO PANE
ALL OUR BREADS ARE HOME BAKED

TRAMEZZINI DI PANE BIANCO

WHITE BREAD SANDWICHES

Pomodoro, mozzarella, insalata, maionese
Tomato, mozzarella, lettuce, mayonnaise

Uovo, Maionese, Crescione
Egg, Cress and mayonnaise

Cotto, formaggio, insalata, pomodoro, maionese
Ham, cheese, lettuce tomato, mayonnaise

Mousse di tonno, insalata, pomodoro, maionese
Tuna mousse, lettuce, tomato, mayonnaise

TRAMEZZINI DI PANE INTEGRALE

WHEAT BREAD SANDWICHES

Pollo, avocado, maionese
Chicken, avocado, mayonnaise

Salmone affumicato Loch Fyne, insalata, pomodoro, maionese
Loch Fyne smoked salmon, lettuce, tomato, mayonnaise

Gamberetti, insalata, pomodoro, maionese
Shrimps, lettuce, tomato, mayonnaise

TARTINE

CANAPÉ

Gamberetti
Prawns canapé

Salmone affumicato Loch Fyne
Loch Fyne smoked salmon canapé

GLI SNACK DEL COVA

COVA SNACKS

LE NOSTRE TORTE SALATE

HOME BAKED PIES

GASTRONOMICA

Pasta sfoglia, prosciutto cotto, formaggio, asparagi

Puff pastry, cooked ham, cheese, asparagus

QUICHE

Pasta sfoglia, carciofi, uova, panna fresca, parmigiano

Puff pastry, artichokes, eggs, fresh cream, parmesan cheese

PIZZETTA DI PASTA SFOGLIA

Small pizza pie

TOAST

IL TOSTINO PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

COVA ham and cheese toast

IL TOSTINO MOZZARELLA, POMODORO E ACCIUGA

COVA mozzarella, tomato and anchovy toast

IL TOSTINO DI CREMA AL TARTUFO E FORMAGGIO

COVA truffle cream and cheese toast

COVA CLUB SANDWICHES

CLASSICO - REGULAR

Pane bianco tostato, pollo, bacon, lattuga, pomodoro, maionese, con patate croccanti

Toasted bread, chicken, bacon, lettuce, tomato, mayonnaise, with crispy fries

SALMONE - SALMON

Pane bianco, salmone affumicato Loch Fyne, lattuga, pomodoro, maionese, con patate croccanti

White bread, Loch Fyne smoked salmon, lettuce, tomato, mayonnaise, with crispy fries

GLI SNACK DEL COVA

COVA SNACKS

LE NOSTRE FOCACCE

OUR FOCACCIA

Prosciutto cotto e formaggio

Cooked ham and cheese

Prosciutto crudo San Daniele e mascarpone

San Daniele ham and mascarpone cheese

Prosciutto crudo S. Daniele e mozzarella

San Daniele ham and mozzarella cheese

Speck e brie

Speck and brie cheese

Bresaola, rucola e pomodoro

Cured beef, rocket salad and tomato

Mozzarella e pomodoro

Mozzarella cheese and tomato

Verdure alla griglia

Grilled vegetables

AMERICANO MORBIDO

SOFT BREAD ROLL

Prosciutto cotto / *Cooked ham*

Cotto e formaggio / *Cooked ham and cheese*

Prosciutto crudo / *San Daniele ham*

Salame / *Salami*

Mousse di tonno / *Tuna mousse*

Salmone affumicato Loch Fyne con burro salato

Smoked Loch Fyne salmon with salted butter

CROISSANTS SALATI

SALTED CROISSANTS

Cotto e formaggio / *Ham and cheese*

Crudo e mozzarella / *San Daniele ham and mozzarella*

LO CHEF SUGGERISCE

CHEF'S SUGGESTION

ZUPPA DI... CREAZIONE DELLO CHEF

SOUP OF... CHEF'S CREATION

(starter) (main course)

RIGATONI BIO TRAFILATI AL BRONZO CON RAGÙ DI MANZO

ORGANIC BRONZE-CUT RIGATONI
WITH MEAT SAUCE

RISOTTO CARNAROLI «SAN MASSIMO» ALLO ZAFFERANO MANTECATO

«SAN MASSIMO» CREAMED CARNAROLI
RISOTTO WITH SAFFRON

LA VERA COTOLETTA ALLA MILANESE CON RUCOLA E POMODORINI

AUTHENTIC VEAL CUTLET ALLA MILANESE
WITH ROCKET SALAD AND CHERRY TOMATO

FILETTO DI BLACK ANGUS, MISTICANZA E GERMOGLI

BLACK ANGUS FILET
WITH ASIATIC GREENS AND SPROUTS

(200gr)

