



MONTENAPOLEONE  
1817

**BEVERAGES**

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.  
An allergen document is available for consultation by requesting it  
from a member of staff.*

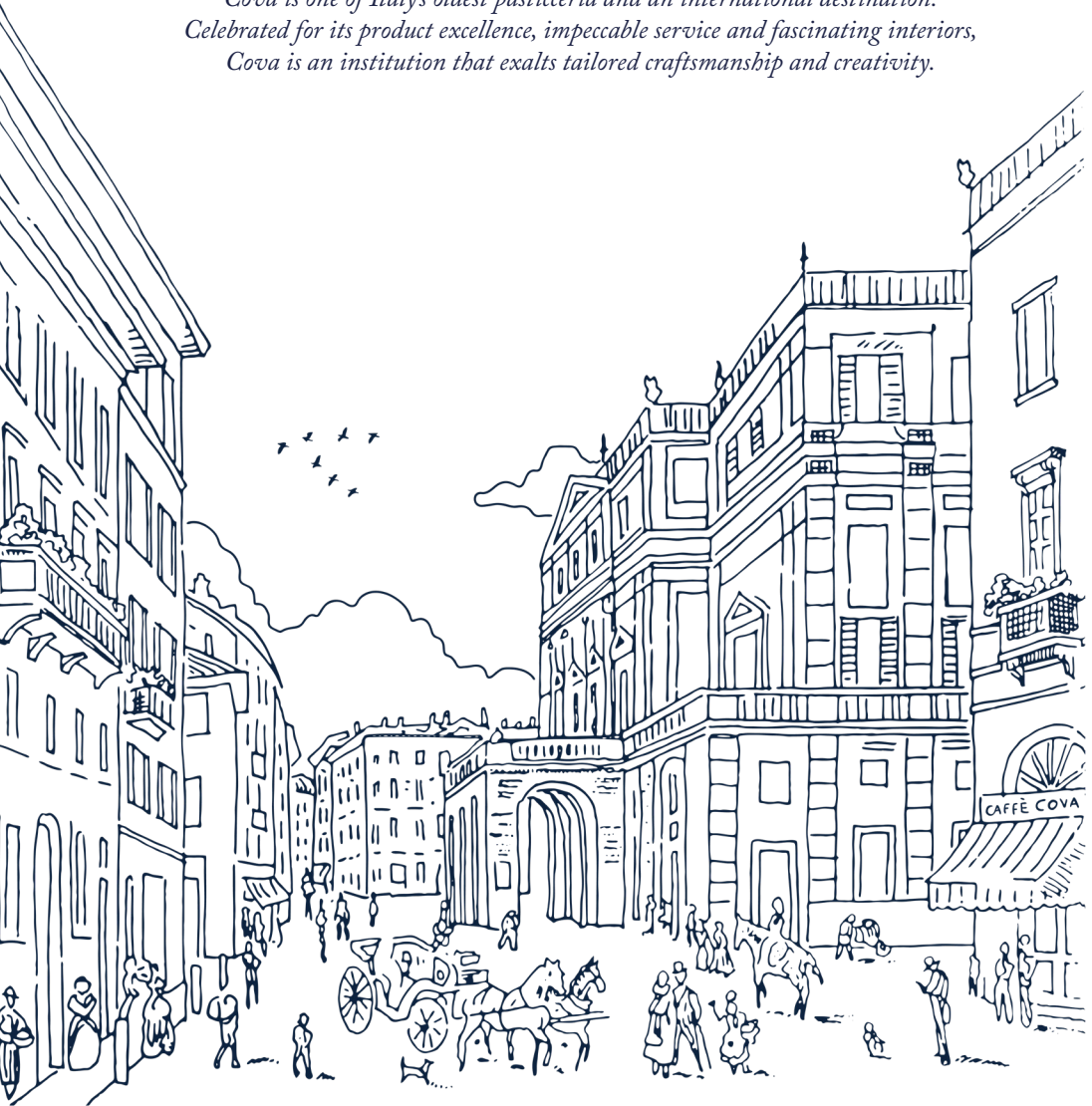
*To ensure the continued preservation of our products, some raw materials may have been frozen at origin or on-site with a blast chiller. For more information you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff in service.*

## **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 since 1817***

*Cova is one of Italy's oldest pasticceria and an international destination. Celebrated for its product excellence, impeccable service and fascinating interiors, Cova is an institution that exalts tailored craftsmanship and creativity.*



## **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  
raccogliersi 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.

Nel cuore pulsante del centro storico, in una Milano capitale della moda, arte e  
della finanza, Cova rimane una pietra miliare, immutata nella sua tradizione, ma  
in continua evoluzione, testimone di come i migliori costumi resistano nel tempo.

