

**Design
Miami**



MONTENAPOLEONE
1817

HÔTEL DE MAISONS
PARIS
OCTOBER 2023

CAFÉ

ESPRESSO	€ 8,00
ESPRESSO DOPPIO	€ 9,00
CAPPUCCINO	€ 10,00
AMERICANO	€ 12,00
LATTE MACCHIATO <i>Foamy milk with coffee drops</i>	€ 10,00
CARAMEL LATTE MACCHIATO <i>Foamy milk with coffee drops and caramel</i>	€ 11,00
TEA • THÉ /English Breakfast /Darjeeling /Earl Grey /Special Gunpowder /Jasmine /Mint	€ 12,00

PÂTISSERIE SELECTION

Small pastries, biscuits and pralines set

Sélection de pâtisseries, biscuits et pralines

€ 25,00

Upon request: soy or oat or veg milk / *lait de soja, avène ou vég*

DRINKS

MINERAL WATER • EAU MINERAL € 6,00

SOFT DRINKS • BOISSONS € 9,00

/Coca Cola

/Coca Cola Zero

/Aranciata

/Lemonade

/Tonic Water

JUICE • JUS € 9,00

/Blueberry • Myrtille

/Apple • Pomme

/Pineapple • Ananas

/Raspberry • Framboise

FRESHLY PRESSED ORANGE JUICE € 10,00

Jus frais d'orange pressée

APERITIVO

WINE SET

Three bits of our Chef's savoury specialties and your choice between
Trois pièces de spécialités de la cuisine du Chef et votre choix entre

/Dolcetto Dogliani DOCG Papà Celso Abbona, IT

€ 25,00

/Barolo DOCG Abbona, IT

€ 29,00

/Sauvignon Blanc Villa Parens, IT

€ 19,00

/Chardonnay Villa Parens, IT

€ 19,00

/Côtes de Provence AOC Rosé
Whispering Angel Château d'Esclans, FR

€ 22,00

/Bellavista Grande Cuvée Alma Brut, IT

€ 28,00

/Bellavista Grande Cuvée Alma Rosé, IT

€ 30,00

/"R" de Ruinart, FR

€ 33,00

APERITIVO

COCKTAIL SET

Three bits of our Chef's savoury specialties and your choice between
Trois pièces de spécialités de la cuisine du Chef et votre choix entre

/COVAMIAMI Special

/Aperol Spritz

/Campari Spritz

/Saint Germain Spritz

/Gin & Tonic

€ 25,00

BEER SET

Toasted almonds, crisps, olives and your choice of beer
Amandes grillées, chips, olives et votre choix de bière

/Nastro Azzurro

€ 15,00

PASTICCERIA

MARITONZO	€ 12,00
CROISSANT	€ 6,00
COVAMIAMI MONOPORTION	€ 18,00
COVA SIGNATURE PANETTONE	€ 11,00
Slice <i>Tranche</i>	
COVA SIGNATURE TIRAMISÙ	€ 18,00

SNACKS

FOCACCIA CAPRESE MOZZARELLA AND TOMATOES € 15,00

Focaccia Caprese mozzarella et tomates

FOCACCIA PARMA HAM AND MOZZARELLA € 15,00

Focaccia jambon de Parme et mozzarella

COVA TOAST HAM AND CHEESE € 14,00

Pain grillé jambon et fromage

GOURMET

**SAVOURY MARITOZZO WITH SMOKED SALMON
AND LIME CHEESE CREAM**

Maritozzo salé avec saumon fumé et crème de fromage au citron vert

€ 19,00

**PIADINA WITH BLACK TRUFFLE, GOAT CHEESE
AND ROCKET SALAD**

Piadina avec truffe noire, fromage de chèvre et roquette

€ 19,00

LUNCH CHEZ COVA

from 11.00am to 5.00pm • de 11.00 à 17.00

CAPRESE WITH BUFFALO MOZZARELLA FROM CAMPANIA AND HEARTLOOM TOMATOES, PARMA HAM AND FOCACCIA CROUTONS

*Caprese avec mozzarella di bufala campana et tomates,
prosciutto de Parme et croutons de focaccia*

€ 30,00

RIGATONI COVAMIAMI CACIO&PEPE CHEESE AND PEPPER

Rigatoni pâtes au fromage et poivre spécial COVAMIAMI

€ 34,00

BARLEY MINESTRONE • *Soupe de légumes et orge*

€ 24,00

EGG CROSTONE WITH SPINACH AND BLACK TRUFFLE

Croûton d'œufs, épinards et truffe noire

€ 24,00

BEEF FILLET IN BAROLO SAUCE

Filet de boeuf en sauce de Barolo

with rosemary potatoes or vegetables caponata
avec pommes de terre au romarin ou caponata de légumes

€ 45,00

GRILLED SEABREAM FILLET

Filet de dorade grillée

with rosemary potatoes or vegetables caponata
avec pommes de terre au romarin ou caponata de légumes

€ 40,00

ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE

/Chardonnay Villa Parens, IT

/Dolcetto Dogliani DOCG Papà Celso Abbona, IT

€ 12,00