IL NOSTRO HAMBURGER DI CHIANINA CON PATATE CROCCANTI

SIGNATURE CHIANINA BEEF HAMBURGER,
TOMATO, CHEDDAR, ICEBERG SALAD,
BACON, AND FRENCH FRIES

(180gr)

LO CHEF SUGGERISCE

CHEF'S SUGGESTION

BRESAOLA CON CARPACCIO DI ZUCCHINE, MENTA E LIME

BRESAOLA WITH MINT AND LIME
COURGETTES CARPACCIO

SALMONE SCOZZESE LOCH FYNE MELANGE ASIATIQUE, BEURRE D'ISIGNY

LOCH FYNE SMOKED SALMON,
ASIATIC MIXED GREENS, ISIGNY BUTTER

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE D.O.P. 24 MESI

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE
24 MONTHS

CULATELLO DI ZIBELLO D.O.P. 24 MESI

CULATELLO DI ZIBELLO 24 MONTHS

Con melone / *with melon*

Con mozzarella di bufala / *with buffalo mozzarella cheese*

VERDURE GRIGLIATE ALL'EXTRA VERGINE, BURRATA DELLE MURGE

SEASONAL GRILLED VEGETABLES,
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
BURRATA DELLE MURGE SPUN CHEESE

LE INSALATE DEL COVA

COVA SIGNATURE SALADS

CHOPIN

Tonno, mozzarella, pomodorini, mais, acciughe, misticanza
Tuna, mozzarella, cherry tomato, corn, anchovies, mixed greens

BACH

Pollo al vapore, carote, sedano, pomodorini, misticanza
Steamed chicken, carrots, celery, tomato, mixed greens

CAPRESE

Mozzarella di bufala, pomodoro “cuore di bue”
Buffalo mozzarella with “cuore di bue” tomato

BEETHOVEN

Carote, sedano, pomodorini, ravanelli, mais,
peperoni, fagioli cannellini, misticanza
*Carrots, celery, cherry tomato, radish, corn, peppers,
white beans, mixed green*

VIVALDI

Verdure al vapore, uova sode, tonno, pomodorini, olive
verdi, acciughe, fagioli, cannellini spinacino novello
*Steamed vegetables, hard boiled eggs, tuna, cherry tomato,
green olives, anchovies, white beans, baby spinach*

PUCCINI

Gamberi, polpa di granchio, avocado, lattughino, salsa rosa
Prawns, crab meat, avocado, lettuce, Marie Rose sauce

DOLCI TENTAZIONI

TREAT CORNER

COPPA COVA

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

TIRAMISÙ

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

PANNA COTTA

Caramello - frutti di bosco - cioccolato
Cream pudding with caramel - wild berries - chocolate topping

MOUSSE AL CIOCCOLATO E GIANDUIA

Chocolate and Gianduja mousse

PRALINE

Miniature di cioccolato realizzate a mano
Small masterpieces of handmade pralines

cad / each

4 pcs.

8 pcs.

MARRON GLACÉS - IN STAGIONE

Glazed candied chestnuts - in season only

BOERI - BACUS - ALKIKINGER - IN STAGIONE

Handmade chocolate treats with liqueur - in season only

DAL NOSTRO FORNO

HOME PASTRY & BAKERY

BRIOCHES AND CROISSANTS *cad / each*

FROLLINI - VENTAGLIETTI *cad / each*
COOKIES - VENTAGLIETTI
4 pcs.
8 pcs.
12 pcs.

PASTICCERIA MIGNONNE *cad / each*
FRESH MINI PASTRIES
4 pcs.
8 pcs.
12 pcs.

