



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



## MENU DEGUSTAZIONE

### EXCLUSIVE

5 Portate escluse le bevande

**160 euro**  
a persona

**270 euro**  
a persona con wine pairing  
selezionato dal nostro sommelier

Menu creativo con prodotti di eccellenza stagionali  
secondo l'ispirazione del nostro

*Chef Mirko Ceravolo*



## IL MENU'

### Antipasti

Uovo poche con peperoni, olive e foglie di capperi

3 ~ 4 ~ 9 ~ 14

21 €

Foie gras con frutti rossi ai profumi di fiori

3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14

28 €

Astice con variazione di pomodori

1 ~ 3 ~ 4 ~ 7 ~ 9 ~ 10 ~ 14

27 €

Carpaccio di gambero rosso con yogurt al gelsomino, erba cipollina, crouton di pane e caviale

1 ~ 3 ~ 4 ~ 5 ~ 6 ~ 9 ~ 10 ~ 14

30 €



## IL MENU'

### Primi

Fagottini di ricotta, limone candito, crostacei e salsa di menta e basilico

3~4~6~9~10~14

25 €

Tagliolino mantecato con olio al basilico, coulis di pomodoro giallo e scorfano  
marinato

1~6~4~9~10~14

19 €

Tortelli di coda alla vaccinara, spuma di pecorino, zafferano e sedano croccante

3~4~9~10~14

22 €



## IL MENU'

### Secondi

Spigola con zucchine alla scapece e salsa allo zafferano

1~5~7~10~14

33 €

Vitello con sedano rapa, tartufo nero, finocchio e liquirizia

3~10~14

34 €

Agnello su battuto di melanzane e salsa all'orzo

3~4~7~10~14

31 €



## IL MENU'

### Dessert

Tartella al carbone vegetale e more

3~4~5~9

13 €

Paris Brest alla nocciola

3~4~5~9

15 €

Il nostro kanuga con gelato vaniglia

3~4~5~9~11

15 €

Omelette norvegienne mango e amarena

5~9

14 €

Creme brulée al bergamotto

3~9

12 €

Tiramisù Casa Coppelle alle fragole

3~4~5~9

13 €



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



## TASTING MENU

### EXCLUSIVE

5 courses without beverages

**160 euros**

per person

**270 euros**

per person with wine pairing

selected by our sommelier

Creative menu with seasonal products of excellence  
according to the inspiration of ours

*Mirko Ceravolo*



## MENU

### Appetizers

Pochè egg with peppers, olives and caper flower

3~4~9~14

€ 21

Foie gras with red fruits and flower scents

3~4~9~10~14

€ 28

Lobster with tomato variation

1~3~4~7~9~10~14

€ 27

Red shrimp carpaccio with jasmine yogurt, bread croutons and caviar

1~3~4~5~6~9~10~14

€ 30

\* For shared courses, a surcharge of 5 euros per course will be applied



## MENU

### First courses

Fagottini with ricotta, candied lemon, shellfish and mint and basil sauce

3~4~6~9~10~14

€ 25

Tagliolino creamed with basil oil, yellow tomato coulis and marinated redfish

1~6~4~9~10~14

€ 19

Tortelli di coda alla vaccinara, pecorino mousse, saffron and crunchy celery

3~4~9~10~14

€ 22

\* For shared courses, a surcharge of 5 euros per course will be applied



## MENU

### Main courses

Sea bass with "alla scapece" zucchini and saffron sauce

1~5~7~10~14

€ 33

Veal with celeriac, black truffle, fennel and licorice

3~10~14

€ 34

Lamb served with eggplant and barley sauce

3~4~7~10~14

€ 31

\* For shared courses, a surcharge of 5 euros per course will be applied



## MENU

### Dessert

Charcoal and blackberry tart

3~4~5~9

€ 13

Paris Brest with hazelnut

3~4~5~9

€ 15

Our kanuga with vanilla ice cream

3~4~5~9~11

€ 15

Omelette Norvegienne with mango and black cherry

5~9

€ 14

Bergamot creme brulee

3~9

€ 12

Casa Coppelle tiramisu with strawberries

3~4~5~9

€ 13

\* For shared courses, a surcharge of 5 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 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

**NOUS INFORMONS NOS CLIENTS QUE DANS NOTRE ACTIVITÉE SONT PRÉSENTS  
LES  
ALLERGÈNES SUIVANTS ET NOTRE PERSONNEL DE SALLE EST Á 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





## MENU DEGUSTATION

### ESCLUSIF

5 Plats sans les boissons

**160 euro**  
par personne

**270 euro**  
par personne avec accord mets-vins

Menu créatif avec produits de saison d'excellence  
en fonction de l'inspiration de notre

*Chef Mirko Ceravolo*



# IL MENU'

## ENTRÉES

Oeuf poché aux poivrons, olives et câpres

3~4~9~14

21 €

Foie gras avec de fruits rouges aux senteurs de fleurs

3~4~9~10~14

28 €

Homard avec variation de tomates

1~3~4~7~9~10~14

27 €

Carpaccio de crevettes rouges au yaourt au jasmin, croûtons de pain  
et caviar

1~3~4~5~6~9~10~14

30 €



## IL MENU'

### PREMIERS PLATS

Fagottini à la ricotta, citron confit, crustacés et sauce menthe et basilic

3~4~6~9~10~14

25 €

Tagliolino en créme à l'huile de basilic, coulis de tomates jaunes et sébaste mariné

1~6~4~9~10~14

19 €

Tortelli di coda alla vaccinara, mousse de pecorino, safran et croustillant de céleri

3~4~9~10~14

22 €



## IL MENU'

### SECONDS PLATS

Loup de mer aux courgettes scapece et sauce au safran

1~5~7~10~14

33 €

Veau au céleri-rave, truffe noire, fenouil et réglisse

3~10~14

34 €

Agneau servi avec sauce aux aubergines et à l'orge

3~4~7~10~14

31 €



## IL MENU'

### DESSERTS

Tarte au charbon végétal et aux mûres

3~4~5~9

13 €

Paris Brest à la noisette

3~4~5~9

15 €

Notre kanuga avec glace vanille

3~4~5~9~11

15 €

Omelette norvégienne à la mangue et à la griotte

5~9

14 €

Crème brûlée à la bergamote

3~9

12 €

Tiramisu aux fraises Casa Coppelle

3~4~5~9

13 €