il COVINO
ENOTECA

il COVINO

Roma - Prati

il COVINO
ENOTECA

VIA OSTIA 21 - 00192 ROMA - tel. 06 39 75 16 29 APERTO TUTTI I GIORNI Il Covino il_covino

BISTROT

I TAGLIERI

I SALUMI (più o meno 110 gr.)

- Mortadella “La Favolosa” 4,50
- Prosciutto crudo Sauris 7,50
- Speck trentino 5,50
- Finocchiona toscana 4,50
- Spianata laziale 4,50
- Capocollo pugliese 6,50
- Pancetta arrotolata 4,50
- Tagliere misto di salumi IL COVINO 12,00

I FORMAGGI (più o meno 110 gr.)

- Castelmagno piemontese 4,50
- Gorgonzola piemontese forte 5,50
- Gorgonzola piemontese dolce 5,50
- Blue Stilton DOP 8,50
- Brie di capra 5,50
- Pecorino stagionato in grotta 8,50
- Caciocavalo pugliese 3,50
- Caciotta al tartufo 4,50
- Tagliere misto di formaggio IL COVINO 12,00

Tagliere misto di salumi e formaggi IL COVINO 16,00

LE FRISELLE (6 pz)

- Friselle pomodori e basilico 5,00
- Friselle melanzane e menta 5,00
- Friselle pomodori secchi, alici e capperi 6,00
- **Tagliere di friselle e sott’oli** 6,50

LA BURRATA

- Burrata con pomodori secchi 10,50
- Burrata con pesto di alici, capperi e pomodori secchi 10,50
- Burrata con pomodori freschi, taralli e olive 10,50
- Burrata con prosciutto crudo di Sauris 11,50
- Burrata con capocollo pugliese 11,50
- Burrata con alici 12,50

LE TERRINE CALDE

- Terrina di taleggio caldo con miele e mandorle 7,50
- Terrina di taleggio con zucchine, carote e timo 8,50
- Terrina di taleggio con speck e funghi 8,50
- Terrina di fontina con speck e zucchine 8,50

L’ANGOLO DEL TARTUFO

- Tagliere di crostini al tartufo (3 pz) 5,00
- Snack al tartufo (noccioline, patatine, peschiole, pop corn) 12,00
- Tagliere al tartufo (salame cacciatore, fiaschetta, pecorino) 14,00
- **Gran tagliere misto al tartufo IL COVINO** 25,00

LE FOCACCE

- Focaccia bianca 2,50
- Focaccia con mortadella artigianale “Favolosa” 5,00
- Focaccia con burrata, pomodori e basilico fresco 6,50
- Focaccia con mortadella artigianale “Favolosa” e caciotta al tartufo 7,50
- Focaccia con pecorino vecchio stampo a scaglie e finocchiona toscana 7,50
- Focaccia con spianata laziale piccante e burrata 7,50
- Focaccia con avocado e pomodori secchi 7,50
- Focaccia con prosciutto crudo di Sauris, pomodori secchi e caciocavallo pugliese 8,50
- Focaccia con burrata, pomodori secchi e capocollo pugliese 8,50
- Focaccia con prosciutto crudo di Sauris e avocado 8,50
- Focaccia con salmone, rucola, yogurth greco ed erba cipollina 9,50

É una storia d'amore la cucina.
Bisogna innamorarsi dei prodotti
e poi delle persone che li cucinano.

Alain Ducasse

LE TARTARE

- Tartare di manzo con senape in grani e pomodori secchi 12,50
- Tartare di manzo con basilico, sale Maldon e olio “Olivieri” 12,50
- Tartare di salmone, avocado e mandorle 12,50
- Tartare di salmone, erba cipollina e lime 12,50
- Tartare di manzo con alici del Cantarbico, capperi e burrata 14,50

I DOLCI

- Cheesecake 5,00
- Tiramisù 5,00
- Gelato Sampietrino Fassi (2 pz) 5,00
- Cantucci 5,00

CHIEDERE AL PERSONALE PER EVENTUALI ALLERGENI

A seconda della reperibilità e stagionalità dei prodotti, è possibile ci siano variazioni al menù.

