



IL NOSTRO CRUDO MARE

Our selection of raw seafood

COPERTO

Service charge

€ 4,00

Ostriche del “Covo” ⁽¹⁴⁾

Covo selection of oysters

€ 5,00 cad. / each

Ostriche “Regal Oro” ⁽¹⁴⁾

Covo selection of oysters

€ 7,00 cad. / each

Il nostro crudo mare ^(2*-4-6-14)

Our selection of raw seafood

Plateau Royal

4 Ostriche / *Oysters*

4 Noci bianche / *Cockles*

4 Gamberi rossi / *Red prawns*

4 Scampi / *Scampi*

12 Cozze all’Antonietta / *Mussels*

Antonietta style

4 Fasolari / *Fasolari clams*

Carpaccio di pesce bianco /

White fish carpaccio

Uova di salmone / *Salmon roe*

Salicornia / *Samphire*

€ 80,00 a porz. / per portion

Plateau Small

3 Ostriche / *Oysters*

3 Gamberi rossi / *Red prawns*

3 Scampi / *Scampi*

5 Cozze pelose / *Hairy mussels*

Tagliatella / *Squid cut like tagliatella*

Mini tartare / *Mini tartare*

Salicornia / *Samphire*

€ 40,00 a porz. / per portion

Plateau di crostacei ^(2*) Scampi e Gamberi

Raw Langoustines and Prawns

3 Scampi / *Langoustines*

e / and

3 Gamberi / *Prawns*

€ 30,00 a porz. / per portion

6 Scampi / *Langoustines*

oppure / or

6 Gamberi / *Prawns*

€ 30,00 a porz. / per portion

Carpaccio del giorno ^(4*) *Catch of the day carpaccio*

Servito al naturale

€ 8,00 l’etto / per hectogram

Crudo verace (tagliatella, polipetti, allievi)

Raw sea food (squid cut, baby octopus, baby cuttlefish)

€ 8,00 l’etto / per 100gr

In base alla disponibilità / Based on the daily availability





DALLA NOSTRA PESCHERIA
From our fish shop

Cicala greca² *Slipper Lobster*
€ 18,00 l'etto / per 100gr

Aragosta locale ⁽²⁾
Spiny lobster
€ 16,00 l'etto / per 100gr

Astice Blù²
Blue lobster
€ 16,00 l'etto / per 100gr

Astice Canada²
Canadian Lobster
€ 14,00 l'etto / per 100gr

Scamponi/Gamberoni²
(Scamponi gratinati, al ghiaccio o al vapore)
(*Gamberoni alla griglia o al sale*)

King langoustines / King prawns
(King langoustines au gratin, ice or steam)
(*Grilled king prawns or with salt*)
€ 14,00 l'etto / per 100gr

Scampi/Gamberi²
(Scampi griglia o sale)(Gamberi alla griglia o al sale)
Langoustines / Prawns
(*Grilled scampi or salt-baked*)(*Grilled prawns or salt-baked*)
€ 12,00 l'etto / per 100gr

Pescato del giorno²
Hook-caught fish
€ 8,00 l'etto / per 100gr

Possiamo trasformare i prodotti della nostra pescheria
secondo la disponibilità giornaliera
(alla griglia, al forno, all'acqua pazza, al sale e gratinato)
We can transform the products of our fish shop according to daily availability
(*grilled, baked, crazy water, salt and au gratin*)



ANTIPASTI DI MARE

Seafood starters

Plateau con alici del Cantabrico, salmone Balik,
mozzarella di bufala con crostini di pane
e burro della Normandia ¹⁻⁴⁻⁷

*Plateau with Cantabrian anchovies, Balik salmon,
buffalo mozzarella with bread crostini and Normandy butter*

€ 26,00

Insalata tiepida di mare ^{2-4*-9}
(Calamaro, polpo, gambero, e verdure croccanti)

*Warm seafood salad
(Squid, octopus, shrimp and crispy vegetables)*

€ 24,00

Salmone marinato agli agrumi,
zenzero e con gel di frutta ⁴⁻⁹
Citrus and ginger marinated salmon with fruit gel

