

Benvenuto al

COVO

osteria & pizzeria

L'ARTE DEL GUSTO TRA STORIA E TERRITORIO

Da oltre vent'anni, la nostra filosofia si riflette
nella cura meticolosa di ogni dettaglio
e nel rispetto profondo per la tradizione.

La nostra cucina è un omaggio alla Lombardia:
un viaggio sensoriale tra materie prime d'eccellenza
e sapori autentici, serviti in un'atmosfera di raffinata accoglienza.

La stessa dedizione definisce la nostra pizza.
Farine nobili e una paziente lievitazione naturale
danno vita ad un impasto leggero,
pensato per esaltare ingredienti unici
in un equilibrio perfetto tra digeribilità e sapore.

ci puoi trovare anche
sul lungolago di Malgrate (Lc)



PASTICCERIA
CAFFETTERIA

Osteria

PER COMINCIARE ...

CAPPUCCINO DI ASPARAGI 	€ 18,00
asparagi, crema soffice di patate di montagna, crumble di capperi e croissant salato	
 	
NERVETTI DI VITELLO	€ 12,00
con giardiniera artigianale	
 	
MISSOLTINO ALLA GRIGLIA	€ 18,00
con polenta e crema all'aceto balsamico	
  	
MELANZANA FONDENTE 	€ 16,00
con taleggio della Valsassina, pomodoro e basilico	
	
ALBORELLE IN CARPIONE	€ 16,00
profumate al timo selvatico	
  	
LARDO DI MANGALICA, PANCIA DI MANZO WAGYU CROSS	€ 16,00
con focaccia calda al rosmarino	
	
SELEZIONE DI SALUMI PINUCCIO SARTIRANA	€ 18,00
salame di sola coscia, mortadella di fegato, pancetta, bresaola e salame cotto	

Alcuni dei nostri prodotti sono stati abbattuti e congelati internamente per preservare le loro caratteristiche organolettiche

COVO

Osteria

PASTA, RISOTTI E ZUPPE

RISOTTO CARNAROLI "RISO DI NORI"  € 18,00
con verdure, caprino fresco e maggiorana



PACCHERI, TRE POMODORI  € 18,00
stracciatella e pesto di basilico



SPAGHETTI ALLA CHITARRA € 18,00
ragù di lavarello leggermente piccante



RAVIOLI DI GRANO SARACENO € 16,00
brasato di manzo al Sassella, burro e salvia, Parmigiano



TAGLIATELLE, RAGÙ DI CONIGLIO PIEMONTESE € 18,00
olive taggiasche e pinoli tostati



CREMA DI CAROTE, SEMI DI FINOCCHIO E ANETO  € 13,00

GAZPACHO, BURRATINA AFFUMICATA  € 18,00














TUTTE LE NOSTRE PASTE SONO PRODOTTE NELLA NOSTRA CUCINA
CON L'UTILIZZO DI FARINE E UOVA BIOLOGICHE

Alcuni dei nostri prodotti sono stati abbattuti e congelati internamente per preservare le loro caratteristiche organolettiche





COVO

Osteria

TERRA E TRADIZIONE

FILETTO DI SALMERINO	€ 18,00
alle erbe aromatiche, misticanza e citronette al frutto della passione	
 	
VITELLO TONNATO	€ 22,00
doppia consistenza, fondo ristretto e capperi	
  	
GIRELLA DI POLLO	€ 20,00
spinaci e pecorino, guanciale croccante, stracciatella di burrata	
	
FILETTO DI MAIALE	€ 18,00
asparagi, patata dolce e timo selvatico	
 	
UOVO DI SELVA CROCCANTE 	€ 18,00
crema di patate affumicate, porro stufato e polvere di olive taggiasche	
 	
DIAFRAMMA DI BLACK ANGUS SCOZZESE ALLA GRIGLIA	€ 23,00
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA	€ 25,00

PER ACCOMPAGNARE

GIARDINIERA DI VERDURA ARTIGIANALE	€ 7,00
 	
INSALATA MISTA	€ 8,00
INSALATA VERDE.....	€ 7,00
PATATE DI MONTAGNA ARROSTITE AL ROSMARINO E PEPE NERO	€ 7,00
FLAN DI ZUCCHINE, MENTA E PARMIGIANO	€ 7,00
 	

Alcuni dei nostri prodotti sono stati abbattuti e congelati internamente per preservare le loro caratteristiche organolettiche

COVO

Osteria

DALLE NOSTRE VALLI ...

