



MONTENAPOLEONE
1817

ALL DAY

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.

•

Nous informons les clients que pour toute information sur la présence de substances qui peuvent provoquer des allergies et des intolérances, il est possible de consulter la documentation appropriée qui sera fournie sur demande, par le personnel en service.

Afin de garantir la présence continue de notre produit, certaines matières premières peuvent être congelées à l'origine ou congelées sur place, au moyen d'une cellule de refroidissement rapide. Pour plus d'informations, vous pouvez consulter la documentation qui sera fournie sur demande par le personnel en service.

•

We kindly ask you to inform us of any dietary requirements, restrictions of 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, upon request, by the staff.

LA CAFFETTERIA

 ESPRESSO	€ 5,00
DECAFFEINATO	€ 6,00
AMERICANO	€ 7,00
CAFÉ ALLONGÉ	€ 7,00
GINSENG O CAFFÈ D'ORZO Ginseng ou café d'orge <i>Ginseng or barley coffee</i>	€ 6,00
CAPPUCCINO • LATTE MACCHIATO	€ 8,00
CAFFE CRÈME	€ 8,00
MAROCCHINO Espresso, mousse de lait, poudre de cacao amer <i>Espresso, smooth milk cream, bitter cocoa powder</i>	€ 6,00
 COVACCINO Espresso, chocolat chaud, sucre de canne, crème fouettée, graines de pistache <i>Espresso, hot chocolate, sugar cane, whipped cream, pistachio grains</i>	€ 11,00
 CIOCCOLATA CALDA Chocolat chaud <i>Hot chocolate</i>	€ 10,00
MÉLANGE Chocolat chaud avec crème fouettée <i>Hot chocolate with whipped cream</i>	€ 11,00
ESPRESSO DOPPIO CON PANNA Double Espresso avec crème fouettée <i>Double Espresso with whipped cream</i>	€ 8,00
CAPPUCCINO CON PANNA Cappuccino avec crème fouettée <i>Cappuccino with whipped cream</i>	€ 9,00

Su richiesta: latte di soia o avena / lait de soje ou avène / soy or oat milk on demand

LA CAFFETTERIA

HOT CARAMEL LATTE MACCHIATO Café, lait chaud, caramel, crème fouettée <i>Coffee, hot milk, caramel, whipped cream</i>	€ 10,00
CAFFÈ FREDDO Café, glace <i>Coffee, ice</i>	€ 8,00
CAFFÈ LECCESE Café, sirop d'amande, glace <i>Coffee, almond syrup, ice</i>	€ 8,00
CAFFÈ FRAPPÉ Café glacé avec sucre <i>Iced coffee with sugar</i>	€ 8,00
CAPPUCCINO FREDDO Café, glace, mousse au lait <i>Coffee, ice, milk foam</i>	€ 8,00
MILKSHAKE Gelato et lait <i>Ice cream and milk</i>	€ 12,00
CAFÉ GOURMAND Espresso et gourmandises surprises <i>Espresso and surprise sweets</i>	€ 10,00
CAPPUCCINO GOURMAND Cappuccino et gourmandises surprises <i>Cappuccino and surprise sweets</i>	€ 13,00

COLAZIONE MAISON PETIT DÉJEUNER / BREAKFAST

Thé ou café ou cappuccino, croissant, jus de fruits, petite pâtisserie
Tea or coffee or cappuccino, croissant, fruits juice, small pastries

€ 18,00

Allergeni su richiesta / informations allergènes disponibles / info on allergens on demand

IL TÈ

ROYAL BREAKFAST

Thé noir, Inde et Ceylon: goût intense,
pour le petit déjeuner

*Black Teas blend: India & Ceylon. Robust taste,
for breakfast*

€ 8,00

DARJEELING

Thé noir, Inde: le "Champagne" des thés,
pour les connaisseurs

Black tea, India: the Champagne of Teas.

