



la Repubblica dal 9 al 15 aprile

trovaroma

LO SHOWMAN
DEBUTTA VENERDÌ
AL TEATRO SISTINA
CON IL SUO NUOVO
VARIETÀ MAGICO

BRACHETTI E LA VALIGIA DEI SOGNI

SERATA TROVAROMA CARMEN CONSOLI AL PALALOTTOMATICA A PAG. 14

1940 - Salmavale - Suggerimento gratuito al numero verde 800 12 12 12 - www.121212.it

TAVOLA

CASA COPPELLE IL BISTROT CHIC DAL GUSTO ITALOFRANCESE

NUOVO LOOK PER IL RISTORANTE AL PANTHEON CHE PROPONE UN MENU INTERNAZIONALE TRA LE NOVITÀ ANCHE L'ANGOLO APERITIVI
di **Lucrezia Villalta**

il locale 

Casa Coppelle

Piazza delle Coppelle 49. Tel. 0668891707. Costo: 40/ 55 euro. Sempre aperto

Questo gioiello del gusto a due passi dal Pantheon, aperto nel 2008 con amore e passione da Omar Capparuccini e Rachele Guenot, ora è diventato un'opera unica, raffinata e curata in ogni singolo dettaglio. Un bistrot chic che si ispira a New-York, Londra, Parigi, "perché qui" ricorda Rachele la patronne del locale "durante un pranzo o una cena si viaggia". Il nuovo look del locale non ha però modificato i tratti distintivi che lo caratterizzano: la fusione tra la cucina francese e quella italiana, l'amore per le cose buone e per gli ingredienti di prima qualità. L'arredamento, grazie al restyling curato dall'architetto Jacques Garcia, ora ricorda quello di un palazzo nobile, tra velluti, lampadari di cristallo, ritratti dalle cornici dorate alle pareti, piccole biblioteche incastonate al muro e sale riservate e romantiche. Tra le novità c'è l'angolo bar per gli aperitivi e i dopocena dove il bar tender americano Colin Bates crea infusi alla frutta e alle erbe, lavora personalmente i distillati, inventa e sperimenta nuovi prodotti da bere. Come il Bloody Mary alla vodka con infuso di bacon cento per cento homemade. In cucina lo chef Fabio Rossi crea e inventa con la consulenza di Emiliano Pascucci, braccio destro di Heinz Beck alla Pergola. E se il menu, nel quale è stato inserito anche il pesce, segue il ritmo delle stagioni e ogni tre o quattro mesi si rinnova, tra le pietanze fisse ci sono il foie gras su pan brioche, la suggestione di formaggi francesi con biscotti preparati in casa che anticipano i primi come la delicata pasta con l'astice, i ravioli di zucca, le fettuccine alla gricia ai carciofi. Seguono i secondi di carne, come il tournedos al pepe rosa flambé al cognac o il filetto di manzo al Martini rosso e ribes su polenta arrostita. In tema fish, spigole, orate, astici. I dessert? Il kanouga, dolce al cioccolato inventato dalla proprietaria del locale otto anni fa e il più gettonato dai clienti, oppure la millefoglie di meringa e fragole e i religieuses al cioccolato e lampone. ●



Il bar tender Colin Bates