FORMAGGINI "VECC" PASTURELLI	€ 8,00
TALEGGIO LATTE CRUDO 90 GIORNI	€ 8,00
BITTO DOP ALPEGGIO VICIMA 2024 FORCOLA	€ 14,00
STRACCHINO MONTE BRONZONE	€ 8,00
<small>medaglia d'oro Caseo Art 2018</small>	
FORMAGGELLA DI CAPRA OROBICA.....	€ 10,00
ZOLA CREMOSO AL CUCCHIAIO.....	€ 8,00
SELEZIONE DI FORMAGGI	€ 18,00

Alcuni dei nostri prodotti sono stati abbattuti e congelati internamente per preservare le loro caratteristiche organolettiche

COVO

Pizzeria

Tutte le nostre pizze contengono



MARGHERITA	€ 11,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, basilico, olio evo	
I TRE POMODORI (MARINARA)	€ 12,00
ciliegino giallo e rosso, rosso Gargano, aglio fresco, origano di Sicilia, basilico, olio evo	
BUFALA	€ 14,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella di bufala campana, basilico, olio evo	
NAPOLI	€ 15,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, acciughe di Sicilia, frutto di capperi e basilico	
 	
DIAVOLA	€ 14,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, spianata calabra, origano di Sicilia	
PIZZA DELL'ORTO	€ 14,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, peperone, zucchine marinate aglio e prezzemolo, melanzana, Parmigiano Reggiano	
QUARTETTO D'ARCHI	€ 16,00
pomodoro "Rosso Gargano" con selezione di formaggi delle nostre valli: gorgonzola, taleggio, mozzarella fior di latte e scamorza affumicata	
TARTUFO E TALEGGIO	€ 17,00
pizza bianca con taleggio, olio tartufato e grattugiata di tartufo nero pregiato del Lario	
OSTERIA	€ 16,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, pesto di rucola, bresaola e crema di caprino al pepe nero	
TEODOLINDA	€ 16,00
pizza bianca con mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, vera luganega di Monza di Gigi Viganò e patate	
FUME'	€ 16,00
pizza bianca con mozzarella di fior di latte, scamorza affumicata, speck tirolese e pomodori secchi di Sicilia	

COVO

Bevande

ACQUA NATURALE SAN BENEDETTO bottiglie da 75 cl	€ 3,00
ACQUA GASATA SAN BENEDETTO bottiglie da 75 cl	€ 3,00
COCA COLA - COCA COLA ZERO bottiglie da 33 cl	€ 4,00
FANTA bottiglie da 33 cl	€ 4,00

BIRRE ALLA SPINA

SPATEN MÜNCHEN calice da 30 cl	€ 5,00
bionda - 5,2% vol.	
BIBOCK calice da 30 cl	€ 5,00
rossa - 6,2% vol.	

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

ASTEROID 56013 (IPA) bottiglie da 33 cl	€ 7,00
ambrata, gusto fruttato, aroma amaro - 6,6% vol.	
FINISTERRAE (WEISS) bottiglie da 33 cl	€ 7,00
bionda, gusto speziato, aroma fruttato - 5% vol.	

AMARI E LIQUORI

BRAULIO - SAMBUCA MOLINARI - MONTENEGRO - LIMONCELLO	€ 4,50
LIQUORI ARTIGIANALI (LIQUIRIZIA, BERGAMOTTO, ERBE)	€ 5,00

CAFFETTERIA

CAFFE'	€ 2,50
CAFFE' DECAFFEINATO	€ 2,50
CAFFE' CORRETTO	€ 3,00
CAFFE' D'ORZO	€ 2,50
 GINSENG	€ 3,00
 coperto a persona	€ 3,00

COVO

Allergeni

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

Le nostre Procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi del rischio; non è tuttavia possibile escludere che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri allergeni durante la preparazione e la somministrazione.



1 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati. Dove non specificato il glutine (1) si intende da grano



2 CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



3 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



4 PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



5 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



6 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



7 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



8 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



9 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



10 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



11 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



13 LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



14 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc.



piatti vegetariani



slow food

* prodotti congelati all'origine

COVO