## ***Our history***

*Cova was born in 1817 next to the famous “La Scala” theater.  
Founded by Antonio Cova, a soldier of Napoleon who had made his “first steps” as a  
confectioner in Galleria De Cristoforis.*

*Immediately it becomes the meeting place of the after theater of famous artists, writers,  
musicians, professors, public men. Very special clientele in fact that of the old Cova:  
foamed, raked and aristocratic, whom he loved gather to comment on works and  
representations, to discuss history and politics, drinking coffee and  
tasting delicious pastries.*

*The bombing of 1943, during the Second World War, also affected “Cova” and the  
“La Scala” theater. But at Cova you breathe an air of rebirth and of joy, in 1950 the  
famous Caffè moved to via Monte Napoleone.*

*Known as the meeting place for fashion, art, work and pleasure, wrapped in a worldly  
atmosphere, a place not only for the Milanese, but for an international clientele, where  
an espresso or a cup of tea sipped so comfortably in a neoclassical living room,  
becomes the protagonist of a lifestyle.*

*In the heart of the historic center, in a Milan capital of fashion, art and finance, Cova  
remains a milestone, unchanged in its tradition, but in constant evolution,  
witnessing how the best habits resist over time.*

# LA CAFFETTERIA

## COFFEE DRINKS

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>	<b>€ 5,00</b>
<b>ESPRESSO DECAFFEINATO</b> <i>Decaffeinated espresso</i>	<b>€ 6,00</b>
<b>ESPRESSO CON PANNA</b> <i>Espresso with whipped cream</i>	<b>€ 6,00</b>
<b>CAFFÈ AMERICANO</b> <i>American coffee</i>	<b>€ 6,00</b>
<b>CAFFÈ GINSENG / CAFFÈ D'ORZO</b> <i>Ginseng coffee / Barley coffee</i>	<b>€ 6,00</b>
<b>CAFFÈ FREDDO CON GHIACCIO/ SHAKERATO</b> <i>Ice coffee / Shaked coffee</i>	<b>€ 6,00</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>CAPPUCCINO CON PANNA</b> <i>Cappuccino with whipped cream</i>	<b>€ 8,00</b>
<b>LATTE CALDO</b> <i>Warm milk</i>	<b>€ 4,00</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b> <i>Foamy warm milk with coffee drops</i>	<b>€ 7,00</b>
<b>LATTE MACCHIATO FREDDO</b> <i>Foamy cold milk with coffee drops</i>	<b>€ 7,00</b>

Su richiesta, latte di Soia, mandorla o scremato / *On request soy, almond or skimmed milk.*

# LA CAFFETTERIA

## COFFEE DRINKS

*Our blend is the result of a careful selection of 5 types of coffee from Central America and Brazil. Thanks to a dedicated roasting process that is thoughtful to the characteristics of each selected single origin, the final result is a special blend with reduced content of fat and caffeine and with a strong digestive value. In the cup, Cova coffee presents a refined aroma and an elegant and recognizable taste.*

### GLI SPECIALI DI COVA - COVA'S SPECIALS

---

**MAROCCHINO** € 6,00

*Espresso coffee, smooth milk cream, bitter cocoa powder*

**CAFFÈ VIENNOIS** € 6,00

*Espresso lungo, panna montata, cannella*

*Long espresso coffee, whipped cream, cinnamon*

**CAFFÈ GOURMAND** € 8,00

*Espresso e dolcetti a sorpresa*

*Espresso coffee with mini treats*



**COVACCINO** € 10,00

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

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



**CIOCCOLATA CALDA** € 9,00

*Hot chocolate*

**BARBAGLIATA** € 9,00

*Cioccolata calda allungata con crema di latte*

*Hot chocolate and milk cream*

**MELANGE** € 10,00

*Cioccolata calda con panna*

*Hot chocolate with whipped cream*



Specialità/ Signature Dishes

# IL TÈ - COLLEZIONE COVA

## COVA TEA COLLECTION

Selezioniamo con cura solo le più prestigiose miscele provenienti dai migliori “giardini del mondo”.  
*Only the most prestigious blends coming from the best “gardens of the world”*

### ENGLISH BREAKFAST € 7,00

Miscela di tè neri, India e Ceylon: gusto intenso, ideale per la colazione  
*Black Indian Teas blend, India & Ceylon: robust taste, perfect for breakfast*

### DARJEELING € 7,00

Tè nero, India: considerato lo “champagne” dei tè, per intenditori  
*Black Tea, India: contemplated as the Champagne among Teas*

