



CASABIANCA

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.

Please let us know if you have any dietary requirements or allergies. A full list of allergens and ingredients is available on request from our staff.

To ensure year-round availability and peak freshness, selected ingredients may be flash-frozen at source or on site. Our staff is happy to provide specific information on any of the items on our menu.

COVA LUNCH

INSALATE

Salads

COVA CHICKEN CAESAR SALAD CON BACON CROCCANTE ^{1, 3, 4, 10}

€ 26,00

Cova chicken Caesar salad with crispy bacon

INSALATA PUCCINI ^{2, 3, 15, 18}

€ 26,00

Gamberi, avocado, lattughino, salsa rosa

Prawns, avocado, lettuce, cocktail sauce

INSALATA NIZZARDA

€ 26,00

Lattuga, tonno rosso, uova, fagiolini, patate, olive taggiasche, acciughe e pomodorini

Lettuce, red tuna, hard-boiled egg, green beans, potatoes, taggiasca olives, anchovies and tomatoes

I CLASSICI

Italian classics

CAPRESE DI BUFALA ^{7, 17, 18}

€ 22,00

Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA ^{7, 18}

€ 24,00

Parma ham and buffalo mozzarella

VITELLO TONNATO ^{3, 4, 12, 18}

€ 26,00

Veal in tuna sauce

MIMOSA DI ASPARAGI ^{3, 7, 18}

€ 24,00

Asparagi, salsa olandese, parmigiano, tuorlo d'uovo a mimosa

Asparagus, hollandaise sauce, Parmesan, mimosa egg yolk

COVA LUNCH

LO CHEF SUGGERISCE

Our Chef's signature dishes

SPAGHETTI POMODORO E BASILICO ^{1, 16}	€ 22,00
<i>Spaghetti with tomato sauce and basil</i>	
RIGATONI ALLA BOLOGNESE ^{1, 9, 12}	€ 24,00
<i>Rigatoni pasta with Bolognese sauce</i>	
RISO IN CAGNONE CON PESCE PERSICO ^{1, 4, 7, 15}	€ 28,00
<i>Traditional local rice dish with perch fillets</i>	
RISOTTO ALLO ZAFFERANO ^{7, 9, 12, 17, 18}	€ 28,00
<i>Saffron risotto</i>	
COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE ^{1, 3, 7}	€ 36,00
<i>Milanese veal cutlet</i>	
PARMIGIANA DI MELANZANE ^{7, 17, 18}	€ 22,00
<i>Eggplant parmesan</i>	
OSSOBUCO ALLA MILANESE ^{7, 9, 12, 18}	€ 40,00
<i>Braised veal shank</i>	

COVA NEL MONDO

Our classics around the world

CHEESEBURGER ^{1, 3, 7, 15}	€ 28,00
<i>Hamburger di manzo con cheddar, bacon, lattuga e pomodoro, servito con patatine fritte</i> <i>Beef cheeseburger, with cheddar, bacon, lettuce and tomato, served with french fries</i>	
COVA CLUB SANDWICH ^{1, 3, 7, 10, 15}	€ 28,00
<i>Pane bianco tostato, pollo, bacon, lattuga, pomodoro e maionese, servito con patatine fritte</i> <i>Toasted white bread, chicken, bacon, lettuce, tomato and mayonnaise, served with french fries</i>	
PATATINE FRITTE ^{1, 4, 7, 15}	€ 8,00
<i>French fries</i>	

