



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.

IL TÈ DEL POMERIGGIO

Cova high tea

CLASSICO 1, 3, 5, 6, 7, 8

Selezione dalla cucina, dal forno e dalla pasticceria,
accompagnata da una scelta di tè in foglia Cova

*A selection of canapés, cakes and pastries,
accompanied by your choice of Cova's loose-leaf teas*

€ 45,00

ROYAL 1, 3, 5, 6, 7, 8, 12

Selezione del tè classico accompagnata da un flûte di
Champagne e una degustazione di praline Cova

*Our classic high tea served with a glass of Champagne and a selection
of Cova pralines*

€ 75,00

DOLCI TENTAZIONI

Sweet treats



TIRAMISÙ - RICETTA 1817^{1, 3, 7}

€ 14,00

Crema al mascarpone, savoiardi, caffè, cacao in polvere
Mascarpone cream and espresso-soaked ladyfingers sprinkled with cocoa powder

COPPA COVA^{3, 7, 8}

€ 14,00

Crema pasticcera, frutti di bosco, panna montata, granella di pistacchio
Pastry cream, wild berries, whipped cream, crushed pistachios

PALLINA DI GELATO^{3, 7, 18}

€ 9,00

Our ice creams by the scoop
Con panna montata / *with whipped cream*

€ 3,00

AFFOGATO AL CAFFÈ^{3, 7}

€ 14,00

Gelato alla crema e caffè
Vanilla ice cream and espresso



IL NOSTRO MARITOZZO^{1, 3, 7}

€ 8,00

Brioche bun, chantilly cream and flavor of the day
Gusti del giorno / *Daily selection*

LE NOSTRE TORTE DEL GIORNO^{1, 3, 7, 8}

€ 9,00

Our daily selection of cakes

PASTICCERIA MIGNONNE^{1, 3, 7, 8}

€ 2,50
cad/each

Mini pastries

MACEDONIA^{7, 8}

€ 14,00

Fresh fruit salad



PRALINE^{7, 8}

€ 2,00
cad/each

Chocolate pralines



Specialità / *Specialties*

COVA LATE LUNCH

CLASSICI E INSALATE

Salads and Italian classics

- CAPRESE DI BUFALA** ^{7, 17, 18} € 24,00
Caprese salad with buffalo mozzarella, tomatoes and basil
- PROSCIUTTO CRUDO E MELONE** ¹⁸ € 26,00
Prosciutto crudo and melon
- INSALATA PUCCINI** ^{2, 3, 15, 18} € 26,00
Gamberi, avocado, lattughino, salsa rosa
Prawns, avocado, lettuce, cocktail sauce

SNACKS

Prepared with our homemade bread

TRAMEZZINI DI PANE BIANCO

White bread sandwiches

- UOVO, CRESCIONE, MAIONESE** ^{1, 3, 7, 17} € 10,00
Egg, watercress, mayonnaise
- MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHIO** ^{3, 4, 7} € 10,00
Mortadella, stracciatella cheese and pistachio

SNACKS

Prepared with our homemade bread

TRAMEZZINI DI PANE INTEGRALE

Wheat bread sandwiches

PANCETTA, SENAPE E LATTUGA ^{3, 7, 10} € 10,00
Cooked pancetta, mustard and lettuce

AMERICANI MORBIDI

Soft bread roll

**SALMONE MARINATO, INSALATA, POMODORO,
MAIONESE AGLI AGRUMI** ^{1, 3, 4, 7} € 10,00
Marinated salmon, lettuce, tomato, citrus mayonnaise

CROISSANT SALATO

Savoury filled croissant

BRESAOLA, CAPRINO E RUCOLA ^{1, 7} € 10,00
Bresaola, goat cheese and rocket salad

TOSTINI



IL TOSTINO PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO ^{1, 4, 7} € 10,00
Small toast with ham and cheese



IL TOSTINO MOZZARELLA E POMODORO ^{1, 3, 4, 7} € 10,00
Small toast with mozzarella and tomato



Specialità / *Specialties*

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

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*

€ 2,00

CAFFÈ GOURMAND € 10,00

Espresso e dolcetti a sorpresa

Espresso with a little treat

CAPPUCCINO GOURMAND € 12,00

Cappuccino e dolcetti a sorpresa

Cappuccino with a little treat



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

TONICO

€ 12,00

Mela, tè bianco, limone, zenzero, menta, bergamotto, zinco e magnesio

Apple, white tea, lemon, ginger, mint, bergamot, zinc and magnesium

LE BEVANDE

Beverages

ACQUA MINERALE 0,25 cl

Mineral water, 0.25 cl bottle

€ 3,50

ACQUA MICROFILTRATA 0,70 cl

Microfiltered water, 0.70 cl bottle

€ 5,00

ACQUA MINERALE 0,75 cl

Mineral water, 0.75 cl bottle

€ 7,00

TÈ FREDDO

Iced tea

€ 10,00

SUCCHI DI FRUTTA

Albicocca, pesca, noce, pera e zenzero, ananas, mirtillo

Fruit juices: apricot, nectarine, pear and ginger, pineapple, blueberry

€ 10,00

BIBITE

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Aranciata, Cedrata, Chinotto

€ 8,00

SODATI

Soda, Tonica, Ginger Ale, Ginger Beer, Sicilian Lemon Tonic

€ 8,00

APERITIVI

Pomodoro Cova / Cova tomato juice

Crodino o San Bitter

€ 10,00

BIRRE

Aquadulza:

Fiumelatte - Blanche

3mezzina - Blonde Ale

24sei - IPA, Gluten Free

Via Regia - Amber Ale

€ 12,00

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 soda</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

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



CASABIANCA