### EARL GREY IMPERIALE € 7,00

Tè nero: Darjeeling al Bergamotto  
*Black Tea: Darjeeling with Bergamot Oil*

### CEYLON ORANGE PEKOE € 7,00

Tè nero, Sri Lanka, aroma deciso, gusto pieno ed equilibrato  
*Black Tea, Sri Lanka, strong aroma, full and balanced taste*



### ROYAL BLEND € 7,00

Tè verde, Cina: con agrumi e aromi golosi  
*Green Tea, China: a signature blend with citrus aftertaste and bold scents*

### SPECIAL GUNPOWDER € 7,00

Tè verde, Cina: il più bevuto al mondo, gusto fresco e pungente  
*Green Tea, China: the most appreciated worldwide, fresh and pungent flavor*

### JASMINE € 7,00

Tè verde, Cina: con fiori di gelsomino asiatico dal gusto delicato  
*Green Tea, China: with Asian jasmine flower, delicate taste*



# LE TISANE E GLI INFUSI

## OTHER TEAS AND INFUSIONS

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

Il tè protagonista ed interprete di una tradizione millenaria.

*Rich perfumes and scents, classical and distinct tastes, spicy and exotic fragrances.*

*Tea as a main character in a long tradition*

- TISANA "MENTA"** € 7,00  
Miscela di menta piperita con proprietà aromatiche antispasmodiche, digestive e antisettiche  
*Peppermint blend with antispasmodic, digestive and antiseptic aromatic properties*
- TISANA "ENERGY"** € 7,00  
Miscela rivitalizzante con guaranà, al gusto intenso e fruttato di pesca e zenzero  
*Invigorating blend with guaranà, distinctive peach, ginger and fruit flavor*
- TISANA "PURITY"** € 7,00  
Miscela di erbe dalle note proprietà depuratrici arricchita dall'aroma naturale di limone  
*Herbs blend, famous for its depurative properties, enriched with natural lemon aroma*
- TISANA "BODY & SPIRIT"** € 7,00  
Miscela di erbe perfetta per i momenti di relax al gusto dolce di crema  
*A perfect blend of herbs for relaxing moments: the sweet taste of cream*
- FINOCCHIO E LIQUIRIZIA** € 7,00  
Miscela dolce, profumata e digestiva, con semi di finocchio e radice di liquirizia  
*Sweet, scented and digestive blend with fennel and liquorice*
- INFUSO FRUTTI DI BOSCO** € 7,00  
Perfetto mélange di karkadé, rosa canina e frutta disidratata  
*Perfect karkedé mélange, rose hip and dry fruits*
- CAMOMILLA** € 7,00  
Capolini interi di matricaria camomilla riconosciuti per le proprietà addolcenti e sfiammanti  
*Matricaria flower heads, known for its mellow and anti-inflammatory properties*

# SPREMUTE, FRULLATI E CENTRIFUGHE

## FRESHLY PRESSED NATURAL JUICES

<b>SPREMUTA DI AGRUMI FRESCI</b>	€ 7,50
Arancio - pompelmo - limone <i>Freshly pressed juice of orange - grapefruit - lemon</i>	
<b>FRULLATO DI FRUTTA FRESCA</b>	€ 10,00
<i>Fresh fruit shake</i>	
<b>SUPER ENERGETICO - VITAMIN C BOOST</b>	€ 13,00
Arancia, carota, lime, zenzero, miele <i>Orange, carrot, lime, ginger, honey</i>	
<b>DEPURATIVO - GREEN ENERGY POWER</b>	€ 13,00
Mele Smith, cetriolo, sedano, zenzero <i>Granny Smith apple, cucumber, celery, ginger</i>	
<b>ACE</b>	€ 13,00
Carota, mela, arancia <i>Carrot, apple, orange</i>	
 <b>DETOSSINANTE - DETOX</b>	€ 13,00
Mela, pera, limone <i>Apple, pear, lemon</i>	
 <b>MINERALIZZANTE - ALKALINE</b>	€ 13,00
Cetriolo, mela Smith, carota, limone <i>Cucumber, granny Smith apple, carrot, lemon</i>	
<b>ANTI RITENZIONE IDRICA - WATER RETENTION</b>	€ 13,00
Ananas, finocchio, sedano, menta <i>Pineapple, fennel, celery, mint</i>	