SNACKS

Prepared with our homemade bread

TRAMEZZINI DI PANE BIANCO

White bread sandwiches

UOVO, CRESCIONE, MAIONESE ^{1, 3, 7, 17}

Egg, watercress, mayonnaise

€ 10,00

**MORTADELLA, STRACCIATELLA E
PISTACCHIO** ^{3, 4, 7}

Mortadella, stracciatella cheese and pistachio

€ 10,00

TRAMEZZINI DI PANE INTEGRALE

Wheat bread sandwiches

PANCETTA, SENAPE E LATTUGA ^{3, 7, 10}

Cooked pancetta, mustard and lettuce

€ 10,00

AMERICANI MORBIDI

Soft bread roll

**SALMONE MARINATO, INSALATA, POMODORO,
MAIONESE AGLI AGRUMI** ^{1, 3, 4, 7}

Marinated salmon, lettuce, tomato, citrus mayonnaise

€ 10,00

SNACKS

Prepared with our homemade bread

CROISSANT SALATO

Savoury filled croissant

BRESAOLA, CAPRINO E RUCOLA ^{1,7}

Bresaola, goat cheese and rocket salad

€ 10,00

TOSTINI



IL TOSTINO PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO ^{1, 4, 7}

Small toast with ham and cheese

€ 10,00



IL TOSTINO MOZZARELLA E POMODORO ^{1, 3, 4, 7}





Small toast with mozzarella and tomato

€ 10,00



DOLCI TENTAZIONI

Sweet treats

 TIRAMISÙ - RICETTA 1817 ^{1, 3, 7}	€ 14,00
<i>Crema al mascarpone, savoiardi, caffè, cacao in polvere</i> <i>Mascarpone cream and espresso-soaked ladyfingers sprinkled with cocoa powder</i>	
COPPA COVA ^{3, 7, 8}	€ 14,00
<i>Crema pasticcera, frutti di bosco, panna montata, granella di pistacchio</i> <i>Pastry cream, wild berries, whipped cream, crushed pistachios</i>	
GELATI E SORBETTI - PALLINA ^{3, 7, 18}	€ 3,00
<i>Our ice creams and fruits sorbets by the scoop</i> <i>Panna montata / whipped cream</i>	
 AFFOGATO AL CAFFÈ ^{3, 7}	€ 14,00
<i>Gelato alla crema e caffè</i> <i>Vanilla ice cream and espresso</i>	
FETTA DI COLOMBA ^{1, 3, 6, 7, 8}	€ 8,00
<i>Slice of Colomba</i>	
IL NOSTRO MARITOTTO ^{1, 3, 7}	€ 8,00
<i>Brioche bun, chantilly cream and flavor of the day</i> <i>Gusti del giorno / Daily selection</i>	
 LE NOSTRE TORTE DEL GIORNO ^{1, 3, 7, 8}	€ 9,00
<i>Our daily selection of cakes</i>	
PASTICCERIA MIGNONNE ^{1, 3, 7, 8}	€ 2,50 cad/each
<i>Mini pastries</i>	
MACEDONIA ^{7, 8}	€ 14,00
<i>Fresh fruit salad</i>	
 PRALINE ^{7, 8}	€ 2,00 cad/each
<i>Chocolate pralines</i>	

CARTA DEI VINI
Wine List

BOLLICINE ITALIANE

SARACCO MOSCATO D'ASTI DOCG <i>Moscato</i>	€ 14,00	55,00
COVINO SPUMANTE BRUT <i>Pinot Nero</i>	€ 14,00	55,00
COVINO EXTRA DRY ROSÉ <i>Pinot Nero</i>	€ 14,00	55,00
BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA BRUT <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco</i>	€ 18,00	80,00
BELLAVISTA GRANDE CUVÉE ALMA ROSÉ <i>Chardonnay, Pinot Nero</i>	€ 90,00	
BELLAVISTA SATÈN <i>Chardonnay</i>	€ 100,00	

CHAMPAGNE

GOSSET EXTRA BRUT N.V. <i>Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier</i>	€ 28,00	120,00
RUINART ROSÉ N.V. <i>Pinot Nero</i>	€ 200,00	
RUINART BLANC DE BLANC <i>Chardonnay</i>	€ 190,00	