€ 8,00

EARL GREY IMPERIALE

Thé noir: Darjeeling à la bergamote

Black tea, Darjeeling with bergamot

€ 8,00

CEYLON ORANGE PEKOE

Thé noir, Sri Lanka, arôme fort, goût plein
et équilibré

*Black tea, Sri Lanka, strong aroma, full and
balanced taste*

€ 8,00

MARRAKESH MINT

Thé vert frais et menthe verte Nanah du Maroc

Green tea and Nanah mint from Morocco

€ 8,00

SPECIAL GUNPOWDER

Thé vert, Chine: le plus bu au monde,
goût frais et piquant

Green Tea, fresh and pungent, highly appreciated

€ 8,00

JASMINE

Thé vert, Chine: avec fleurs de jasmin asiatique,
délicat

Green tea, China: with Asian jasmin flowers, delicate

€ 8,00

BLOSSOM PRESTIGE

Thé noir chinois et thé vert du Japon, doux et fruité

Chinese and Japanese black tea, sweet and fruity

€ 8,00

LE TISANE E GLI INFUSI

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA- FENOUIL ET RÉGLISSE € 8,00

Mélange doux, parfumé et digestif,
avec des graines de fenouil et de racine de réglisse
Sweet, scented and digestive blend with fennel and liquorice

INFUSO FRUTTI DI BOSCO - FRUITS DES BOIS € 8,00

Mélange parfait de karkadé, d'églantier et
de fruits déshydratés
Perfect karkadé mélange, rose hip and dry fruits

CAMOMILLA - CAMOMILLE € 8,00

Fleurs de camomille reconnus pour less propriétés
adouçissantes et relaxantes
*Matricaria dlower heards, known for mellow and
anti-inflammatory properties*

HIGH TEA COVA

à partir de / from 16h

CLASSICO

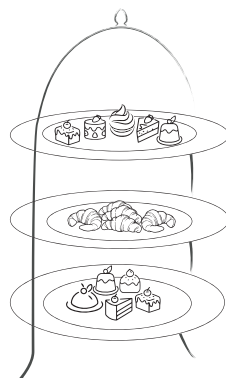
Assortiment de tartines et sandwich maison,
un choix de viennoiserie,
les créations de notre Chef Pâtissier,
sélection de nos thés maison
*Assortment of sandwich maisons,
a choice of pastry,
the creations of our Pastry Chef,
selection of our teas.*

€ 38,00 / pax

ROYAL

On ajoute à notre thé classico
une coupe de Champagne
et d'une dégustation de pralines Cova
*In addition to our classic tea,
a Champagne glass
and a taste of Cova's pralines*

€ 58,00 / pax



Allergeni su richiesta / informations allergènes disponibles / *info on allergens on demand*

UNE PAUSE SALÉE

SNACKS

TRAMEZZINO DI PANE BIANCO CON MOUSSE DI TONNO, LATTUGA, POMODORO, MAIONESE	€ 7,00
Tramezzino sandwich de pain blanc avec mousse de thon, laitue, tomate, mayonnaise <i>Tramezzino white bread sandwich with tuna mousse, lettuce, tomato, mayonnaise</i>	
TRAMEZZINO DI PANE INTEGRALE CON SALMONE SCOZZESE AFFUMICATO, LATTUGA, POMODORO, MAIONESE	€ 9,00
Tramezzino sandwich de pain complet avec saumon fumé écossais, laitue, tomate, mayonnaise <i>Tramezzino wheat bread sandwich with Scottish smoked salmon, lettuce, tomato, mayonnaise</i>	
TRAMEZZINO DI PANE INTEGRALE CON POLLO, AVOCADO, MAIONESE	€ 9,00
Tramezzino sandwich de pain complet avec poulet, avocat, mayonnaise <i>Tramezzino wheat bread with chicken, avocado, mayonnaise</i>	
 TOAST AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	€ 11,00
Pain grillé toast jambon cuit et fromage <i>Toasted bread with cooked ham and cheese</i>	
TOAST AL FORMAGGIO E CREMA DI TARTUFO	€ 12,00
Pain grillé toast fromage et crème de truffe <i>Toasted bread with cheese and truffle cream</i>	

Allergeni su richiesta / informations allergènes disponibles / info on allergens on demand

