



MONTENAPOLEONE  
1817

*Dal 1817 Cova, la prestigiosa Pasticceria di via Montenapoleone,  
offre alla propria clientela prodotti accuratamente selezionati per la qualità  
degli ingredienti e la raffinatezza del gusto.*

*Since 1817 Cova, the most prestigious Café located in Montenapoleone,  
offers top quality refined and selected products  
to its demanding clients.*

# GLI ANTIPASTI E LE INSALATE

## APPETIZERS & SALADS

- V BURRATA E POMODORI MISTI** **\$138**  
*Burrata mozzarella, assorted tomatoes, watermelon, vanilla oil*  
布袋芝士伴雜色蕃茄·西瓜
- PROSCIUTTO DI PARMA PDO 20 MESI RISERVA  
CON MELONE** **\$128**  
*PDO 20 months riserva parma ham, melon*  
20個月帕瑪火腿伴蜜瓜
- SALMONE MARINATO CON AVOCADO  
MOUSSE E RAVANELLI** **\$128**  
*Beet marinated salmon, avocado mousse, radish*  
紅菜頭醃三文魚配牛油果蓉
- CARPACCIO DI MANZO** **\$158**  
*Australian M3 beef carpaccio, rocket, parmesan cheese*  
澳洲和牛薄切

# GLI ANTIPASTI E LE INSALATE

## APPETIZERS & SALADS

### INSALATA NIZZARDA

\$168

*Tuna, tomato, corn, quail egg, mixed green*

吞拿魚沙律

### V INSALATA MISTA DI STAGIONE

\$98

*Seasonal mixed green salad*

時令雜菜沙律

### INSALATA DI CESARE

\$108

*Romaine, anchovy, egg, parmesan cheese, bacon*

凱撒沙律

### ADDITION 額外配:

#### SALMONE AFFUMICATO

+\$38

*Smoked salmon* 煙三文魚

#### GAMBERI E AVOCADO

+\$38

*Pan-fried prawn & avocado* 香煎海蝦, 牛油果

#### PARMA PDO 20 MESI RISERVA

+\$28

*PDO 20 months riserva parma ham* 20個月帕瑪火腿

#### POLLO ALLA GRIGLIA

+\$28

*Grilled chicken* 烤雞肉

(V) Vegetarian

# LE ZUPPE

## SOUP

<b>V MINISTRONE</b> <i>Seasonal vegetables soup</i> 意大利雜菜湯	<b>\$78</b>
<b>ZUPPE DEL GIORNO</b> <i>Soup of the Day</i> 是日精選濃湯	<b>\$68</b>
<b>CREMA D'ASTICE</b> <i>Homemade lobster bisque</i> 自家製龍蝦濃湯	<b>\$98</b>

