

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)



C/O
V/O
PASTICCERIA
CAFFETTERIA

Osteria

PER COMINCIARE ...

POLPO FUORIPOSTO CBT € 14,00
scottato su purea di patata viola e polvere di olive nere



BATTUTA DI FASSONA AL COLTELLO € 17,00
con fiore di capperi, acciuga di Sicilia, senape e crostone di pane ai grani antichi



VITELLO TONNATO DELLA CASA € 16,00
doppia consistenza, fondo ristretto e capperi



FLAN DI ZUCCA  € 12,00
con fonduta di parmigiano e semi di zucca croccanti



MONDEGHILI MILANESI € 14,00
con salsa verde al mortaio



LARDO NOSTRANO € 12,00
su focaccia calda al rosmarino



SELEZIONE DI SALUMI DEL TERRITORIO CON GIARDINIERA DELLA CASA € 18,00
salame nostrano, mortadella di fegato, slinzega chiavennasca, coppa stagionata piacentina - tagliere per due persone



DALLE NOSTRE VALLI ...

FORMAGGINI "VECC" PASTURELLI € 6,00

TALEGGIO DELLA VALSASSINA € 7,00

CAMEMBERT DI CAPRA € 7,00

GORGONZOLA NATURALE DOP "ARIOLI ACHILLE" € 7,00

FORMAGGIO GRASSO D'ALPEGGIO DELL'ALTA VALTELLINA € 7,00

SELEZIONE DI FORMAGGI € 15,00

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" € 17,00
al Barbera, fonduta di taleggio d.o.p. e riduzione al vino rosso



CASONCELLI BERGAMASCHI€ 16,00
al burro, salvia e pancetta affumicata



PAPPARDELLE DI PASTA FRESCA € 16,00
ai funghi porcini



RAVIOLI DI ZUCCA € 16,00
al burro e salvia con sbriciolato di amaretti



PIZZOCCHERI VALTELLINESI € 16,00
con patate, verze, burro, aglio e salvia



CAPPELLETTI IN BRODO DI CARNE€ 13,00



VELLUTATA DI CECI € 12,00
con cipolla croccante e pane biscottato alle erbe



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 MANZO€ 25,00
al pepe verde



GUANCIA DI MAIALINO CBT€ 19,00
in riduzione di Nebbiolo con purea di patate



COSTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE€ 30,00
con patate al forno



CERVO BRASATO AL VINO ROSSO€ 18,00
con morbido di polenta saracena e fondo bruno



DIAFRAMMA DI BLACK ANGUS SCOZZESE ALLA GRIGLIA€ 23,00
con rucola e scaglie di grana padano

TOMINO PIEMONTESE ALLA PIASTRA€ 13,00
con nido di crauto in vinaigrette



PER ACCOMPAGNARE



GIARDINIERA DI VERDURA ARTIGIANALE€ 7,00



PURÈ DI PATATE€ 6,00



INSALATA VERDE.....€ 6,00

PATATE DI MONTAGNA ARROSTITE AL ROSMARINO E PEPE NERO€ 6,00

POLENTA MORBIDA DI MAIS E GRANO SARACENO€ 5,00



CANNELLINI ALLA CONTADINA€ 5,00
con cipolla, macinata di pepe nero e olio Evo del Garda

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

PROSCIUTTO E FUNGHI € 14,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi

CAPRICCIOSA € 14,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive

TONNO E CIPOLLA € 15,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, filetto di tonno pinna gialla e cipolla rossa



DIAVOLA € 13,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, spianata calabra, origano di Sicilia

NAPOLI € 13,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, acciughe di Sicilia, frutto di capperi e basilico



BUFALA € 14,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella di bufala campana, basilico, olio Evo

CRUDO € 14,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma in uscita

5 FORMAGGI € 15,00
pizza bianca mozzarella fior di latte, scamorza, gorgonzola, taleggio e grana Padano

TEODOLINDA € 14,00
pizza bianca con mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce e luganega

COVO

Pizzeria

BOSCAIOLA € 15,00
pizza bianca con mozzarella di fior di latte, funghi champignon, luganega e origano

VALTELLINA € 15,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella di fior di latte, taleggio, bresaola in uscita e rucola

COVO € 15,00
pomodoro "Rosso Gargano", burrata IGP a crudo e prosciutto crudo di Parma in uscita

VEGETARIANA € 13,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, verdure arrosto (melanzane, zucchine, peperoni) e grana

OSTERIA € 14,00
pomodoro "Rosso Gargano", mozzarella fior di latte, bresaola, rucola e caprino mantecato al pepe nero e limone

FUME' € 15,00
pizza bianca con mozzarella di fior di latte, scamorza affumicata, prosciutto cotto e pomodori secchi



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..... piccola 25cl	€ 4,00	media 40cl	€ 6,00
bionda - 5,2% vol.			
BIBOCK 30cl	€ 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

AMARI E LIQUORI	da € 4,50
-----------------------	-----------

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 sotto forma 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