# LE BEVANDE

## BEVERAGES

<b>ACQUA MINERALE BOTT. 0,25cl</b> <i>Mineral water bottle 0,25cl</i>	€ 3,00
<b>ACQUA MINERALE BOTT. 0,50cl</b> <i>Mineral water bottle 0,50cl</i>	€ 5,00
 <b>TÈ FREDDO - INFUSIONE COVA</b> Classico - Limone - Pesca <i>Homemade Ice Tea, Classic - Lemon - Peach</i>	€ 7,00
<b>SUCCHI DI FRUTTA</b> Mela - Albicocca - Pesca - Pera - Ananas - Mirtillo - ACE <i>Fruit juice, Apple - Apricot - Peach - Pear - Pineapple - Blueberry - ACE</i>	€ 6,50
<b>BIBITE</b> Coca-Cola - Coca-Cola Zero - Orange soda - Bitter Orange - Cedrata - Chinotto	€ 6,50
<b>CHARITEA 330ML.</b> Red tè di rooibos con succo di frutto della passione. <i>Rooibos tea with passion fruit juice.</i> Green tè verde con zenzero, miele e succo di limone. <i>Green tea with ginger, honey and lemon juice.</i>	€ 6,50
<b>LEMONAID 330ML.</b> Passion fruit: ucco di frutta della passione con una nota di lime e mango. <i>Passion fruit juice with a hint of lime and mango.</i> Lime: rinfrescante limonata con succo di lime fresco. <i>Refreshing lemonade with fresh lime juice.</i>	€ 6,50
<b>FEVER TREE</b> Limonata - Acqua Tonica - Ginger Ale - Ginger Beer - Lemon Tonic - Soda <i>Lemonade - Tonic water - Ginger Ale - Ginger Beer - Lemon Tonic - Soda Water</i>	€ 7,50
<b>BIRRE</b> <i>Beers</i> <i>Beck's - Menabrea</i>	€ 9,00



# ANALCOLICI E MOCKTAILS

## ALCOHOL FREE DRINKS AND MOCKTAILS

-  **COVA ANALCOLICO** € 12,00  
Succo d'arancia, succo di pompelmo, papaya, fragola  
*Orange juice, grapefruit juice, papaya, strawberry*
-  **MILLENIUM** € 12,00  
Fragole, spremuta di pompelmo, Sanbitter  
*Strawberry, grapefruit juice, Sanbitter*
-  **MONTENAPO** € 12,00  
Succo d'ananas, spremuta di pompelmo, fragola  
*Pineapple juice, grapefruit juice, strawberry*
-  **POMODORO COVA BIO** € 12,00  
*Organic tomato juice*
- VIRGIN BELLINI** € 12,00  
Estratto di pesca, soda al lime e limone  
*peach nectar, lemon-lime soda*
- GOLD CORIANDER** € 12,00  
Coriandolo fresco, lime, succo di ananas, acqua tonica  
*Fresh coriander, lime, pineapple juice, tonic water*
- VIRGIN MOJITO** € 12,00  
Foglie di menta, zucchero di canna, lime, sprite  
*Mint leaves, brown sugar, lime, sprite*
- VIRGIN COLADA** € 12,00  
Succo di ananas, latte di cocco, sciroppo di zucchero  
*Pineapple juice, coconut milk, sugar syrup*
- POMEGRANATE & ROSEHIP SODA** € 12,00  
Succo di melograno, sciroppo di Monin Rose, soda  
*Pomegranate juice, Monin Rose syrup, soda*
- PASSION FRUIT MOJITO** € 12,00  
Succo di limone, semi di passion fruit, zucchero, soda, sciroppo di  
passion fruit Monin, spicchio di lime  
*Lemon juice, fresh passion fruit seeds, sugar, soda, Monin passion fruit  
syrup, lime wedge*

# BOLLICINE E CHAMPAGNE

## SPARKLING WINE AND CHAMPAGNE

Calice/*Glass*    Bottiglia/*Bottle*

 <b>MOSCATO D'ASTI SELEZIONE COVA</b> Az. Agr. Paolo Saracco, Cuneo - 5,5% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>COVINO PINOT NERO BRUT</b> Spumante Giorgi - 12,5% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>COVINO PINOT NERO EXTRA DRY ROSÉ</b> Spumante Giorgi - 12% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>CUVÉE PRESTIGE SELEZIONE COVA</b> Ca' del Bosco - 12.5% vol.	€ 15,00	€ 70,00
<b>"R" DE RUINART</b> Ruinart - 12% vol.	€ 18,00	€ 90,00
<b>ROEDERER BRUT PREMIER</b> Louis Roederer - 12,5% vol.	€ 18,00	€ 90,00
<b>MOËT GRAND VINTAGE*</b> Moët et Chandon - 12,5% vol.	€ 24,00	€ 110,00
<b>RUINART BLANC DE BLANCS</b> Ruinart - 12,5% vol.	€ 24,00	€ 110,00
<b>RUINART ROSÉ</b> Ruinart- 12,5% vol.	€ 24,00	€ 110,00
<b>VINTAGE *</b> Dom Perignon - 12,5% vol.		€ 280,00
<b>CRISTAL VINTAGE*</b> Louis Roederer - 12% vol.		€ 280,00

\*Si prega di chiedere preventivamente il Vintage e la disponibilità / \*For Vintage and stock, please kindly ask beforehand.  
Altre etichette disponibili nella nostra enoteca su richiesta. / Other labels available in our wine cellar on request.