VINI BIANCHI

CONTE BRANDOLINI D'ADDA <i>Sauvignon Blanc</i>	€ 14,00	65,00
ELIO GRASSO, EDUCATO <i>Chardonnay</i>	€ 16,00	70,00
CANAYLI, VERMENTINO DI GALLURA <i>Vermentino</i>	€ 10,00	50,00
TASCHLERHOF <i>Gewurztraminer</i>	€	65,00
MASCIARELLI, MARINA CVETIC RISERVA <i>Trebbiano</i>	€	95,00
TREMBLAY, CHABLIS <i>Chardonnay</i>	€	90,00

VINI ROSATI

CHATEAU MINUTY "M" <i>Grenache, Cinsault, Mouvedre</i>	€ 22,00	100,00
--	---------	--------

VINI ROSSI

ABBONA, BARBERA D'ALBA RINALDI <i>Barbera</i>	€ 14,00	65,00
AR.PE.PE., ROSSO DI VALTELLINA <i>Nebbiolo</i>	€ 18,00	90,00
TENUTA CARLEONE, CHIANTI <i>Sangiovese</i>	€ 17,00	85,00
MASCIARELLI, MARINA CVETIC RISERVA <i>Montepulciano</i>	€	85,00
ABBONA, BAROLO PRESSEDA <i>Nebbiolo</i>	€	100,00
JEAN MILLOT, COTE DE NUITS VILLAGES "AUX FAULQUES" <i>Pinot Noir</i>	€	100,00

COCKTAILS AND MOCKTAILS

CLASSICI ITALIANI Italian classics

APEROL SPRITZ <i>Aperol, Covino sparkling wine, seltzer</i>	€ 18,00
GARIBALDI <i>Campari, fresh orange juice</i>	€ 18,00
AMERICANO <i>Campari, red vermouth, seltzer</i>	€ 18,00
NEGRONI <i>Campari, red vermouth, gin</i>	€ 18,00
HUGO <i>Saint Germain, Covino sparkling wine, seltzer</i>	€ 18,00

COCKTAIL DELLA CASA Signature cocktails

SPRITZ BIANCO <i>Italicus, Covino sparkling wine, ginger beer</i>	€ 20,00
TIMONCELLO COLLINS <i>Gin, Timoncello, cherry doda</i>	€ 20,00

ANALCOLICI E MOCKTAILS Alcohol-free drinks and mocktails

LUNGO LARIO - CASABIANCA signature <i>Vetiver, Cranberry, ginger beer</i>	€ 15,00
GIN & TONIC ANALCOLICO <i>Tanqueray Gin 00, fever tree tonic</i>	€ 15,00

LE BEVANDE

Beverages

ACQUA MINERALE 0,25 cl <i>Mineral water, 0.25 cl bottle</i>	€ 3,50
ACQUA MICROFILTRATA 0,70 cl <i>Microfiltered water, 0.70 cl bottle</i>	€ 5,00
ACQUA MINERALE 0,75 cl <i>Mineral water, 0.75 cl bottle</i>	€ 7,00
TÈ FREDDO <i>Iced tea</i>	€ 10,00
SUCCHI DI FRUTTA <i>Albicocca, pesca, noce, pera e zenzero, ananas, mirtillo</i> <i>Fruit juices: apricot, nectarine, pear and ginger, pineapple, blueberry</i>	€ 10,00
BIBITE <i>Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Aranciata, Cedrata, Chinotto</i>	€ 8,00
SODATI <i>Soda, Tonica, Ginger Ale, Ginger Beer, Sicilian Lemon Tonic</i>	€ 8,00
APERITIVI <i>Pomodoro Cova / Cova tomato juice</i> <i>Crodino o San Bitter</i>	€ 10,00
BIRRE <i>Aquadulza</i> <i>Fiumelatte - Blanche</i> <i>3mezzina - Blonde Ale</i> <i>24sei - IPA, Gluten Free</i> <i>Via Regia - Amber Ale</i>	€ 12,00

SPREMUTE E CENTRIFUGATI

Freshly pressed natural juice

SPREMUTA DI AGRUMI FRESCHI

€ 10,00

Arancio o pompelmo rosa

Freshly squeezed orange or pink grapefruit juice

DETOSSINANTE - DETOX °

€ 12,00

Mela, finocchio, spinaci, sedano, zenzero, menta, lime, spirulina e cardo mariano