PASTE FROLLE *cad / each*
SHORT PASTRIES

DOLCE AMOR- FETTA
BUTTER CAKE - SLICE

LE TORTE DEL GIORNO - A PORZIONE
SLICE OF CAKE - CHOICE OF THE DAY

FROLLA AI FRUTTI DI BOSCO E CREMA
WILD BERRIES MINI CAKE WITH PASTRY CREAM

LA GELATERIA E I SEMIFREDDI

HOME MADE ICE CREAM AND MINI CAKES

I NOSTRI SORBETTI - 4 PALLINE

OUR FRESH FRUIT SORBETS - 4 SCOOPS

Con panna montata / *with whipped cream*

LE NOSTRE CREME - 4 PALLINE

FINEST CREAMS - 4 SCOOPS

Con panna montata / *with whipped cream*

BISCOTTO GELATO

ICE CREAM SANDWICH BISCUIT

MERINGATA

ICE CHANTILLY CREAM WITH MERINGUE

CASSATA SICILIANA

VANILLA AND CHOCOLATE ICE CREAM,
WITH CANDIED FRUITS

TARTUFO AL CACAO

CHOCOLATE TRUFFLE

TORRONCINO

NOUGAT

BOULES DI CIOCCOLATO FONDENTE CON CREMA E WHISKY TORBATO

DARK CHOCOLATE BALL
WITH VANILLA ICE CREAM AND PEATY WHISKY

TORTA GELATO - FETTA

ICE CREAM CAKE - SLICE

LE NOSTRE COPPE GELATO

ICE CREAM'S SPECIAL

AFFOGATO AL CAFFÈ

Gelato crema, caffè, panna montata
Vanilla ice cream, coffee, whipped cream

COPPA S. ANDREA

Gelato crema, fragole, panna montata
Vanilla ice cream, strawberries, whipped cream

COPPA SCALA

Gelato crema, cioccolata calda, meringhette
Vanilla ice cream, hot chocolate, small meringue

COPPA KLEON

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

FANTASIA ALLA FRUTTA

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

COPPA DELIZIA

Gelato crema, fragoline di bosco, Grand Marnier, panna montata
Vanilla ice cream, wild strawberries, Grand Marnier, whipped cream

FRUTTA FRESCA

FRESH FRUIT

MACEDONIA DI FRUTTA / FRESH FRUIT SALAD

con gelato o panna montata / *with ice cream or whipped cream*

COPPA AI FRUTTI DI BOSCO / MIXED WILD BERRIES

con gelato o panna montata / *with ice cream or whipped cream*

SASHIMI DI FRUTTA / FRUIT SASHIMI



MONTENAPOLEONE
1817

BREAKFAST

Disponibile dalle ore 8.00 alle 11.00

Available from 8.00 to 11.00 a.m.

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.

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

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 rivolgersi al personale di sala.

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 kindly ask the waiting staff.

COVA SIGNATURE BREAKFAST

BIOLIGHT & DETOX

Centrifuga di carota, sedano, limone e zenzero

Freshly pressed carrot, celery, lemon & ginger

Sashimi di frutta fresca / *Fresh fruit sashimi*

Pane integrale tostato con miele / *Wheat toast with pure honey*

Tisana «Purity» miscela di erbe / *Tisana «Purity» herbs blend*

COVA CONTINENTAL

Spremuta fresca di arancia / *Freshly pressed orange juice*

€

Frutta fresca / *Fresh fruit*

Cestino con croissant e pasticceria dal forno / *Selection of home baked pastries*

Tè o caffè / *Tea or coffee*

AMERICAN

Spremuta fresca di arancia / *Freshly pressed orange juice*

Cestino con croissant & pasticceria dal forno / *Selection of home breads*

Uova a piacere con bacon / *Your choice of eggs & bacon*

Marmellata / *Jam*

Tè o caffè / *Tea or coffee*

SIGNATURE PLATED BREAKFAST

SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI

Selection of Italian Charcuterie & cheese

SALMONE AFFUMICATO LOCH FYNE CON UOVA STRAPAZZATE

Loch Fyne smoked salmon & scrambled eggs

BIANCO D'UOVO CON ERBE E VERDURE

White eggs with fine herbs & vegetables

LA CAFFETTERIA

COFFEE DRINKS

La nostra miscela è il risultato di una attenta selezione di 5 tipologie di caffè provenienti dal Centro America e Brasile.

Grazie ad un processo di tostatura dedicato e attento alle caratteristiche delle singole selezioni di caffè, il risultato finale è una miscela speciale con livelli di grassi e caffeina inferiori e un forte valore digestivo.

ESPRESSO

ESPRESSO DECAFFEINATO

Decaffeinated espresso

ESPRESSO CON PANNA

Espresso with whipped cream

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO DECAFFEINATO / LATTE DI SOIA

Decaffeinated Cappuccino / Soy milk Cappuccino

CAPPUCCINO CON PANNA

Cappuccino with whipped cream

LATTE MACCHIATO

Foamy warm milk with coffee drops

LATTE CALDO

Warm milk

CAFFÈ AMERICANO

American coffee

CAFFÈ GINSENG / CAFFÈ D'ORZO

Ginseng coffee / Barley coffee

LA CAFFETTERIA

COFFEE DRINKS

COVA coffee blend comes from a selective research of five coffee beans from Central America and Brazil.

Thanks to a very sophisticated roasting process and carefully considering each coffee blend peculiarity, the final outcome of this process is a unique blend with a lower presence of fat and caffeine, but a higher digestive value.