# CHAMPAGNE COCKTAILS

<b>TINTORETTO*</b> Champagne, succo di melograno <i>Champagne, pomegranate juice</i>	€ 20,00
<b>BELLINI</b> Champagne, pesca bianca frullata <i>Champagne, white peach juice</i>	€ 20,00
<b>ROSSINI</b> Champagne, fragole frullate <i>Champagne, strawberry juice</i>	€ 20,00
<b>PUCCINI*</b> Champagne, spremuta di mandarino <i>Champagne, mandarin juice</i>	€ 20,00
<b>MIMOSA</b> Champagne, succo di arancia <i>Champagne, orange juice</i>	€ 20,00
<b>KIR IMPERIAL</b> Champagne, lamponi frullati <i>Champagne, raspberry juice</i>	€ 20,00
<b>KIR ROYAL</b> Champagne, ribes nero <i>Champagne, cassis</i>	€ 20,00
<b>TIZIANO*</b> Champagne, uva fragola <i>Champagne, Isabella grapes</i>	€ 20,00
<b>COCKTAIL CHAMPAGNE</b> Champagne, Grand Marnier, Cognac, Angostura, zolletta di zucchero <i>Champagne, Grand Marnier, Cognac, Angostura, lump of sugar</i>	€ 20,00

\*Solo stagionale / Seasonal only

# VINI BIANCHI

## WHITE WINES

Calice/*Glass*    Bottiglia/*Bottle*

 <b>SAUVIGNON - FRIULI D.O.P.</b> Vittorio Puiatti - 12,5% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>PINOT GRIGIO - VENEZIA GIULIA D.O.P.</b> Vittorio Puiatti - 12,5% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>RIBOLLA GIALLA - VENEZIA GIULIA I.G.P.</b> Vittorio Puiatti - 12,5% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>TISTIN - ROERO ARNEIS D.O.C.G.</b> Az. Agr. Marziano Abbona - 13,5% vol.	€ 12,00	€ 50,00
<b>CHARDONNAY - ALTO ADIGE D.O.C.</b> Kettmeir - 13% vol.	€ 12,00	€ 45,00
<b>GEWÜRZTRAMINER - ALTO ADIGE D.O.C.</b> Kettmeir - 13,5% vol.	€ 12,00	€ 50,00
<b>CHABLIS ST. PIERRE - BORGOGNA</b> Albert Pic - 12,5% vol.	€ 15,00	€ 75,00
<b>POUILLY-FUMÉ - LOIRA</b> De Ladoucette - 12,5% vol.	€ 15,00	€ 75,00
<b>SANCERRE BLANC - LOIRA</b> Comte Lafond - 12,5% vol.	€ 15,00	€ 75,00

Altre etichette disponibili nella nostra enoteca su richiesta. / *Other labels available in our wine cellar on request.*

# VINI ROSSI

## RED WINES

Calice/*Glass*    Bottiglia/*Bottle*

 <b>DOLCETTO PAPÀ CELSO - DOGLIANI D.O.C.G.</b> Az. Agr. Marziano Abbona - 14% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>RINALDI - BARBERA D'ALBA D.O.C.</b> Az. Agr. Marziano Abbona - 15% vol.	€ 12,00	€ 50,00
 <b>FASET - BARBARESCO D.O.C.G.</b> Az. Agr. Marziano Abbona - 14% vol.	€ 15,00	€ 75,00
 <b>PRESSEDA - BAROLO D.O.C.G.</b> Az. Agr. Marziano Abbona - 15% vol.	€ 15,00	€ 80,00
<b>LAGREIN - ALTO ADIGE D.O.C.</b> Kettmeir - 13% vol.	€ 12,00	€ 45,00
<b>PINOT NERO - ALTO ADIGE D.O.C.</b> Kettmeir - 13% vol.	€ 12,00	€ 45,00
<b>IL BRUCIATO - BOLGHERI D.O.C.</b> Antinori - 13% vol.	€ 12,00	€ 60,00
<b>"ETICHETTA BLU" - CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.</b> Lamole di Lamole - 13,5% vol.		€ 50,00
<b>BOTROSECCO - MAREMMA TOSCANA D.O.C.</b> Antinori - 14% vol.		€ 50,00
<b>CORTE DEL LUPO ROSSO - CURTEFRANCA ROSSO D.O.C.</b> Ca' del Bosco - 13% vol.		€ 60,00
<b>TIGNANELLO - TOSCANA I.G.T.</b> Antinori - 14 % vol.		€ 105,00
<b>GUADO AL TASSO - BOLGHERI D.O.C. SUPERIORE</b> Antinori - 14,5 % vol.		€ 130,00