SNACKS

- FOCACCIA CON PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI E MOZZARELLA** € 10,00
Focaccia avec jambon de Parme 24 mois et mozzarella
Focaccia with Parma ham 24 months and mozzarella
- FOCACCIA CAPRESE** € 10,00
Focaccia caprese avec tomate et mozzarella
Focaccia caprese with tomato and mozzarella
- FOCACCIA CON PROSCIUTTO COTTO E CARCIOFINI** € 10,00
Focaccia avec jambon cuit et petits artichauts
Focaccia cooked ham and mini artichokes
- FOCACCIA CON TONNO, POMODORO E ZUCCHINE** € 10,00
Focaccia avec thon, tomate et courgettes
Focaccia with tuna, tomato and zucchini
- PANINO AMERICANO ALLE NOCI CON BRESAOLA, ZUCCHINE E CREMA DI FORMAGGIO** € 10,00
Panino americano pain noix avec bresaola, courgettes et fromage blanc
Walnut soft bread roll with bresaola, zucchini and cream cheese

Allergeni su richiesta / informations allergènes disponibles / info on allergens on demand

LE SALON SUCRÉ

PASTICCERIA

FAITES VOTRE CHOIX
DE PÂTISSERIE AU COMPTOIR

à partir de / from € 14,00



MAKE YOUR CHOICE AT
THE PASTRY COUNTER

CROISSANT	€ 3,50
FROLLINI Biscuits	€ 1,50
PRALINE Pralines	€ 2,50
 PASTICCERIA MIGNONNE Une pièce de petite pâtisserie du comptoir <i>One small pastry from the pastry counter</i>	€ 3,00
 FETTA DI PANETTONE Tranche de Panettone <i>Panettone slice</i>	€ 7,00
 TIRAMISÙ Crème mascarpone, biscuits boudoir Savoïardi, café, cacao en poudre <i>Mascarpone cream, Savoïardi biscuits, coffee, powder cocoa</i>	€ 13,00
 COPPA COVA Crème patissière, fruits des bois, crème fouettée, graines de pistache <i>Pastry cream, berries, whipped cream, pistachio grains</i>	€ 13,00
IL NOSTRO MARITONZO Brioche et crème fouettée, parfum au choix <i>Brioche and whipped cream, choice of flavour</i>	€ 7,00
LE NOSTRE TORTE DEL GIORNO Nos gateaux du jour <i>Cakes of the day</i>	à partir de /from € 12,00

Allergeni su richiesta / informations allergènes disponibles / *info on allergens on demand*

GELATO

La glace artisanale italienne, ingrédients naturels
Italian gelato, natural ingredients

LE CREME E I SORBETTI - PALLINE

Boules de crèmes et sorbets, le choix du parfum
Scoops of creams and sorbets, your choice of flavour

2x € 7,00
3x € 9,00



AFFOGATO AL CAFFÈ

Gelato à la crème, café, crème fouettée
Cream gelato, coffee, whipped cream

€ 14,00

AFFOGATO AL CIOCCOLATO

Gelato à la crème, chocolat chaud, crème fouettée
Cream gelato, hot chocolate, whipped cream

€ 14,00

COPPA NOTRE DAME

Gelato à la crème, framboise, crème fouettée, confiture
à la rhubarbe, graines de meringue
*Cream gelato, raspberry, whipped cream, rhubarb jam,
meringue grains*

€ 14,00

COPPA MONTMARTRE

Gelato au chocolat, écailles de chocolat, génoise, gri-
ottes, crème fouettée
*Chocolate gelato, chocolate flakes, sponge cake, black cher-
ries, whipped cream*

€ 14,00

COPPA DI FRUTTI DI BOSCO

Coupe de fruits des bois frais
Fresh berries cup

€ 18,00

Allergeni su richiesta / informations allergènes disponibles / info on allergens on demand