GLI SPECIALI COVA - COVA'S SPECIAL

MAROCCHINO

Espresso coffee, smooth milk cream, bitter cocoa powder

CAFFÈ VIENNOIS

Espresso lungo, panna montata, cannella

Long espresso coffee, whipped cream, cinnamon

CAFFÈ GOURMAND

Espresso e dolcetti a sorpresa

Espresso coffee with mini treats

COVACCINO

Caffè Americano, cioccolata, zucchero di canna, panna montata, granella di pistacchio

American coffee, hot chocolate, brown sugar, whipped cream, pistachio granola

CIOCCOLATA CALDA

Hot chocolate

MELANGE

Cioccolata calda con panna

Hot chocolate with whipped cream

BARBAGLIATA

Cioccolata calda allungata con crema di latte

Hot chocolate and milk cream

DAL NOSTRO FORNO

HOME BAKED

BRIOCHE E CROISSANTS

Albicocca - mirtillo - crema - cioccolato

Apricot - blueberry - cream - chocolate

MINI CROISSANTS

ROTOLINO CACAO E UVETTA

Cocoa and raisin roll

KRANZ CON UVETTA

Raisin twist

DANESE CON CREMA E MANDORLE

Danish pastry with cream and almonds

CROISSANT INTEGRALE

Miele - marmellata di lamponi

Whole Wheat croissant with honey or raspberry jam

GLI SNACK DEL COVA

COVA SNACKS

I TRAMEZZINI DI PANE BIANCO

WHITE BREAD SANDWICHES

Pomodoro, mozzarella, insalata, maionese

Tomato, mozzarella, lettuce, mayonnaise

Cotto, formaggio, insalata, pomodoro, maionese

Cooked ham, cheese, lettuce, tomato, mayonnaise

Mousse di tonno, insalata, pomodoro, maionese

Tuna mousse, lettuce, tomato, mayonnaise

TRAMEZZINO DI PANE INTEGRALE

WHEAT BREAD SANDWICHES

Salmone affumicato Loch Fyne, insalata, pomodoro, maionese

Loch Fyne smoked salmon, lettuce, tomato, mayonnaise

IL TOSTINO PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

COVA cooked ham and cheese toast

IL TOSTINO MOZZARELLA, POMODORO E ACCIUGA

COVA mozzarella, tomato and anchovy toast



MONTENAPOLEONE
1817

YOUNG DINER MENU

Disponibile dalle ore 11.00 alle 19.00
Available from 11.00 a.m. to 7.00 p.m.

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.

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

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 rivolgersi al personale di sala.

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 kindly ask the waiting staff.

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

FOR OUR YOUNG DINERS

ZUPPA DI... CREAZIONE DELLO CHEF

SOUP OF... CHEF'S CREATION

RIGATONI BIO TRAFILATI AL BRONZO CON RAGÙ DI MANZO

ORGANIC BRONZE-CUT RIGATONI
WITH MEAT SAUCE

RISOTTO CARNAROLI «SAN MASSIMO» ALLO ZAFFERANO MANTECATO

«SAN MASSIMO» CREAMED CARNAROLI
RISOTTO WITH SAFFRON

BOCCONCINI DI POLLO CON CAROTE AL BURRO

PAN-SEARED CHICKEN BITES,
BUTTERED CARROTS

IL NOSTRO BABY HAMBURGER DI CHIANINA

CON POMODORO, FORMAGGIO CHEDDAR,
INSALATA CON PATATINE FRITTE

(100gr)

BABY CHIANINA BEEF HAMBURGER WITH TOMATO,
CHEDDAR, SALAD AND FRENCH FRIES

FILETTO DI SALMONE DORATO, PATATE AL VAPORE

SMALL PAN-SEARED SALMON FILLET,
POMMES VAPEUR

PROSCIUTTO COTTO AL NATURALE, MOZZARELLA VACCINA

NATURAL COOKED HAM,
MOZZARELLA CHEESE BITES

PER I PIÙ GOLOSI

FOR THOSE WITH A SWEETH TOOTH

DUE BOULES DI GELATO ARTIGIANALE

TWO SCOOPS OF HOMEMADE ICE CREAM

FRAGOLE CON UNA BOULE DI GELATO

STRAWBERRIES WITH ONE ICE CREAM SCOOP

FRAPPÉ DI GELATO (VANIGLIA - FRAGOLA - CIOCCOLATO)

ICE CREAM SHAKE (VANILLA - STRAWBERRY - CHOCOLATE)

PICCOLA MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

MINI FRESH FRUIT SALAD

MOUSSE AL CIOCCOLATO

CHOCOLATE MOUSSE



MONTENAPOLEONE
1817