Apple, fennel, spinach, celery, ginger, mint, lime, spirulina seaweed and milk thistle

DIGESTIVO

€ 12,00

Ananas, carota, finocchio, mela, papaya, limone, zenzero

Pineapple, carrot, fennel, apple, papaya, lemon and ginger

ANTIAGE

€ 12,00

Mela, barbabietola, cetriolo e infuso di tè Rooibos

Apple, beetroot, cucumber and Rooibos tea infusion

CAFFETTERIA

ESPRESSO € 5,00

ESPRESSO DECAFFEINATO € 5,00

CAFFÈ AMERICANO € 6,00

MAROCCHINO € 6,00

CAFFÈ GINSENG / CAFFÈ D'ORZO € 6,00

CAPPUCCINO € 7,00

LATTE CALDO € 5,00

LATTE MACCHIATO € 7,00

CAFFÈ SHAKERATO € 10,00



COVACCINO € 10,00

Caffè americano, cioccolata, zucchero di canna, panna montata e granella di pistacchio

Caffè americano with chocolate, raw cane sugar, whipped cream and crushed pistachios

CIOCCOLATA CALDA € 10,00

Hot chocolate

con panna montata / *with whipped cream*

CAFFÈ GOURMAND € 10,00

Espresso e dolcetti a sorpresa

Espresso coffee with a little treat

CAPPUCCINO GOURMAND € 12,00

Cappuccino e dolcetti a sorpresa

Cappuccino with a little treat



SELEZIONE DI TÈ

Selection of loose-leaf teas

€ 8,00

TÈ NERO

Black tea

ENGLISH BREAKFAST

Miscela di tè neri indiani e di Ceylon a foglia spezzata dal gusto deciso
Blend of Indian and Ceylon black loose-leaf tea: bold, rich flavor, perfect for breakfast

DARJEELING

Blend di tè nero indiano Darjeeling, aroma fresco e gusto fruttato
Blend of Indian Darjeeling tea: fresh aroma and light, floral finish

EARL GREY IMPERIALE

Tè nero Darjeeling arricchito dal bergamotto, gusto pieno e fruttato
Darjeeling black tea infused with bergamot: full-bodied, fruity flavor

LAPSANG SOUCHONG

Tè nero affumicato caratterizzato dal suo aroma e sapore unico
Smoked black tea: bold, peaty aroma

TÈ VERDE

Green tea

SPECIAL GUNPOWDER

Tè verde cinese dal profumo erbaceo e gusto fresco e amarognolo
Chinese green tea: fresh herbaceous aroma and bittersweet finish

JASMINE

Tè verde al gelsomino, soave e delicato, lascia l'aroma del fiore a lungo persistente in bocca
Green tea blend with jasmine: smooth, delicate with a long-lasting floral aroma

MARRAKESH MINT

Miscela di tè verde cinese e menta Nanà, la tipica varietà marocchina, dal gusto dolce e inconfondibile
Blend of green tea and Moroccan Nanà mint: sweet, unmistakable flavor

MATCHA IZUMI

Pregiato tè verde in polvere utilizzato nella tradizionale cerimonia giapponese del tè, dal gusto e profumo unico
The exquisite powdered green tea used in traditional Japanese tea ceremonies: velvety texture and rich umami depth

TÈ BIANCO

White tea

PAI MU TAN - WHITE PEONY

Tè bianco cinese al sapore di miele, profumo floreale con note di rosa.