Specialità / Spécialités / Specialties

DRINKS

ACQUA MINERALE COVA 0,25cl o 0,75cl	€ 3,50 - 7,50
Eau minérale Cova 0,25cl ou 0,75cl <i>Mineral water Cova 0,25cl or 0,75cl</i>	
TÈ FREDDO	€ 8,00
Thé glacé nature, pêche, citron ou menthe <i>Classic, peach, lemon or mint ice tea</i>	
SUCCHI DI FRUTTA	€ 7,00
Jus de fruits: poire et gingembre, ananas, poire, pêche, myrtille, fraise et framboise, abricot <i>Fruits juice: pear and ginger, pineapple, pear, peach, blueberry, strawberry and raspberry, apricot</i>	
BIBITE	€ 7,00
Coca-Cola; Coca-Cola Zero; Aranciata; Limonade; Ginger Ale; Tonic Water	
DIABOLO	€ 8,00
Limonade et sirop <i>Lemonade and syrup</i>	
BIRRE 33cl NASTRO AZZURRO · GALLIA	€ 11,00
Bière <i>Beer</i>	
PANACHÉ	€ 12,00
Bière et limonade <i>Beer and lemonade</i>	
MONACO	€ 12,00
Bière, grenadine, soda <i>Beer, grenadine and soda</i>	
APERITIVI READY TO DRINK	€ 15,00
San Bitter	

HEALTHY

SPREMUTA DI AGRUMI

Jus de fruit pressé: orange, pamplemousse et citron

Pressed orange, grapefruit or lemon

€ 7,50

DETOX

Citron, menthe, céleri, ananas, pomme verte

Lemon, mint, celery, pineapple, green apple

€ 13,00

VITAMIN C BOOST


Orange, carotte, citron vert, gingembre et miel

Orange, carrot, lime, ginger, honey

€ 13,00

Allergeni su richiesta / informations allergènes disponibles / *info on allergens on demand*

ANALCOLICI & MOCKTAILS

-  **POMODORO COVA** € 12,00
Jus de tomate, jus de citron, sel, poivre, sauce Worcester
Tomato juice, lemon juice, salt, pepper, Worcester sauce
- LAVENDER** € 16,00
Citron vert frais, sirop de lavande, Ginger Ale Fever Tree
Fresh lime, lavender syrup, Ginger Ale Fever Tree
- PARIS EN ROSE** € 16,00
Sirop de rose, jus d'orange, Limonade Fever Tree
Rose syrup, orange juice, Lemonade Fever Tree
- PONT NEUF** € 16,00
Pêche, Ginger Ale Fever Tree, citron vert, menthe fraîche
Peach, Ginger Ale Fever Tree, lime, fresh mint
- COVA PASSION** € 16,00
Fruit de la passion, ananas, pamplemousse, citron vert
Passion fruit, pineapple, grapefruit, lime
- VIRGIN HUGO** € 16,00
Sirop de fleurs de sureau, citron vert, menthe, soda
Elderflowers syrup, lime, mint, soda
- CONCOMBRE MULE** € 16,00
Jus de concombre, Ginger Ale Fever Tree, citron vert, menthe fraîche
Cucumber juice, Ginger Ale Fever Tree, lime, fresh mint
- ROUGE MOJITO** € 16,00
Fruits des bois, grenadine, Limonade Fever Tree, cranberry
Berries, grenadine, Lemonade Fever Tree, cranberry

APERITIVI & COCKTAILS

GIN GARDEN MARTINI Saint Germain, gin, concombre, pomme <i>Saint Germain gin, cucumber, apple</i>	€ 20,00
DAIQUIRI PASSION Rhum, fruit de la passion, citron <i>Rhum, passion fruit, lemon</i>	€ 20,00
VODKA SOUR ALLA PESCA Vodka, jus de pêche, sucre <i>Vodka, peach juice, sugar</i>	€ 20,00
MARGARITA ALLA FRAGOLA Tequila, Triple Sec, jus de fraise, sel <i>Tequila, Triple Sec, strawberry juice, salt</i>	€ 20,00
ITALIAN MULE Amaretto di Saronno, miel, whiskey, jus de citron, Ginger Beer, Angostura <i>Amaretto di Saronno, honey, whiskey, lemon juice, Ginger Beer, Angostura</i>	€ 20,00
NEGRONISSIMO Bitter Campari, Carpano Antica Formula, Gin	€ 22,00