€ 20,00

Tentacolo di polpo CBT con vellutata di spinaci
e tarallo sbriciolato ^{1-4*9}

*Low-temperature cooked octopus tentacle with
spinach velouté and crumbled tarallo*

€ 20,00





ANTIPASTI DI TERRA

Land starters

Tagliere di salumi e formaggi del territorio
con confetture, Miele e Catalana di verdure ¹⁻⁷⁻⁹
*Board of local cured meats and cheeses with jams, honey
and Catalana-style vegetables*

€ 28,00

Carpaccio di petto d'oca, datterino confit
e barbabietola rossa ^{9*}
*Goose breast carpaccio with confit yellow cherry tomatoes
and red beetroot*

€ 24,00

Insalata di fagiolini come da tradizione pugliese
con pomodorino ciliegino e cacioricotta di masseria ⁹
*Green bean salad in traditional Apulian style with cherry tomatoes
and farmhouse cacioricotta cheese*

€ 18,00





PRIMI DI MARE Seafood pasta dishes

Spaghettone Valdoro aglio, olio e peperoncino
su crema di rape e tartare di tonno del Mediterraneo ¹⁻⁴⁻⁹

*Spaghettone Valdoro pasta with garlic, olive oil
and chili pepper on turnip cream with Mediterranean tuna tartare*

€ 26,00

Riso Nano Vialone Veronese I.G.P.

ai crostacei e lime ¹⁻²⁻⁴⁻⁹

*Nano Vialone Veronese I.G.P. rice
with shellfish and lime*

€ 24,00

Tubettino rigato Valdoro con cozze, concassè di
pomodorino e polvere di prezzemolo ¹⁻⁹⁻¹⁴

*Tubettino rigato Valdoro pasta with mussels, with cherry tomato
concassé and parsley powder*

€ 22,00





PRIMI DI TERRA

Meat and vegetables pasta dishes

Strascinate integrali con salsiccia, funghi di campo,
capocollo croccante di Martina Franca
e crema di burrata al basilico ^{1-6-7-9*-12}

*Whole wheat strascinate pasta with sausage, wild mushrooms,
crispy Martina Franca capocollo and basil burrata cream*

€ 24,00

Orecchiette alle cime di rapa con
alici del cantabrico e pan fritto ¹⁻³⁻⁴

*Orecchiette with turnip tops, cantabrian anchovies
and crispy altamura bread crumbs*

€ 22,00

Tortelloni burrata e basilico con salsa al pomodoro
e polvere di olive nere ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

*Burrata and basil tortello with tomato sauce
and black olive powder*

€ 20,00





SECONDI DI MARE

Second courses from the sea

Frittura mista del Covo dell'Adriatico
con maionese agli agrumi ^{1-2-3-4*-5}

Mixed Adriatic fried seafood with citrus mayonnaise

€ 28,00

Sfilettato di pesce aromatizzato al pangrattato
alle erbe e cicorie saltate ^{1-4*-9}

Herb-crusted fish fillet with sautéed chicory

€ 26,00

Trancio di pesce spada alla griglia con dressing allo yogurt
erba cipollina, soya e caponata di verdure ^{4*-6-7-9}

*Grilled swordfish steak with yogurt, chive and soy dressing,
served with vegetable caponata*

€ 24,00





SECONDI DI TERRA

Meat and vegetables main courses

Filetto di manzo podolica alla griglia
con riduzione al Primitivo di Manduria, funghi porcini
e purè di patate di Polignano a mare ³⁻⁷⁻⁹

*Grilled Podolica beef fillet with Primitivo di Manduria reduction,
porcini mushrooms, and Polignano a Mare potato purée*

€ 34,00

Costolette di agnello alla griglia con patate al forno
e mandorle tostate ⁸⁻⁹

*Grilled lamb chops with roasted potatoes
and toasted almonds*

€ 30,00

Tagliata di manzo con rucola,
pomodorino e Grana Padano ⁷⁻⁹

Sliced beef steak with rocket, cherry tomatoes and Grana Padano

€ 28,00





CONTORNI

Side dishes

Patate al forno
Baked potatoes
€ 8,00

Patate fritte ⁵⁻⁸⁻¹¹
Fried potatoes
€ 8,00

Verdura saltata all'olio EVO
Sauteed vegetables
€ 8,00

Insalata verde ⁹
Green salad
€ 8,00

Insalata mista ⁹
(iceberg, radicchio, pomodorini, carote, rucola e finocchio)
Green or mixed salad
€ 8,00