Piatti vegetariani

il COVINO
ENOTECA

il COVINO

Roma - Prati

il COVINO
ENOTECA

VIA OSTIA 21 - 00192 ROMA - tel. 06 39 75 16 29 APERTO TUTTI I GIORNI Il Covino il_covino

BISTROT

CURED MEATS AND CHEESES

CURED MEAT (110 gr. about)

Mortadella "La Favolosa" 4,50
Prosciutto crudo Sauris 7,50
Speck trentino 5,50
Finocchiona toscana 4,50
Spianata laziale 4,50
Capocollo pugliese 6,50
Pancetta arrotolata 4,50
Mix of cured cuts meat IL COVINO 12,00

CHEESES (110 gr. about)

Castelmagno piemontese 4,50
Gorgonzola piemontese forte 5,50
Gorgonzola piemontese dolce 5,50
Blue Stilton DOP 8,50
Brie di capra 5,50
Pecorino stagionato in grotta 8,50
Caciocavalo pugliese 3,50
Caciotta al tartufo 4,50
Mix of cheeses IL COVINO 12,00

Mix of cured cuts meat and cheeses IL COVINO 16,00

LE FRISELLE (6 pz)

Friselle fresh tomato and basil 5,00
Friselle aubergine and mint 5,00
Friselle dried tomatoes, capers and anchovies 6,00
Artichokes aubergine and dried tomatoes in oil 6,50

LA BURRATA

Burrata and dried tomatoes 10,50
BBurrata and red pesto (anchovies, capers and dried tomatoes) 10,50
Burrata and fresh tomato basil and olive 10,50
Burrata and prosciutto crudo 11,50
Burrata and capocollo 11,50
Burrata and anchovies 12,50

HOT CHEESES

Hot taleggio cheese bowl with honey and almond 7,50
Hot taleggio cheese bowl with carrots, thyme and zucchini 8,50
Hot taleggio cheese bowl with mushrooms and speck 8,50
Hot taleggio cheese with speck and zucchini 8,50

TRUFFLE PLATES

Truffle sauces on toasted bread (3 pz) 5,00
Truffle snack 12,00
Truffle plate 14,00
Mixed truffle plate IL COVINO 25,00

LE FOCACCE

Focaccia bianca 2,50
Focaccia with mortadella 5,00
Focaccia with burrata dried tomatoes and fresh basil 6,50
Focaccia with mortadella and truffle cheese 7,50
Focaccia with pecorino and fennel salami 7,50
Focaccia with burrata and spicy salami 7,50
Focaccia with avocado salad and dried tomatoes 7,50
Focaccia with prosciutto crudo, dried tomatoes and caciocavallo 8,50
Focaccia with burrata, dried tomatoes and capocollo 8,50
Focaccia with prosciutto crudo and avocado 8,50
Focaccia with salmon, rocket, greek yogurth and chives 9,50

Food is one part of the experience.
The mood, the atmosphere, the music, the feeling, the design, the harmony between what you have on the plate and what surrounds the plate.

Alain Ducasse

TARTARE

Beef tartare, mustard grains and dried tomatoes 12,50
Beef tartare, basil, extra virgen olive oil "Olivieri" and Maldon salt 12,50
Salmon tartare, almond and avocado 12,50
Salmon tartare, chives and lime 12,50
Beef tartare, Cantabrian anchovies, capers and burrata 14,50

DESSERT

Cheescake nutella or marmelade 5,00
Tiramisù 5,00
Gelato Sampietrino Fassi (2 pz) 5,00
Cantucci 5,00

ASK THE STAFF FOR ANY ALLERGENS

Vegetarian plates

il COVINO

BEVERAGE

il COVINO

SOFT DRINK

Acqua 0.75 L 3,00
Succhi di frutta 4,00
Coca Cola 4,00
Coca Cola Zero 4,00
Acqua tonica 4,00
Chinotto 4,00
Bergamotto 4,00
Analcolico 5,00

Chi beve solo acqua
ha un segreto da nascondere.
Charles Baudelaire

GIN

Beefeater *London Dry* 7,00
Bombay *London Dry* 7,00
Mombasa *London Dry* 8,00
Tanquerai *London Dry* 7,00
Copperhead *London Dry* 10,00
Vankleef *London Dry* 7,00
Elephant Gin *London Dry* 8,00
Barber Gin *London Dry* 8,00
Fifty Pound *London Dry* 8,00
Bareksten *London Dry* 8,00
Portobello *London Dry* 7,00

