



la Repubblica

RISTORANTI
DI

ROMA
E DEL LAZIO

2015-2016

500 NOVITÀ

1.200 RISTORANTI A ROMA E FUORI ROMA
184 PIZZERIE · 658 BOTTEGHE
85 STREET FOOD · 135 NEGOZI BIOLOGICI
MERCATI RIONALI · BIRRIFICI
PRODUTTORI DI VINO · RICETTE
PASSEGGIATE ROMANE · ITINERARI D'AUTORE
LA TRADIZIONE NEL PIATTO · ITINERARI DEL GUSTO
MAPPE DELLA REGIONE

**CASA COPPELLE**

CENTRO - PANTHEON - PIAZZA DELLE COPPELLE 49 - www.casacoppelle.it

☎ 06 68891707

Chiuso: mai - Ferie: mai

🍴 100 - 🕒 23.30 - 📺 no - 📞 tutte



€ 40/60 vini esclusi



Con i suoi ambienti rinnovati dal celebre architetto Jacques Garcia - che ha disegnato anche l'hotel Mamounia di Marrakech e il Costes di Parigi - questo locale in pieno centro è il nuovo ritrovo per chi ama la cucina di stampo italo francese proposta dai patron Omar e Rachelle Capparuccini, marito e moglie uniti dalla passione per il buon cibo. Consulente in cucina è il bravo Emiliano Pascucci - sous chef alla Pergola di Heinz Beck - ma tra pentole e fornelli c'è lo chef Fabio Rossi che prepara a pranzo e cena piatti divertenti, innovativi e gustosi. Tra pareti imbottite con stoffe di Rubelli, lampade nere e oro dal sapore mediorientale, quadri antichi, luci basse e ambiente assai décor, si scelgono ad esempio scampi al vapore con maionese all'arancio e pepe, composizione di baccalà con patate al vapore e pomodorini appassiti o tarte tatin ai carciofi che preludono alla soupe d'oignons con crouton all'aglio e emmenthal, al tortello brasato con salsa al parmigiano, ai tonnarelli con gamberi bianchi gobbetti con lime e bottarga, al risotto al cacio e pepe con gamberi saltati. Francia e Italia flirtano continuamente nel menu e a seguire, in un ambiente elegante - da prenotare per una cena romantica ci sono i piccoli tavolini nella seconda sala con piccolo privé e tendaggi - si scelgono tournedos o filetto di manzo in crosta di castagna, Parma, sfoglia con glassa al balsamico su purè di sedano rapa. Finale goloso con rivisitazione del "Paris Brest" con crema mousseline o crème brûlée alla vaniglia. Da notare il cocktail bar con il barman molto creativo Collin Bates.

Trendy**Piatto da non perdere** Tarte tatin ai carciofi.**Ristorante del cuore** Dom, via Giulia**GLI CHEF****EMILIANO PASCUCCI E FABIO ROSSI**

Il gusto che deriva dalla qualità delle materie prime, l'estetica nella presentazione, la ricerca di tecniche di preparazione e



cotture ideali. Sono questi i cardini attorno ai quali ruota la cucina nella quale, anche grazie al lavoro dello Chef Fabio

Rossi, vengono messi a punto piatti che puntano, in una rotazione del menù trimestrale, a diventare esperienze polisensoriali che convogliano poi in ciò che si prova al palato. Penso così alla coscia d'anatra confit su purè di piselli e salsa all'arancia con granella di pelle croccante e pop corn.

IL SOMMELIER**FRANCESCO BERTOLINI**

La nostra cantina si compone di circa 300 etichette. I prodotti maggiormente rappresentati sono sicuramente i vini bianchi, ma soprattutto rossi di grande fama internazionale, quindi



diversi Barolo, Brunello, Chianti, Amarone, Bordeaux e Borgogna, uniti alle eccellenze enologiche della nostra regione.

A guidare la nostra scelta sono l'impronta territoriale del vino e la sua qualità: indipendentemente da prezzo e blasone, tutti i prodotti sono di ottima fattura e spesso rappresentano le punte di diamante della produzione enologica del territorio di provenienza.

**IL PATRON**

Un ambiente elegante e raffinato disegnato dall'archistar Jacques Garcia. A **Casa Coppelle** (piazza delle Coppelle, 49), accolti da **Omar e Rachelle Capparuccini**, si gusta una raffinata cucina italo-francese. In cucina c'è **Fabio Rossi** che, con la consulenza di **Emiliano Pascucci** (sous chef di Heinz Beck), prepara foie gras da servire con il pane artigianale o tournedos al pepe rosa flambé con fiammiferi di patate.

IL MERCATO

- Scoperto
- Consegna a domicilio

**A piazza delle Coppelle, il mini mercato**

Piazza delle Coppelle - Orario: 7-14 - Chiuso: domenica

È forse il mercato più piccolo della Capitale, ma certamente uno dei più pittoreschi, nascosto a due passi dal Pantheon, in uno degli scorci più suggestivi del centro storico. Tre banchi affollati di colori dove poter trovare pochi ingredienti, ma selezionatissimi. Il mercato di piazza delle Coppelle - che prende il nome dai commercianti di barili in legno utilizzati, un tempo, per vendere l'acqua del Tevere - si allarga sul retro della chiesetta medievale di San Salvatore e gode di tutto il fascino della sua posizione, quasi un cortile privato lontano dalle strade di passaggio. La scelta qui non è certo ampia, ma si trova tutto il necessario per la spesa quotidiana. Le verdure sono di prima qualità e sempre di stagione, la frutta è brillante e profumata, arriva dalla campagna romana. Si trovano uova fresche, qualche bottiglia di vino contadino, le cipolle e l'aglio paesano. Ampia, invece, la selezione di frutta secca, semi e bacche, come quelle di goji o i pinoli e le noci fresche. C'è anche un bel banchetto di fiori dove rifornirsi per dare un tocco di colore alla casa con rami di pesco e ciliegio.

Le scelte dello chef**Le verdure e i carciofi**

I carciofi romaneschi, mondati e tagliati su richiesta. E poi l'erba cipollina e il finocchietto selvatico, le zucchine con il fiore e l'aglio fresco. Da Marco troverete solo verdure genuine che arrivano dalla campagna romana.

**I gustosi meloncini**

Melograni, arance tarocco, pere abate, meloncini gialli, fragole e clementine. È coloratissimo e pieno di bontà il banco di Sabrina dove scegliere frutta di stagione e a chilometro zero.

**I fiori di campo**

I rami di ciliegio e quelli di pesco sono eleganti e raffinati. Perfetti per decorare la tavola. Ma sul profumato banco di Leandra Belli troverete ogni genere di fiori, anche quelli belli e delicati di campo.

**Le bacche di goji**

Non solo le uova fresche, lo zenzero e il vino contadino. Da Alberto potrete scegliere anche tra una grande varietà di frutta secca, semi e bacche come quelle particolari di goji o i più classici pinoli.