

Scatti *di* Gusto

CIBO RISTORANTI NOTIZIE VINO PUBBLICITÀ

Roma. Casa Coppelle o di quanto vi costa il gusto del design di Jacques Garcia

di Giulia Nekorkina - In Ristoranti giovedì, 28 gennaio 2016 | ore 14:06

Già, ambiente: tutto l'arredamento, ogni dettaglio degli interni sono firmati Jacques Garcia, il famosissimo designer francese, che si è occupato anche della parte nuova dell'Hotel Danieli a Venezia (giusto per farvi capire il personaggio) Rachelle e Omar Capparuccini, i titolari di Casa Coppelle, hanno voluto soltanto ispirarsi alla fine Jacques si è arreso.



Da Casa Coppelle ci si sente a casa. Sarà merito di luci soffuse e candele, musica lounge in sottofondo (che faccio appena entro a casa mia), ma è anche merito di personale gentile e disponibile, di cocktail raffinati per iniziare la serata o di ambiente di design ma nello stesso tempo accogliente e familiare.



Il risultato del lavoro di Garcia è in bella vista: le 5 stanze di Casa Coppelle sorprendono per il calore e la bellezza scenografica dei tessuti e degli arredi. Per una volta l'opulenza non è pacchiana: merito del connubio dello stile francese e del buon gusto italiano.



Non può mancare un cocktail per dar via alla serata: al bar di Casa Coppelle ci sono proposte per tutti i gusti.

Cocktail classici rivisitati in modo elegante con un pizzico di follia come **Schiapparelli Sour** che sembra un po' Cosmopolitan (vodka, succo di lime, sciroppo di zucchero, liquore al lychee, infuso di frutti rossi), ma che viene completato con una delle vodke a scelta: **Moskovskaya** (12 €), **Grey Goose** (14 €) o **Beluga** (16 €), ovviamente, salendo di prezzo.

Oppure una rivisitazione di Spritz chiamato "**Venez m' aider**", ovvero "aiutatemi!" Gin, Aperol, succo di limone, Rabarbaro Zucca, bitter arancia, prosecco di base, ma con la possibilità di scaligere la bollicine giusta: **prosecco** (12 €), **Franciacorta** (16 €) o **Krug** (35 €). Per tutti i gusti e per tutte le tasche.



Un tritico per accompagnare il drink: **sandwich di foie gras**, **ravioli di verdura** fritti e uno stecchino di **pollo fritto** dorato (6 €).



Una **capasanta** dorata con nocciole e salsa di peperoni per iniziare la cena, un piccolo sfizio per coccolarsi il palato.



Tortelli di bollito su salsa verde e crema di Parmigiano. Tutta pasta fatta in casa, e lo si sente dalla consistenza. Sapori bilanciati che si completano a vicenda (**15 €**).



Mezzelune di patate e pecorino su salsa di centopelli. **Centopelli** è il modo elegante di dire semplicemente "trippa", cucinata bene, molto delicata e saporita quanto basta (**14 €**).



Turno della **guancia di vitello** brasata al Porto e spuma di patate. Si scioglie in bocca, come ogni guancia brasata che si rispetti (**21 €**).



Per non dover scegliere e non restare eternamente indecisi (come quella scimmia dell'aneddoto che non sapeva scegliere tra un frutto e un altro ed è morta di fame, indecisa), c'è da assaggiare tutto: **profiteroles** con gelato e cioccolato, **cheesecake** al mirtillo, **tiramisù**, **Kanuga** (dolce francese al cioccolato) e il **gelato** all'arancia e basilico (il prezzo di ogni singolo dolce va da **12 a 14 €**).



Lunga la carta dei vini, sarebbe una lettura impegnativa, se uno non avesse idee chiare oppure se non ci fosse un sommelier bravo a saper consigliare il vino adatto al menù scelto. Stavolta ho provato **Tintilia del Molise, Macchiarossa 2009** (Cantine Cipressi).

A me il locale è piaciuto tanto, anche perché finalmente non è uno dei tanti che si assomigliano. Mangiato bene, bevuto bene, prezzi onesti nonostante la posizione centrale di grande prestigio.

Ve lo consiglio, per riposare gli occhi e coccolare il palato.

Casa Coppelle. Piazza delle Coppelle 49. Roma. Tel. +39 06 68891707