Altre etichette disponibili nella nostra enoteca su richiesta. / *Other labels available in our wine cellar on request.*



# APERITIVI E COCKTAILS

## APERITIF AND COCKTAILS

 <b>COVINO COCKTAIL</b>	€ 18,00
<i>Antica ricetta Cova Cova's old recipe</i>	
 <b>CHARLY</b>	€ 18,00
<i>Gin, Martini Dry, Bitter Campari, analcolico Cova Gin, Martini Dry, Bitter Campari, Cova alcohol free</i>	
 <b>SAINT GERMAIN SPRITZ</b>	€ 18,00
<i>Liquore di sambuco, Covino spumante, selz, menta fresca Saint Germain, Covino sparkling wine, selz water, fresh mint</i>	
 <b>1817</b>	€ 18,00
<i>Bitter Campari, antica ricetta Carpano, Covino spumante, Aperol, Martini Bianco, Vodka Bitter Campari, antica ricetta Carpano, Covino sparkling wine, Aperol, Martini Bianco, Vodka</i>	
<b>VERMOUTH DOLIN</b>	€ 12,00
<i>Bianco - Rosso - Dry</i>	
<b>BITTER CAMPARI</b>	€ 12,00
<b>CAMPARI SODA</b>	€ 12,00
<b>APEROL</b>	€ 12,00
<b>ANTICA RICETTA CARPANO</b>	€ 12,00
<b>SPRITZ</b>	€ 18,00
<i>Aperol o Bitter Campari, spumante Covino, selz Aperol or Bitter Campari, Covino sparkling wine, selz water</i>	
<b>NEGRONI</b>	€ 18,00
<i>Bitter Campari, Gin, Vermouth Rosso</i>	

<b>AMERICANO</b>	€ 18,00
Bitter Campari, Martini Rosso, soda, Angostura	
<b>CAMPARI ORANGE</b>	€ 18,00
Bitter Campari, spremuta di arancia <i>Bitter Campari, Orange juice</i>	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	€ 18,00
Bitter Campari, Martini Rosso, spumante Covino <i>Bitter Campari, Martini Rosso, Covino sparkling wine</i>	
<b>PIMM'S</b>	€ 18,00
Pimm's, ginger ale, cetriolo <i>Pimm's, ginger ale, cucumber</i>	
<b>COSMOPOLITAN</b>	€ 18,00
Vodka, cranberry juice, Cointreau, succo di lime <i>Vodka, cranberry juice, Cointreau, lime juice</i>	
<b>BLOODY MARY</b>	€ 18,00
Vodka, succo di pomodoro, Tabasco, Worchester sauce, succo di limone, pepe, sale di sedano <i>Vodka, tomato juice, Tabasco, Worchester sauce, lemon juice, pepper, celery salt</i>	
<b>CAIPIRINHA</b>	€ 18,00
Cachaça, lime, zucchero di canna <i>Cachaça, lime, cane sugar</i>	
<b>LONG ISLAND ICE TEA</b>	€ 18,00
Tequila, Rhum, Vodka, Gin, cola, zucchero, succo di limone <i>Tequila, Rhum, Vodka, Gin, cola, sugar, lemon juice</i>	
<b>GIN ROSA</b>	€ 18,00
Antica ricetta del nostro barman <i>Our barmans old recipe</i>	

## GIN COCKTAILS

---

<b>GIN &amp; TONIC</b>	€ 18,00
Gin, Fever Tree tonic water, limone <i>Gin, Fever Tree tonic water, lemon</i>	
<b>GIN FIZZ</b>	€ 18,00
Gin, zucchero, succo di limone, soda <i>Gin, zucchero, lemon juice, soda</i>	
<b>WHITE LADY</b>	€ 18,00
Gin, Cointreau, succo di limone <i>Gin, Cointreau, lemon juice</i>	
<b>JOHN COLLINS</b>	€ 18,00
Gin, succo di limone, zolletta di zucchero, soda, Angostura <i>Gin, lemon juice, sugar lump, soda, Angostura</i>	
<b>PARADISE</b>	€ 18,00
Gin, Apricot Brandy, spremuta di arancia <i>Gin, Apricot Brandy, fresh orange juice</i>	