Verdure grigliate
Grilled vegetables
€ 8,00





FRUTTA E DESSERTS

Fruit and Desserts

Tagliata di frutta di stagione

Sliced seasonal fruit

€ 8,00

Tiramisù ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

€ 8,00

Tarte Tatin con gelato ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Tarte Tatin with ice cream

€ 8,00

Spumone artigianale ¹⁻³⁻⁷⁻⁸

Artisanal spumone

€ 8,00

Fruttino gelato del Covo dei Saraceni ³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹

Covo's Fruttini gelato

Real fruit shells filled with gelato made from the same fruit

€ 10,00 al pezzo/each

Sorbetto

Sorbet ⁽³⁻⁵⁻⁶⁻⁸⁻¹³⁾

€ 4,00





BEVANDE

Drinks

Acqua Naturale Panna 0,75 cl.
“Acqua Panna” Mineral Water 0,75 cl.
€ 3,50

Acqua Frizzante San Pellegrino 0,75 cl.
“San Pellegrino” Sparkling Water 0,75 cl.
€ 3,50

Acqua Naturale/Frizzante Sel. Covo 0,75 cl
Mineral or Sparkling Water – Covo Selection 0,75 cl
€ 2,50

Birra artigianale Blanche De Valerie 0,75 cl
Blanche De Valerie Craft Beer 0,75cl
€ 16,00

Birra Nastro Azzurro 0,33cl
Nastro Azzurro beer 0,33cl
€ 4,00

Birra Nastro Azzurro 0.0 No Alcool 0,33 cl.
Non-alcoholic Nastro Azzurro beer 0,33 cl
€ 5,00

Birra Nastro Azzurro “Peroni Capri” 0,33 cl.
Nastro Azzurro “Peroni Capri” beer 0,33 cl.
€ 5,00

Birra Ichnusa non filtrata 0,33cl
Ichnusa Unfiltered Beer 0,33 cl.
€ 5,00

Soft Drinks in bottiglietta / *a bottle of*
Coca Cola, Coca Cola 0, Sprite, Aranciata 0,33 cl. **€ 4,00**
Thè Limone | Lemon Tea 0,25 cl **€ 5,00**
Lemonsoda 0,20cl. **€ 4,00**
Succhi di frutta 0,20 cl. *Fruit juices 0,20 cl.* **€ 4,00**



LISTA ALLERGENI

List of allergens

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie/intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato 11 del Reg. UE nr°1169/2011.

List of allergens indicated in Annex II of EU Regulation nr°1169/2011.

1

Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati

Cereals containing gluten, like wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof

2

Crostacei e prodotti derivati

Crustaceans and products thereof

3

Uova e prodotti derivati

Eggs and products thereof

4

Pesce e prodotti derivati

Fish and products thereof

5

Arachidi e prodotti derivati

Peanuts and products thereof

6

Soia e prodotti derivati

Soybeans and soy-based products

7

Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

Milk and its derivatives (including lactose)

8

Frutta a guscio, vale a dire mandorle, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti

Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nut, macadamia or Queensland nuts and products thereof

9

Sedano e relativi prodotti

Celery and products thereof

10

Senape e relativi prodotti

Mustard and products thereof

11

Semi di sesamo e relativi prodotti

Sesame seeds and products thereof

12

Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10mg/kg o 10 mg/litro come SO

Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO₂

13

Lupino e relativi prodotti

Lupino and products thereof

14

Molluschi e relativi prodotti

Molluscs and products thereof

Gentile ospite, se ha delle allergie o intolleranze verso alcuni prodotti alimentari, chieda pure informazioni sulle nostre pietanze.

If you have any allergies or intolerances don't forget to alert our staff.

*Tutte le materie prime/prodotti sono congelati o surgelati all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza come descritto nel piano HACCP ai sensi del reg. CE852/04 e reg. CE853/04

**All the raw materials and products are frozen or quick-frozen at origin or on site to ensure the quality and the safety.*