SPARKLING - PÉTILLANTS

 **SPRITZ**
Aperol / Bitter Campari / St. Germain, Spumante Covino Brut, selz
€ 20,00

 **BELLINI O ROSSINI O MIMOSA**
Champagne et jus de pêche ou fraise ou orange
Champagne and peach or strawberry or orange juice
€ 22,00
(VIRGIN € 16,00)

 **MOËT ICE IMPÉRIAL**
Moët, fruits des bois, citron vert, menthe
Moët, berries, lime, mint
€ 22,00

LA CARTE DES VINS

BOLLICINE E CHAMPAGNE

Vins pétillants et champagnes
Sparkling wines and champagnes

	Calice Verre <i>Glass</i>	Bottiglia Bouteille <i>Bottle</i>
 COVINO SPUMANTE BRUT	€ 13,00	€ 70,00
 COVINO SPUMANTE EXTRA DRY ROSÉ	€ 14,00	€ 75,00
BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA BRUT <i>Bellavista, IT</i>	€ 18,00	€ 90,00
BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA ROSÉ <i>Bellavista, IT</i>	€ 19,00	€ 95,00
RUINART “R” DE RUINART	€ 24,00	€ 150,00
MOËT & CHANDON GRAND VINTAGE	€ 24,00	€ 150,00
RUINART BLANC DE BLANCS	€30,00	€200,00
RUINART ROSÉ	€30,00	€200,00
DOM PERIGNON VINTAGE		€ 410,00
KRUG GRANDE CUVÉE		€ 410,00

VINI BIANCHI E ROSÉ

Vins blancs et rosés
White and rosé wines

	Calice Verre <i>Glass</i>	Bottiglia Bouteille <i>Bottle</i>
SAUVIGNON <i>Villa Parens, DOP Venezia Giulia - 12,5% vol.</i>	€ 12,00	€ 60,00
CHARDONNAY <i>Villa Parens, DOP Venezia Giulia - 12% vol.</i>	€ 12,00	€ 60,00
RIBOLLA GIALLA <i>Villa Parens, DOP Venezia Giulia - 12% vol.</i>	€ 12,00	€ 60,00
ROERO ARNEIS <i>Abbona, DOCG Roero Arneis - 13,5% vol.</i>	€ 12,00	€ 60,00
SAUVIGNON CLOUDY BAY <i>Marlborough - 13,5% vol.</i>	€ 16,00	€ 80,00
POILLY FUMÉ LES DUCHESSES <i>Laporte, 13% vol.</i>	€ 16,00	€ 80,00
WHISPERING ANGEL ROSÉ <i>Château d'Esclans, Côtes de Provence, AOC - 13,5% vol.</i>	€ 12,00	€ 60,00

VINI ROSSI

Vins rouges
Red wines

	Calice Verre Glass	Bottiglia Bouteille Bottle
DOLCETTO PAPÀ CELSO <i>Abbona, Dogliani DOCG - 14,5% vol.</i>	€ 12,00	€ 60,00
BARBERA RINALDI <i>Abbona, Barbera D'Alba DOC - 14,5% vol.</i>	€ 12,00	€ 60,00
PINOT NERO <i>Villa Parens, DOP Venezia Giulia - 12,5% vol.</i>	€ 12,00	€ 60,00
BARBARESCO <i>Abbona, Barbaresco DOCG - 14,5% vol.</i>	€ 15,00	€ 80,00
BAROLO <i>Abbona, Barolo DOCG - 14,5% vol.</i>	€ 15,00	€ 80,00
CABERNET SAUVIGNON <i>Tenuta Fertuna Maremma Toscana, Lodai DOC - 13,5% vol</i>	€ 12,00	€ 60,00

VINO DA DESSERT

Vin de dessert
Dessert wine

	Calice Verre Glass	Bottiglia Bouteille Bottle
MOSCATO D'ASTI <i>Saracco, DOP - 5,5% vol.</i>	€ 12,00	€ 60,00



MONTENAPOLEONE

1817