



CASA COPPELLE
R I S T O R A N T E

ITALIANO

I piatti presenti in questo menù sono creazioni di

Mirko Ceravolo
Chef executive di Casa Coppelle

Francesco Bertolini
Restaurant Manager

Sous Chef
Giacomo Curti

Chef de Partie
Lorenzo Pecchio
Tindara Covuccia

Sommelier
Silvia Di Girolamo



CASA COPPELLE
R I S T O R A N T E

**NELLA LAVORAZIONE DEI NOSTRI PIATTI SONO PRESENTE I SEGUENTI
ALLERGENI ED IL PERSONALE DI SALA È ALLA VOSTRA DISPOSIZIONE PER
QUALSIASI CHIARIMENTI NECESSARIO:**

1 pesce – 2 molluschi – 3 latticini – 4 glutine – 5 frutta a guscio – 6 crostacei
7 arachidi – 8 lupini – 9 uova – 10 anidride solforosa e solfiti – 11 soia – 12 sesamo
13 senape – 14 sedano

***Tutto il nostro pesce è stato sottoposto ad un abbattimento rapido
(Rec. CE 853/04)***

In caso di avverse condizioni meteorologiche, alcuni prodotti lavorati freschi potrebbero essere
mantenuti in intenso freddo



CASA COPPELLE BISTROT

Il nostro cestino di pane 3,00 € a persona

ENTRÉES

Polpo croccante all'aceto balsamico su patata dolce al cartoccio con mayo agli agrumi, cipolla in carpione e taccole 1~7~9~10~14 **17 €**

Il nostro crudo di pesce

Emincè di Dentice, tartare di Spigola, scampi, gamberi rossi 1~6 **45 €**

Il nostro tagliere

Caprino, pecorino, culatello, salame, pancetta e focaccia 3~4~9 **28 €**

Battuta di fassona al coltello, uovo di quaglia, asparagi e riso soffiato

9~ 10 ~13 ~14 **19 €**

PRIMI

Risotto cacio pepe miscela aria con gamberi saltati 1~3~6~10~14 **21 €**

Tagliolini con finocchio, finocchietto e tartare di spigola all'arancia

1~3~4~10~14 **19 €**

Gnocchi con ragù bianco delicato e fave su fonduta di pecorino

3~4~5~9~10~14 **18 €**

Rigatoni all'amatriciana 3~4~10~14 **15 €**

* Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di 4 euro a portata



CASA COPPELLE BISTROT

SECONDI

<i>Zucchina tonda con orzo e mandorle</i> 3~4~5~7~14	19 €
<i>Spigola in olio cottura con insalata fresca di finocchi, arancia, agretti e capperi fritti</i> 1~6~14	25 €
<i>Tournedos di manzo al pepe rosa flambè al cognac</i> 3~4~5~9~10~14	30 €
<i>Petto d'anatra, carote e zenzero</i> 3~7~10~14	24 €

CONTORNI

<i>Purè di patate alla francese</i> 3~14	6 €
<i>Compressione di ratatouille</i> 7~14	9 €
<i>Cicoria all'agro o ripassata</i>	6 €

DESSERTS

<i>Tartella al carbone vegetale e more</i> 3~4~5~9	13 €
<i>Paris Brest alla nocciola</i> 3~4~5~9	15 €
<i>Il nostro kanuga con gelato vaniglia</i> 3~4~5~9~11	15 €
<i>Omelette norvegienne mango e amarena</i> 5~9	14 €
<i>Creme brulée al bergamotto</i> 3~9	12 €
<i>Tiramisù Casa Coppelle alle fragole</i> 3~4~5~9	13 €

* Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di 4 euro a portata



CASA COPPELLE
R I S T O R A N T E

ENGLISH

Our dishes in this menu are a creation of

Mirko Ceravolo

Chef executive di Casa Coppelle

Francesco Bertolini

Restaurant Manager

Sous Chef

Giacomo Curti

Chef de Partie

Lorenzo Pecchio

Tindara Covuccia

Sommelier

Silvia Di Girolamo



CASA COPPELLE
R I S T O R A N T E

**WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT OUR ACTIVITY ARE THE FOLLOWING
ALLERGENS :**

1 fish – 2 molluscs – 3 dairy – 4 gluten – 5 nuts – 6 shellfish
7 peanuts – 8 lupins – 9 eggs – 10 sulfur and sulphites – 11 soy – 12 sesame
13 mustard – 14 celery

***All our fish has been subjected to blast chilling
(Rec. CE 853/04)***

In case of adverse weather conditions, some fresh processed products could be kept
in intense cold



CASA COPPELLE BISTROT

Our basket of bread € 3.00 per person

APPETIZERS

Crispy octopus with balsamic vinegar on baked sweet potato with citrus mayo, pickled onion and snow peas 1~7~9~10~14 17 €

Our raw fish
Sea bass tartare, Snapper emincè, scampi, red prawns 1~6 45 €

Our "tagliere"
Goat cheese, pecorino, culatello, salami, pancetta and focaccia 3~4~9 28 €

Fassona beef tartare, quail egg, asparagus and puffed rice 9~10~13~14 19 €

FIRST COURSES

Risotto cacio and mixed peppers with sauteed shrimp 1~3~6~10~14 21 €

Tagliolini with fennel, wild fennel and sea bass tartare with orange
1~3~4~10~14 19 €

