

ROMA.CORRIERE.IT

Data 03-04-2016

Pagina

Foglio 1 / 2

CORRIERE DELLA SERA

ROMA / TEMPO-LIBERO



AL PANTEON

Casa Coppelle, restyling nel nome di eleganza e opulenza

Riuscita commistione fra piatti romani e francesi, in un contesto intimo e raccolto. Servizio troppo impostato

di Fernanda D'Arenzo (La Pecora Nera Editore)



Cacio e pepe (D'Arenzo)

Situato in una delle piazzette più belle e suggestive di Roma, Piazza delle Coppelle, a due passi dal Pantheon, il ristorante Casa Coppelle ha subito un radicale restyling degli arredi che lo ha reso più particolare ed elegante.

Come in club privato

Le luci soffuse, i tavoli con divanetti e poltroncine, la tenda di seta che separa il cocktail bar dalla sala, creano un'atmosfera intima e opulenta dove sembra di stare più in un club del primo '900 che in un ristorante in senso classico. Forse qualche luce più intensa direzionata sui tavoli non guasterebbe, anche per far vedere meglio cosa c'è nei piatti. Inoltre, la vicinanza eccessiva dei coperti costringe a mangiare in spazi ristretti dove a volte non ci si sente a proprio agio, con un servizio che è sicuramente cortese, ma a volte troppo impostato. La cucina è in equilibrio tra piatti della tradizione romana e quella francese con una carta dei vini abbastanza ampia e ricca di etichette note, sia italiane che francesi, dai ricarichi tendenti verso l'alto. A pranzo è prevista una formula lunch più economica che prevede per lo più piatti unici.

CORRIERE DELLA SERA



L'ACCORDO EUROPEO

Migranti, parte il piano Ue Primi rinvii verso la Turchia

Cosa prevede l'accordo?

Sono 135 i migranti scortati su due piccoli traghetti dalle forze di polizia europea verso la Turchia

INTELLIGENZA

Panama Papers, network dei paradisi fiscali per i potenti Chi sono i Gli 800 italiani

di Dragoni, Miniccoli, Servino



Nella rete di oltre 214 mila società di comodo i nomi di Putin, dei padre di Cameron, Montezemolo e Messi



PANAMA PAPERS - I NOMI

Do Truffi a Montezemolo Ecco gli italiani nel dossier

di Giuseppe Guastella

Oltre all'ex pilota di Formula 1 e al presidente di Alitalia (ma il suo staff smentisce) altri 800 nomi. Ci sono anche un ex socio di Dell'Utri e uno dei figli di Nino Rovelli, ex patron Si

CASO TOTAL, LE CARTE DELL'INCHIESTA

Il «comitato d'affari» e i politiccosi venivano favorite le aziende

di Francesco Sestini

Le conversazioni tra Colicchi e Gemelli. E il ministro si preoccupa per due assunzioni. Il compagno della Guidi «si mostra attento agli emendamenti del settore energetico»



IL RETROSCENA

Il fardello di Renzi

Nel piatto

Dopo un cestino del pane variegato servito con del burro d'Isigny, abbiamo iniziato con un carciofo alla romana complessivamente ben fatto ma con alcune foglie esterne un po' più tenaci. Tra i primi, abbiamo optato per la classica cacio e pepe, gustosa ed equilibrata negli ingredienti, e delle lettucine al ragù di cinghiale con quest'ultimo lasciato troppo fresco e con la pasta al limite della cottura. A seguire, un buon filetto di baccalà con friarielli saltati e salsa di pomodori piccanti e, in chiusura, un godibile tiramisù al bicchiere dalla consistenza pinnosa accompagnato da un caffè sottoestratto e dall'aroma debole.

Casa Coppelle - **Piazza delle Coppelle, 49** (Pantheon)

Tel.: **06/68891707**

Chiuso: **mai**

Sito internet: www.casacoppelle.com, ben fatto e con il menù provvisto di prezzi

Voto: **7**

Prezzo medio: **60€**

3 aprile 2016 | 18:53
© RIPRODUZIONE RISERVATA



per la convocazione
di Boschi

di Maria Teresa Mei

Contro i pm abbiamo il coraggio di chiamarli
- [Così proviamo a farli le aziende](#)

FILIZIA GONNELLA

Inter sconfitta |
Milano KO Roma
show e Lazio nel caos

I risultati di tutte le partite di oggi

- [La classifica con gli ultimi risultati](#)



WILSON

Boeri: «Serve un
contributo dalle
pensioni più alte»

Il presidente dell'Inps interpellato sulle 500 mila persone
in pensione da oltre 36 anni

TI POTREBBERO INTERESSARE

Ripubblicato da @utbrain



Dal Ser Duilio si mangia
in pescheria: ostriche e
crostacei tartare e
carpacci



Iodio, il profumo e il
sapore di mare arriva
fino a Roma



Officine del Pesce, un
casale fuori porta dove
gustare i prodotti del
mare



Officine Dad, un locale
poliedrico dall'aria
vintage



All'Osteria Palmira
prodotti e ricette di
Amatrice

DOPO AVER LETTO QUESTO ARTICOLO MI SENTO...