Chinese white tea: floral aroma with hints of rose

TÈ SEMI-OSSIDATO

Semi-oxidized tea

TUNG TING

Tè leggermente ossidato dal colore dorato e sapore dolciastro

Semi-oxidized tea: golden color and slightly sweet finish

MISCELATI

Blended tea

ROSA D'INVERNO

Tè verde giapponese e tè nero cinese alla rosa, con boccioli di rosa e girasole e aromi

Blend of Japanese green tea and rose-infused Chinese black tea: flavored with rose petals, rose buds, sunflowers and spices

ROOIBOS RED PASSION

Miscela di Rooibos, scorza di agrumi, ananas e petali di rosa

A blend of rooiboos tea with citrus peel, pineapple and rose petals

INFUSI

Infusions

FINOCCHIO E LIQUIRIZIA

Miscela dolce, profumata e digestiva

A soothing, restorative blend of fragrant fennel seeds and sweet liquorice root

FRUTTI DI BOSCO

Perfetto mélange di karkadé, rosa canina e frutta disidratata

A perfectly balanced blend of hibiscus, rosehip and dried fruits of the forest

CAMOMILLA

Capolini interi di matricaria camomilla

Whole-flower matricaria chamomiler

TÈ GOURMAND

Il vostro tè accompagnato da una selezione di biscotti

Your choice of tea with a selection of biscuits.

€ 12,00

LIQUORI E DISTILLATI

Spirits

GIN

<i>Tanqueray 10</i>	€	15,00
<i>Hendrick's</i>	€	15,00
<i>Monkey 47</i>	€	20,00
<i>Tanqueray 0.0</i>	€	10,00

VODKA

<i>Gray Goose</i>	€	15,00
<i>Belvedere</i>	€	15,00

TEQUILA

<i>Volcan Blanco</i>	€	15,00
<i>Volcan Reposado</i>	€	18,00

RHUM

<i>Diplomatico Reserva Esclusivo</i>	€	15,00
<i>Plantation Barbados Rum</i>	€	15,00

COGNAC

<i>Hennessy Fine Cognac</i>	€	15,00
-----------------------------	---	-------

WHISKY

Single malt scotch:		
<i>Glenmorangie 10Y Original</i>	€	15,00
<i>Glenfiddich 12 Y</i>	€	20,00
<i>Lagavulin 16</i>	€	25,00

Blended scotch:

<i>Johnnie Walker Black Label</i>	€	15,00
<i>Johnnie Walker Gold Label</i>	€	18,00

BOURBON

<i>Michter's Rye Bourbon</i>	€	20,00
------------------------------	---	-------

AMARI

Montenegro
Braulio
Averna
Fernet Branca
Amaro Seta

€ 12,00

LIQUORI

Limoncello
Timoncello
Ameretto di Saronno
Grand Marnier
Vespetro Speciale
Italicus

€ 12,00

GRAPPA

Poli Morbida

€ 10,00

ALLERGENI

Gentile Ospite,
Al fine di garantire la massima qualità e sicurezza elenchiamo le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze e/o ove viene utilizzata la tecnica del congelamento rapido per alcune preparazioni.

*Dear Guest,
We pride ourselves on using the highest-quality ingredients, and your safety is our highest priority. Please be advised that our kitchen produces foods using flash-frozen ingredients and containing potential allergens, as outlined below:*

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
Grains containing gluten, i.e., wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, combinations of these products or any derivatives of these products
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Shellfish and products containing shellfish
3. Uova e prodotti a base di uova
Egg and products containing egg
4. Pesce e prodotti a base di pesce
Fish and products containing fish
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Peanuts and products containing peanuts
6. Soia e prodotti a base di soia
Soy and products containing soy
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk and products containing milk (including lactose)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti
Nuts, i.e., almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, Queensland nuts and any products containing nuts
9. Sedano e prodotti a base di sedano
Celery and products containing celery
10. Senape e prodotti a base di senape
Mustard and products containing mustard
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame seeds and products containing sesame seeds
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
Sulfur dioxide and sulfites (more than 10 mg/kg)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
Lupin and products containing lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Mollusks and products containing mollusks
15. Tecnica del congelamento rapido
Flash frozen
16. Pietanza vegana
Vegan
17. Pietanza vegetariana
Vegetarian
18. Pietanza senza glutine
Gluten-free