Hendrick's *Distilled Gin* 8,00
Rivo *Distilled Gin* 8,00
Più Cinque *Distilled Gin* 7,00
X Gin *Distilled Gin* 10,00

Whitley Neill *Dry Gin* 8,00
By The Dutch *Dry Gin* 10,00

Clandestino *Compound Gin* 8,00

Playmouth Gin 8,00

COCKTAILS

BASE WHISKY

Il Covino Old: scotch whisky, bourbon, mix bitter angostura, soda 10,00
Rob Roy: scotch whiskey, vermouth rosso, angostura 10,00
Wine Sour: bourbon, succo limone, sciroppo vino 8,00

BASE MEZCAL

Mezcal: bitter, red vermouth, mezcal 9,00
Negroni Mezcal: mezcal, vermouth, campari, bitter arancia .. 9,00
Fume Mezcal: mezcal, vermouth, bitter, succo arancia, sciroppo di zucchero lime, menta 9,00

BASE RUM

Affumicato: rum affumicato, vermouth, bitter, angostura .. 10,00
Speziato: rum spicy, lime, succo ananas, sciroppo zucchero 10,00

BASE VODKA

Ginger: vodka, sciroppo zenzero, ginger beer, succo limone ... 7,00

BASE GIN

Dry Martini: gin, dry vermouth 7,00
Basil Mash: gin, succo limone, sciroppo basilico 7,00
Rosemary: gin, succo limone, succo cranberry, sciroppo fiori sambuco (bicchiere affumicato al rosmarino) 10,00

BASE VINO

Il Covino: vino rosso, bitter, genziana, ginger beer 10,00
Rosé: vino rosato, tequila, bitter arancia, succo lime, tonica 10,00
Red wine: vino rosso, bitter arancia, liquore ciliegia, chinotto ... 10,00
White wine: vino bianco, arancia pestata, lime pestato, gin, zucchero, soda 10,00

RUM

Kraken *Trinidad e Tobago* 6,00
J Bally *Martinica* 7,00
Diplomatico *Venezuela* 8,00
Don Papa *Filippine* 8,00
By The Dutch *Olanda* 9,00
Cashcane B.S. *Barbados* 10,00
Cargo Cult *Australia* 8,00
Matusalem Gran Riserva 15 *Martinica* 9,00

WHISKEY

Maker's Mark Bourbon 7,00
Woodford reserve Bourbon..... 8,00
Irish Flaming Pig 8,00
Moonshine H.D. Tennessee 10,00

SCOTCH

Talisker Skye 8,00
Ardbeg 8,00
Laphroaig 10 8,00
Old Sport 8,00
Monkey 8,00
Old Sport 10,00
Lagavulin 16 10,00
Big Peat 10,00
Skally Wag 12,00

GIAPPONESI

Suntory 8,00
Nikka 10,00
Kensey 12,00
Mars Maltage Cosmo 12,00

GRAPPE

Ambrata: 12 m Rossi D'Angera 5,00
Grappa bianca: Pinot Nero 6,00
Grappa bianca: Chardonnay 6,00
A.B. Selezione: Moscato di Trani 6,00
A.B. Selezione: Moscato di Sardegna 6,00
A.B. Selezione Cru: Moscato d'Asti 6,00
Riserva personale: 60 m Rossi d'Angera 7,00
Amandola: 18 m Rossi d'Angera 7,00
I Millesimi: Moscato '94 32,00
Moscato '97 27,00
Moscato '00 25,00

AMARI

Zenzero: Piolo & Max 4,00
Limoncannella: Piolo & Max 4,00
Ratafia: quintessenza artigianale 4,00
Amaretto: Rossi d'Angera artigianale 4,00
Sambuca: artigianale 4,00
Camokilla: Piolo & Max 4,00
Coffee Ciok: Piolo & Max 4,00
Melaverde: Piolo & Max 4,00
Formidabile 4,00
Ebo Lebo 4,00
Amaro di Trieste: Piolo & Max 5,00
Clandestino 5,00
Fred Gerbis 5,00
Amaro del Lago Maggiore: Rossi d'Angera artigianale 5,00
Agricanto: Liquore 5,00
Genziana: artigianale 5,00
Hierbas De Las Dunas: artigianale 5,00
Liquore alta gradazione: Limoncello, pepe, 13 erbe, timo, zafferano, liquirizia 3,00

il COVINO

ENOTECA

Roma - Prati