## WHISKY COCKTAILS

---

<b>MANHATTAN</b>	€ 18,00
Canadian whisky, Martini Rosso, Angostura, ciliegina <i>Canadian whisky, Martini Rosso, Angostura, cherry</i>	
<b>PERFECT MANHATTAN</b>	€ 18,00
Rye Whisky, Martini Rosso, Martini Dry, ciliegina <i>Rye Whisky, Martini Rosso, Martini Dry, cherry</i>	
<b>ROB ROY</b>	€ 18,00
Scotch Whisky, Martini Rosso, Angostura	
<b>OLD FASHION</b>	€ 18,00
Bourbon Whisky, zolletta di zucchero, Angostura, soda <i>Bourbon Whisky, sugar lump, Angostura, soda</i>	

## VODKA COCKTAILS

---

**VODKA SOUR** € 18,00

Vodka, succo di limone, zucchero

*Vodka, lemon juice, sugar*

**VODKATINI** € 18,00

Vodka, Martini Dry

**MOSCOW MULE** € 18,00

Vodka, Fever Tree ginger beer, succo di lime, menta fresca

*Vodka, Fever Tree ginger beer, lime juice, fresh mint*

**CAIPIROSKA** € 18,00

Vodka, lime, zucchero di canna

*Vodka, lime, cane sugar*

**MICHELANGELO** € 18,00

Vodka, Martini Dry, Aperol

## RHUM COCKTAILS

---

**MOJITO** € 18,00

Rhum, lime, zucchero di canna, menta fresca, soda, Angostura

*Rhum, lime, cane sugar, fresh mint, soda, Angostura*

**DAIQUIRI** € 18,00

Rhum, succo di limone, zucchero

*Rhum, lemon juice, sugar*

**BACARDI** € 18,00

Rhum chiaro, succo di limone, granatina

*Light rhum, lemon juice, grenadine*

**MAI TAI** € 18,00

Rhum scuro, Rum chiaro, orange curaçao, lime, orzata

*Dark rhum, light rhum, orange curaçao, lime, barley*

## TEQUILA COCKTAILS

---

<b>MARGARITA</b>	€ 18,00
Tequila, Triple Sec, succo di limone, sale <i>Tequila, Triple Sec, lemon juice, salt</i>	
<b>EL DIABLO</b>	€ 18,00
Tequila, granatina, ginger ale <i>Tequila, grenadine, ginger ale</i>	
<b>TEQUILA SUNRISE</b>	€ 18,00
Tequila, spremuta di arancia, granatina <i>Tequila, fresh orange juice, grenadine</i>	
<b>SAUZA ROSADA</b>	€ 18,00
Tequila, Triple Sec, fragola <i>Tequila, Triple Sec, strawberry</i>	
<b>MANHATTAN NEW FASHION</b>	€ 18,00
Tequila, Martini Rosso, Angostura	

## MARTINI PASSION

---

A vostra scelta/*Your choice of:*

Tanqueray N.10, Hendrik's, Gin 209, Monkey 47, Fifty pounds, Plymouth,  
Bombay East, London N.3

<b>COVA MARTINI</b> Martini Dry, Gin, aceto balsamico, oliva <i>Martiny Dry, Gin, balsamic vinegar, olive</i>	€ 18,00
<b>HEMINGWAY</b> (...come da ricetta) <i>(...as per recipe)</i>	€ 18,00
<b>STONE MARTINI</b> Gin, Martini Dry & Stone	€ 18,00
<b>007 MARTINI</b> Gin, Martini Dry, Agonstura, lemon twist	€ 18,00
<b>VESPER MARTINI</b> Gin, Vodka, lemon twist, Lillet bianco	€ 18,00
<b>FRENCH MARTINI</b> Gin, Cognac, Angostura	€ 18,00
<b>LADY MARTINI</b> Gin, Martini Bianco, lemon twist	€ 18,00
<b>MARTINI COCKTAIL</b> Gin, Martini Dry	€ 18,00
<b>SWEET MARTINI</b> Gin, Martini Rosso	€ 18,00
<b>APPLE MARTINI</b> Gin, Martini Dry, nettare di mela <i>Gin, Martini Dry, apple nectar</i>	€ 18,00
<b>HENDRICK'S MARTINI</b> Hendrick's, Martini Dry, cetriolo, pepe nero <i>Hendrick's, Martini Dry, cucumber, black pepper</i>	€ 18,00
<b>MARTINEZ</b> Gin, Martini Dry, Maraschino, Angostura, lemon twist	€ 18,00

