

I CENTO

Roma

2016

a cura di Cavallito & Lamacchia e Iaccarino
con la collaborazione di Federico De Cesare Viola



Dalle **TRATTORIE**
più veraci ai
RISTORANTI in cui
la cucina è un'arte

Le migliori cento tavole
della città

Casa Coppelle

48°

RISTORANTI

Tra Italia e Francia: il salotto di Jacques Garcia a due passi dal Pantheon



PIAZZALE DELLE COPPELLE 49, TEL 06 68891707
WWW.CASACOPPELLE.COM

ORARIO CUCINA: 12.30-15, 18.30-23.30

CHIUSURA: mai

FERIE: mai

PREZZO MEDIO: €60

MENU: solo alla carta

CARTE DI CREDITO: tutte

Omar e Rachele Capparuccini sono due testardi, nel senso migliore del termine: sono andati a bussare allo studio di Jacques Garcia in rue de Rivoli per convincerlo a ripensare l'interior design del loro ristorante nel centro storico di Roma, amato anche dal jet-set internazionale. E l'archistar francese - autore, tra i tanti progetti, dell'Hôtel Costes di Parigi - ha accettato. E così, tra tanti locali che fanno sbadigliare di noia per la mancanza di ambizioni e carattere, ecco finalmente un'insegna che, se non altro, sorprende per il calore e l'opulenza degli ambienti, impreziositi da scenografiche tende, librerie, motivi floreali dorati e tavolini di lacca nera. Non è la sobrietà, com'è noto, la cifra di Garcia. Anche la cucina, così come l'origine dei proprietari (lui italiano e lei francese) ha una doppia anima. Chi ha nostalgia dei sapori d'oltralpe può optare per il foie gras della casa (autentica specialità), la *soupe d'oignons* con *crouton* all'aglio (consapevole che la serata finirà lì) oppure il *tournedos* di manzo al pepe rosa flambé al cognac con fiammiferi di patate (piuttosto impegnativo). Il repertorio della tradizione romana offre primi solidi come i paccheri all'amatriciana o gli spaghetti alla carbonara e altri rivisitati con twist non sempre azzeccati, come nel caso di un ridondante risotto cacio e pepe con gamberi saltati. Tra le molte proposte anche la tarte-Tatin con verdure mediterranee e un convincente filetto di baccalà confit su crema di ceci. Tra i dolci nessun dubbio: Mont Blanc o Paris-Brest, entrambi rivisitati dal pasticciere di Casa Coppelle senza ambire alla leggerezza. La carta dei vini è solo discreta ma in alternativa si può pasteggiare con cocktail preparati con cura. Il servizio non sempre gira con la dovuta precisione.