

Covo del Mar

BISTRO

28-03-26

-----COLAZIONE-----

-----DA BERE-----

espresso 2

doppio espresso 3,50

ALLERGENS 7 cappuccino 3

ALLERGENS 7 marocchino 3

americano 3

ginseng 2,5

ALLERGENS 7 latte macchiato 4

ALLERGENS 7 latte 3,5

tè 5

tisane 5

-----PASTICCERIA-----

ALLERGENS 1-3-5-7-8-11 CROISSANT 2

ALLERGENS 1-3-5-7-8-11 PAIN AU CHOCOLAT 3

ALLERGENS 1-3-5-7-8-11 CROSTATA di frutta 7

----- ENGLISH BREAKFAST -----

----- DA BERE ----- spremuta arancio 6

succo di frutta 4

----- DOLCE -----

ALLERGENS 1-3-5-7-11 PANGAKE 10
con sciroppo d'acero o miele o confetture o frutta

ALLERGENS 1-5-7-8-11 FRUTTA 11 *con yogurt e granella mista*

ALLERGENS 1-5-7-8-11 TORTA 7 *chiedi cosa è stato sfornato*

----- S A L A T O -----

ALLERGENS 3-7-11-12 UOVA 12
strapazzate o occhio di bue o benedettina, con champignon grill

ALLERGENS 3-7-11 HOMELETTE 12
nature con formaggio

GRILL 8
bacon o salsiccia

----- S A N D W I C H -----

ALLERGENS 1-7 MAXITOAOST 9
imburrato con formaggio e prosciutto cotto

ALLERGENS 1-3-7-10 CROQUEMADAME 12
formaggio vaccino, prosciutto cotto e uovo

ALLERGENS 1-5-7-8-11 FRUITOAST 13
toast con ricotta al miele, frutta fresca e granella

ALLERGENS 1-3-4-5-7-11 AVOTOAST 15
toast con salmone affumicato, guacamole, uovo benedict, burro salato al finocchietto e limone, semi di sesamo

ALLERGENS 1-5-7-11 PIADA 3

ALLERGENS 1-5-7-11 PIADINA FARCITA 11
con salumi o verdure o formaggio (ogni maggiorazione € 2)

-----C U C I N A-----

ALLERGENS 1-5-10 **PATATE 6**

fritte, a richiesta l salsa per tipo

ALLERGENS 2-3-5-7-10 **RUSSA 12**

Insalata russa del C O V O, uovo cremoso con verdure croccanti, possibile gamberi con € 4

ALLERGENS 1-3-5-11 **NUGGETS 13**

di pollo panate, a richiesta l salsa per tipo

ALLERGENS 7-8-10 **FORMAGGI 15**

selezione di formaggi con miele o mostarda

ALLERGENS 1-7 **SALUMIERE maxy 26 # regular 16**

salumi misti d'eccellenza sarda ed emiliani con pecorini e miele

ALLERGENS 1-2-4-5-11-14 **FRITTO 25**

300gr di, gambero sgusciato, calamaro, pescato del giorno, alghe, limone e verdure con aromatiche

-----P R I M O-----

tendiamo a mantenere la cottura al dente, in caso si desideri ben cotta siete pregati di richiederlo

ALLERGENS 1-7 **BABY 14**

maccherone con olio o alla passata di pomodoro per bambini

ALLERGENS 1-7 **POM 18**

spaghetto al torchio al basilico ai 4 pomodori in diverse cotture

ALLERGENS 1-2-3-4-7-12 **CANTABRICO 19**

tagliatella di pasta fresca all'uov, pecorino e colatura di alici, bisque di crostaceo, acciuga del Cantabrico e panfritto

ALLERGENS 1-3-7-9-12 **FIORE 19**

lasagna verde alla bolognese scomposta

-----S E C O N D O-----

ALLERGENS 1-3-5 **GOTOLETTA 15**

di maiale battuta e panata con panko

ALLERGENS 1-3-7-10-11-12 **POLPETTE 15**

di maiale, con salsa al pomodoro della nonna

ALLERGENS 1 **PANZA 16**

pomodorini vari, cetriolo, cipolla, insalata, frutta, con pane croccante peperoncino, erbe

-----D O L C I-----

ALLERGENS 1-3-7-12 **TIRAMISU 9**

dolce stratificato di mascarpone e Savoardi con caffè

ALLERGENS 1-3-7-12 **CHEESECAKE 9**

ICE CREAM

ALLERGENS 3-7 **COPPA REALE 9**

GUSTI

FIORDILATTE

LIMONE

ALLERGENS 3-7 -12 **SORBETTO** con distillati 12

GUSTI

FIORDILATTE

LIMONE

Coperto € 2,5 comprende: pane fatto da noi, olio, aceto sale, pepe, bicchieri, posateria e la vista, extra pane o olio € 2

N.B.: Si prega di comunicare al personale di servizio **se esistono allergie e/o intolleranze alimentari**, sono disponibili le tabelle dei nostri prodotti ai sensi del reg.(UE) n°1169/2011

Il pesce destinato al consumo in crudità è sottoposto al trattamento di bonifica tramite abbattimento di temperatura conforme al regolamento (CE) 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per garantire la perfetta integrità del prodotto, talvolta alcuni sono abbattuti di temperatura a -18°.

In mancanza di alcuni prodotti freschi, potremo utilizzare quelli congelati di pari qualità.

INTOLLERANZE

1 GLUTINE---**2 CROSTACEI**, gambero,, scampo, aragosta, granchio---**3 UOVA**---**4 PESCE**---**5 ARACHIDI**, olio, burro, farina, latte---**6 SOIA**---**7 LATTE** e derivati---**8 FRUTTA A GUSCIO**, mandorle, nocciole, noci, pistacchi---**9 SEDANO**---**10 SENAPE**---**11 SESAMO**, tracce nelle farine---**12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**, conservante x ittici, sott'aceto---**13 LUPINI** ---**14 MOLLUSCHI**, canestrello, cannolicchio, Cozza, lumachino, patella, tartufo, vongola, capasanta, dattero, ostrica

P I A T T I A L T E R N A T I V I

ALLERGENS 3-5-7-8-11 PUDDING

chia, pera cotta, frutti di bosco, frutta secca, vaniglia, sciroppo d'acero

ALLERGENS 1-7 GREENSTOAST 9

imburato con formaggio friarielli, peperoncino dolce

ALLERGENS 1-2-3-11 TRAMEZZINO - GAMBERI 8
con insalata, uovo e salsa

ALLERGENS 1-11 TRAMEZZINO - VEG 8

ALLERGENS 5-8-11 HUMMUS con frutta secca 14

ALLERGENS 4 FUME' 13
filetto di ... affumicato su insalata mista

ALLERGENS 1-4-5-11 EGGTOAST 15
toast con uovo pochet, valeriana e tartufo

ALLERGENS 3-6-12 ZUCCA 15
soufflè di zucca, in crema di Edamame e pecorino

ALICI 15
alici del Mar Cantabrico riserva speciale, musse di burro salato agrumato e crostini