

CORRIERE DELLA SERA

IO<sup>®</sup>  
DONNA

www.iodonna.it



*Simona  
Ventura*

*Compio 50 anni, con tre  
figli, l'uomo giusto  
al mio fianco e un progetto  
che mi porterà lontano.  
Ho proprio tutto quel che  
volevo da ragazza.  
E se mi ritrovo dei chili  
in più e qualche ruga  
di troppo, alla fine, chi  
se ne importa?*

*Tra le bambine del Mali  
A SCUOLA  
IMPARIAMO  
A DIVENTARE  
DONNE LIBERE*

*La madrina di "Girls"  
LENA DUNHAM:  
PAPÀ È UN MIO  
FAN (ANCHE SE MI  
SPOGLIO IN TV)*

*Strategie anti stress a Forlì  
NELLA CAMERA  
DELLA RABBIA,  
DOVE ENTRI  
E SFASCI TUTTO*

**SPECIALE  
ACCESSORI**

VEDIAMOCI QUI

Le dîner  
dans le salon

di Carlotta De Leo

**È** UN VIAGGIO LUNGO quindici anni quello che ha portato Omar e Rachele Capparuccini ad aprire Casa Coppelle. Un ristorante nel cuore di Roma che, come loro, unisce con passione l'Italia alla Francia. Oggi si presenta con una veste nuova: dal rinnovato menu all'atmosfera calda e ricercata creata da quel genio di Jacques Garcia (l'archistar che ha firmato l'Hotel Costes, a Parigi), tutto trasmette qualità e genuinità. Come in uno di quei bei salotti borghesi dove per magia ci si sente subito a casa.

**Ambiente:** quadreria di dame e cavalieri alle pareti, bar sovrastato da un grande cappello napoleonico e poi broccati, velluti, lampadari di cristallo e un herbier antico che tappezza un'intera sala (la vera firma di Garcia). Il consiglio è di fare un giro esplorativo prima di accomodarsi per potersi nutrire anche dell'atmosfera.

**Il tavolo migliore:** quello segreto, all'interno della cantina super fornita.

**Lo chef:** il consulente Emiliano Pascucci (braccio destro di Heinz Beck)



con l'executive chef Fabio Rossi ha curato il menu rispettando stagionalità e alti standard.

**Il menu:** piatti della tradizione (ravioli di zucca o fettuccine alla gricia ai carciofi) e specialità francesi come i Tournedos al pepe rosa flambé al cognac o il foie gras. Tutto fatto in casa a partire dal pane.

**L'aperitivo:** da provare, il Bloody Mary con

infusione di bacon affumicato nella vodka creato dal barman Colin Bates.

**Il dessert:** sarà un problema scegliere tra la Crème brûlée e il cioccolatoso Kanouga, specialità della casa.

**Dress code:** casual durante la settimana, in "tiro" il venerdì e il sabato sera.

**Per incipriarsi il naso:** buone notizie. La luce delle "lampade medusa" di Garcia rende tutte più belle... ●

**CASA COPPELLE**  
piazza delle Coppelle 49,  
Roma, tel. 06.68891707  
casacoppelle.it, cena  
da 55 euro (bevande escluse).