Gnocchi with delicate white ragout and broad beans
on a pecorino cheese cream 3~4~5~9~10~14 18 €

Rigatoni all'amatriciana 3~4~10~14 15 €

* For shared courses, a surcharge of 4 euros per course will be applied



CASA COPPELLE BISTROT

MAIN COURSES

<i>Round zucchini with barley and almonds</i> 3~4~5~7~14	19 €
<i>Sea bass fillet with fresh fennel salad, orange, agretti and fried capers</i> 1~6~14	25 €
<i>Tournedos of beef with pink pepper flambéed with cognac</i> 3~4~5~9~10~14	30 €
<i>Duck breast, carrots and ginger</i> 3~7~10~14	24 €

SIDE DISHES

<i>French mashed potatoes</i> 3~14	6 €
<i>Compressed ratatouille</i> 7~14	9 €
<i>Sour or sauteed chicory</i>	6 €

DESSERTS

<i>Charcoal and blackberry tart</i> 3~4~5~9	13 €
<i>Paris Brest with hazelnut</i> 3~4~5~9	15 €
<i>Our kanuga with vanilla ice cream</i> 3~4~5~9~11	15 €
<i>Omelette Norvegienne with mango and black cherry</i> 5~9	14 €
<i>Bergamot creme brulee</i> 3~9	12 €
<i>Casa Coppelle tiramisu with strawberries</i> 3~4~5~9	13 €

* For shared courses, a surcharge of 4 euros per course will be applied



CASA COPPELLE
R I S T O R A N T E

FRANÇAIS

Les plats présents sur ce menu sont des créations de notre Chef

Mirko Ceravolo
Chef Exécutif de Casa Coppel

Francesco Bertolini
Restaurant Manager

Sous Chef
Giacomo Curti

Chef de Partie
Lorenzo Pecchio
Tindara Covuccia

Sommelier
Silvia Di Girolamo



CASA COPPELLE
R I S T O R A N T E

**NOUS INFORMONS NOS CLIENTS QUE DANS NOTRE ACTIVITÉE SONT PRÉSENTS
LES
ALLERGÈNES SUIVANTS ET NOTRE PERSONNEL DE SALLE EST À VOTRE
DISPOSITION
POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS:**

1 poisson – 2 mollusques – 3 produits laitiers – 4 gluten – 5 variété de noix – 6
coquillages – 7 arachides – 8 lupins – 9 oeufs – 10 dioxyde de soufre et sulfites – 11 soja
– 12 sesame – 13 moutarde – 14 céleri

***Nos poissons ont été refroidi selon la réglementation
(Rec. CE 853/04)***

En cas de mauvaises conditions météorologiques, certains produits frais transformés pourraient
être conservés dans un froid intense



CASA COPPELLE BISTROT

Notre panier de pain 3,00 € per personne

ENTRÉES

Poulpe croustillant au vinaigre balsamique sur patate douce au four avec mayonnaise aux agrumes, oignon mariné et pois mange-tout 1~7~9~10~14 **17 €**

Notre poisson cru

Tartare de bar, Emincé de vivaneau, langoustines, gambas 1~6 **45 €**

Notre assiette de charcuterie

Fromage de chevre, pecorino, culatello, salami et pancetta avec focaccia maison 3~4~9 **28 €**

Tartare de fassona œuf de caille, asperges et riz soufflé

5~9~10~13 **19 €**

PREMIERS PLATS

Risotto cacio et poivrons mélangés avec crevettes 1~3~6~10~14 **21 €**

Tagliolini au fenouil, fenouil sauvage et tartare de bar à l'orange

1~3~4~10~14 **19 €**

Gnocchis au ragoût blanc et fèves sur une fondue de pecorino

3~4~5~9~10~14 **18 €**

Rigatoni à l'amatriciana 3~4~10~14

15 €

* Pour les cours partagés, un supplément de 4 euros par cours sera appliqué



CASA COPPELLE BISTROT

SECONDS PLATS

<i>Courgette ronde à l'orge et aux amandes</i> 3~4~5~7~14	19 €
<i>Filet de Bar avec salade de fenouil frais, orange, agretti et câpres frites</i> 1~6~14	25 €
<i>Tournedos au poivre rose et cognac</i> 3~4~5~9~10~14	30 €
<i>Magret de canard, carottes et gingembre</i> 3~7~10~14	24 €

ACCOMPAGNEMENTS

<i>Purée de pommes de terre</i> 3~14	6 €
<i>Ratatouille compressée</i> 7~14	9 €
<i>Chicorée aigre ou sautée</i>	6 €

DESSERTS

<i>Tarte au charbon végétal et aux mûres</i> 3~4~5~9	13 €
<i>Paris Brest à la noisette</i> 3~4~5~9	15 €
<i>Notre kanuga avec glace vanille</i> 3~4~5~9~11	15 €
<i>Omelette norvégienne à la mangue et à la griotte</i> 5~9	14 €
<i>Crème brûlée à la bergamote</i> 3~9	12 €
<i>Tiramisù aux fraises Casa Coppelle</i> 3~4~5~9	13 €

* Pour les cours partagés, un supplément de 4 euros par cours sera appliqué