# LIQUORI E DISTILLATI

## LIQUEURS AND DISTILLATES

### AMARI/BITTERS

---

FERNET BRANCA	€ 9,00
MONTENEGRO	€ 9,00
AVERNA	€ 9,00
RAMAZZOTTI	€ 9,00
NONINO	€ 9,00
BRANCA MENTA	€ 9,00

### LIQUORI/LIQUEURS

---

LIMONCELLO "COVA"	€ 9,00
AMARETTO DI SARONNO	€ 9,00
SAMBUCA	€ 9,00
GRAND MARNIER	€ 12,00
COINTREAU	€ 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 ANNI	€ 12,00
GRAHAMS TAWNY 20 ANNI	€ 15,00

## BRANDIES

---

VECCHIA ROMAGNA	€ 12,00
LEPANTO	€ 12,00
CARDENAL MENDOZA	€ 12,00

## CALVADOS

---

PÈRE MAGLOIRE V.S.O.P.	€ 12,00
MORIN EXTRA	€ 15,00

## COGNAC

---

COURVOISIER V.S.O.P.	€ 15,00
HENNESSY FINE COGNAC	€ 15,00
REMY MARTIN FINE CHAMPAGNE V.S.O.P.	€ 15,00
HENNESSY X.O.	€ 25,00

## BAS ARMAGNAC

---

CHÂTEAU DE LAUBADE	€ 25,00
--------------------	---------

## RHUM

---

BARBANCOURT 4 YEARS - HAITI	€ 12,00
ELDORADO 12 YEARS - GUYANA	€ 15,00
DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA - VENEZUELA	€ 15,00



## VODKA

---

STOLICHNAYA BLUE LABEL - RUSSIA	€ 11,00
STOLICHNAYA ELITÈ - RUSSIA	€ 14,00
GREY GOOSE - FRANCIA	€ 14,00
BELVEDERE - POLONIA	€ 14,00

## TEQUILA

---

DON JULIO BLANCO	€ 12,00
DON JULIO REPOSADO	€ 12,00
DON JULIO AÑEJO	€ 15,00

## GIN

---

TANQUERAY TEN	€ 15,00
TANQUERAY RANGUPARU	€ 15,00
HENDRICK'S	€ 15,00
209	€ 15,00
BEEFEATER 24	€ 15,00
BOTANIC PREMIUM	€ 15,00
BOMBAY EAST	€ 15,00
MONKEY 47	€ 15,00
CITADELLE	€ 15,00
PLYMOUTH	€ 15,00
LONDON N.3	€ 15,00
FIFTY POUNDS	€ 15,00
BLOOM 1761	€ 15,00

## SINGLE MALT SCOTCH WHISKY RESERVE

---

GLENKINCHIE - 10 YEARS OLD - LOWLAND	€ 18,00
CRAGGANMORE - 12 YEARS OLD - HIGHLANDS SPEYSIDE	€ 18,00
OBAN - 14 YEARS OLD - WESTERN HIGHLANDS	€ 18,00
DALWHINNIE - 15 YEARS OLD - NORTHERN HIGHLANDS	€ 18,00
LAGAVULIN - 16 YEARS OLD - ISLE OF ISLAY	€ 18,00
LAPHROAIG - 15 YEARS OLD - ISLE OF ISLAY	€ 18,00
THE GLENLIVET - 12 YEARS OLD - HIGHLANDS	€ 18,00
GLENMORANGIE - 10 YEARS OLD - NORTHERN HIGHLANDS	€ 18,00
GLENFIDDICH - SPECIAL RESERVE - 12 YEARS OLD - HIGHLANDS	€ 18,00
TAMNAVULIN - 12 YEARS OLD - SPEYSIDE	€ 18,00
DALMORE - 12 YEARS OLD - HIGHLANDS	€ 14,00
GLEN GRANT - 5 YEARS OLD - HIGHLAND SPEYSIDE	€ 14,00

## BLENDED SCHOTCH WHISKY

---

BALLANTINE'S	€ 14,00
J&B	€ 14,00

## BLENDED SCHOTCH WHISKY RESERVE

---

CHIVAS REGAL - 12 YEARS OLD	€ 14,00
JOHNNIE WALKER (BLACK LABEL) - 12 YEARS OLD	€ 14,00

## IRISH WHISKY

---

JAMESON	€ 14,00
---------	---------

## TENESSEE WHISKY

---

JACK DANIEL'S	€ 14,00
---------------	---------

## CANADIAN WHISKY

---

CROWN ROYAL	€ 14,00
CANADIAN CLUB	€ 14,00



MONTENAPOLEONE  
1817