# I NOSTRI PANINI

## SANDWICHES

**FOCACCIA CON PROSCIUTTO DI PARMA PDO 20 MESI RISERVA, MOZZARELLA E POMODORO** **\$88**

*PDO 20 months riserva parma ham, mozzarella cheese & tomato focaccia*

20個月帕瑪火腿芝士三文治

**CROISSANT SALATO CON SALMONE AFFUMICATO** **\$88**

*Smoked salmon salted croissant*

煙三文魚牛角包

**THE CLUB** **\$138**

*COVA club sandwich, served with fries*

公司三文治伴炸薯條

**CIABATTA CON FONTINA, PROSCIUTTO SPECK E TARTUFO** **\$88**

*Speck ham, fontina cheese & truffle ciabatta*

煙燻火腿芝士三文治

**TRAMEZZINO CON ASTICE** **\$238**

*Signature lobster sandwich, served with lobster mokaolino*

鮮龍蝦三文治伴龍蝦摩卡奇諾

# LE PASTE DEL COVA

## COVA SIGNATURE PASTA

**LASAGNA ALLA BOLOGNESE** **\$208**

*Signature homemade lasagna with minced wagyu beef*

和牛肉醬自家製千層麵

**FETTUCCINE FRESCA ALLA CARBONARA** **\$168**

*Homemade Fettuccine with guanciale speck, egg yolk, parmesan cheese*

傳統卡邦尼鮮製意大利寬麵

**RIGATONI CON WAGYU RAGU** **\$188**

*Rigatoni with slow cooked wagyu ragout*

慢煮和牛肉醬半大通粉

**LINGUINE CON GRANCHIO, FAGIOLINI,  
PATATE E PESTO** **\$188**

*Linguine with crabmeat, bean, potato, basil pesto sauce*

蟹肉馬鈴薯法國邊豆扁意粉

**TAGLIOLINI FRESCA CON GAMBERI ROSSI** **\$258**

*Homemade tagliolini with sicilian red prawn*

西西里紅蝦燴自家製幼蛋麵

# LE PASTE DEL COVA

## COVA SIGNATURE PASTA

### LINGUINE CON CAPASANTE A.O.P.

\$298

*Linguine with sea scallop, roasted garlic, chili, olive oil*

蒜香海帶子扁意粉

### SPAGHETTI CON ASTICE E POMODORO

\$268

*Spaghetti with lobster, cherry tomato*

櫻桃蕃茄龍蝦意粉

### V SPAGHETTI CON POMODORO E BASILICO

\$148

*Spaghetti with tomato & basil*

櫻桃蕃茄羅勒意粉

### V RISOTTO CON FUNGI MISTI E TARTUFO

\$168

*Aquarello risotto with assorted mushrooms, black truffle*

黑松露雜菌燴意大利飯

### RISOTTO ALLA MILANESE CON GUANCIA DI MAIALE

\$168

*Aquarello risotto with saffron, braised pork cheek*

燉豬面頰番紅花意大利飯

# IL SECONDI

## MAINS

**COSTINE D'AGNELLO CON PEPERONI E MENTA** **\$288**  
*Grilled lamb rib, mixed pepper, bean, mint*  
炭燒羊架伴雜椒，法國邊豆

**CONTROFILETTO DI MANZO CON** **\$328**  
**POMODORO E ASPARAGO**  
*Grilled Australian Black Angus Onyx sirloin, tomato, asparagus*  
炭燒澳洲安格斯牛扒伴蘆筍，烤櫻桃蕃茄

**MERLUZZO AL FORNO, VERDURE MISTE,** **\$268**  
**SALSA AL LIMONE BURRO E ALIO VERDE**  
*Baked french cod, assorted vegetables, lemon butter, green garlic sauce*  
焗法國鱈魚配蒜香牛油檸檬汁

**COSTATA DI MAIALE CON CAVOLO E PATATE** **\$288**  
*Korobuta pork chop with kale, potato*  
黑豚豬扒伴焗薯，羽衣甘藍

**CONTORNI**  
*Side dishes* 配菜：

**PATATINE FRITTE** **+\$48**  
*Rustic fried potato* 薯條

**SPINAC AL BURRO** **+\$48**  
*Buttered spinach* 牛油菠菜

**MAIS AL TARTUFO** **+\$58**  
*Truffle corn* 黑松露粟米

# DOLCI TENTAZIONI

## TREAT CORNER

<b>LA TORTA</b> <i>Selection of cake slice</i> 自選蛋糕	<b>\$90</b>
<b>COPPA COVA</b> <i>Pastry cream, mixed berries, whipped cream, pistachio granola</i> COVA甜品杯	<b>\$90</b>
<b>TIRAMISU</b> <i>Our classic tiramisu glass</i> 意大利提拉米蘇	<b>\$90</b>
<b>MILLEFOGLIE AL MANGO E PANNA</b> <i>Mango napoleon, chantilly cream, banana gelato</i> 芒果千層酥伴香蕉雪糕	<b>\$90</b>
<b>AFFOGATO AL CAFFÈ</b> <i>Crema gelato, espresso, whipped cream</i> 忌廉雪糕配特濃咖啡	<b>\$90</b>

Cake-cutting fee - \$350 per cake (Cova cake excluded)



MONTENAPOLEONE  
1817