



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

ITALIANO

I piatti presenti in questo menù sono creazioni di

Gabriele Cordaro

Chef executive di Casa Coppelle

Francesco Bertolini

Restaurant Manager

Sommelier

Silvia Di Girolamo

Sous Chef

Giacomo Curti

Chef de Partie

Michael Zamora
Tindara Covuccia
Paolo Frollani



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
R I S T O R A N T E

ANTIPASTI

Uovo poché topinambur, brie e pane di segale

^{3~4~9}
17 €

Capesante, pastinaca e aglio nero

²
24 €

Astice, funghi, beurre blanc e nocciole

^{3~5~6}
32 €

Foie gras al torchon, cachi, miglio soffiato, Disaronno e pan brioche

^{3~4}
34 €

Tartare di manzo, spuma di carbonara, polvere di Guanciaie e crumble al
pepe

^{1~3~14}
24 €



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

PRIMI

Risotto ai carciofi, Provolone del Monaco e Cynar

³
21 €

Linguine, senape, lime e crudo di capesante

^{3~4~9~13}
25 €

Gnocchi con vermouth, caviale e aria di latte

^{1~3~4~9}
29 €

Cappellacci di coniglio alla cacciatora, Parmigiano, zucca e tartufo

^{3~4~9}
28 €

Ricordo di Lasagna: Plin ripieni di ragù, besciamella e noce Moscata

^{3~4~9~10~14}
22 €



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

SECONDI

Carciofo ripieno di ricotta con spuma di patata affumicata

³⁻⁴
19 €

La bouillabaisse: zuppa di pesci locali aromatizzata al Pernod e pan
brioche

^{1~2~3~4~6~9~10}
32 €

Oh my deer: cervo, frutti rossi, cacao e purè di patate affumicato

^{1~2~3~4~6~9~10}
36 €

Baccalà, polenta frita, mignonette e tartufo

^{1~2~3~4~6~9~10}
33 €

Maiale porchettato, castagne e prugne

^{1~2~3~4~6~9~10}
30 €



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

CONTORNI

Cime di rapa all'agro o ripassate
8 €

Insalata autunnale
³
10 €

Puré di patate
³
6 €



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

DESSERT

Montblanc e ribes nero

3~9

15 €

Pere, vin brulée e gianduia

3~5~9~10

13 €

Noisette e Bayles

3~4~5~9

15 €

Zuppetta di torrone, panettone in consistenze e frutta secca sabbiata

3~4~5~9

13 €

Kanuga e agrumi

3~4~9

13 €



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

ENGLISH

Our dishes in this menu are a creation of

Gabriele Cordaro

Chef executive di Casa Coppel

Francesco Bertolini

Restaurant Manager

Sommelier

Silvia Di Girolamo

Sous Chef

Giacomo Curti

Chef de Partie

Michael Zamora

Tindara Covuccia

Paolo Frollani



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
R I S T O R A N T E

APPETIZER

Poché egg Jerusalem artichoke, brie and rye bread

^{3~4~9}
17 €

Scallops, parsnips and black garlic

²
24 €

Lobster, mushrooms, beurre blanc and hazelnuts

^{3~5~6}
32 €

Foie gras au torchon, persimmon, puffed millet, Disaronno and pan
brioche

^{3~4}
34 €

Beef tartare, carbonara mousse, bacon powder and pepper crumble

^{1~3~14}
24 €



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

FIRST COURSE

Risotto with artichokes, Provolone del Monaco and Cynar

³
21 €

Linguine, mustard, lime and raw scallops

^{3~4~9~13}
25 €

Gnocchi with vermouth, caviar and milk air

^{1~3~4~9}
29 €

Cappellacci of rabbit "alla cacciatora", Parmesan, pumpkin and truffle

^{3~4~9}
28 €

Souvenir of Lasagna: Plin stuffed with meat sauce, bechamel and nutmeg

^{3~4~9~10~14}
22 €



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

SECONDI

Artichoke stuffed with ricotta with smoked potato mousse

³⁻⁴
19 €

La bouillabaisse: local fish soup flavored with Pernod and brioche bread

^{1~2~3~4~6~9~10}
32 €

Oh my deer: venison, red fruits, cocoa and smoked mashed potatoes

^{1~2~3~4~6~9~10}
36 €

Cod, fried polenta, mignonette and truffle

^{1~2~3~4~6~9~10}
33 €

Pork suckling pig, chestnuts and plums

^{1~2~3~4~6~9~10}
30 €



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

CONTORNI

Turnip greens sour or sautéed
8 €

Autumn salad
³
10 €

Mashed potatoes
³
6 €



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

DESSERT

Montblanc and black currant

^{3~9}
15 €

Pears, mulled wine and gianduia

^{3~5~9~10}
13 €

Noisette and Bayles

^{3~5~9~4}
15 €

Nougat soup, panettone in consistencies and sanded dried fruit

^{3~5~9~4}
13 €

Kanuga and citrus fruits

^{3~4~9}
13 €



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

Gabriele Cordaro
Chef Exécutif de Casa Coppelle

Francesco Bertolini
Restaurant Manager

Sommelier
Silvia Di Girolamo

Sous Chef
Giacomo Curti

Chef de Partie
Michael Zamora
Tindara Covuccia
Paolo Frollani



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
R I S T O R A N T E

ENTRÉES

Œuf poché Topinambour, brie et pain de seigle
3~4~9
17 €

Saint-Jacques, panais et ail noir
3~4~9
24 €

Homard, champignons, beurre blanc et noisettes
3~5~6
32 €

Foie gras au torchon, kaki, millet soufflé, Disaronno et pain brioche
3~4
34 €

Tartare de bœuf, mousse carbonara, poudre de bacon et crumble au
poivre
1~3~14
24 €



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

PREMIERS PLATS

Risotto aux artichauts, Provolone del Monaco et Cynar

³
21 €

Linguines, moutarde, citron vert et Saint-Jacques

^{2~3~4~13}
25 €

Gnocchis au vermouth, caviar et écume de lait

^{1~3~4~9}
29 €

Cappellaccis de lapin sauce chasseur, parmesan, potiron et truffe

^{3~4~9}
28 €

Souvenir de Lasagne: Plinis farcis sauce à la viande, béchamel et noix de muscade

^{3~4~5~9 ~10~14}
22 €



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

SECONDS PLATS

Artichaut farci à la ricotta avec mousse de pomme de terre fumée

³⁻⁴
19 €

La bouillabaisse: soupe de poissons de pays aromatisé au Pernod et pain brioché

¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰
32 €

Oh my deer: cheveuil, fruits rouges, cacao et purée de pomme de terre fumée

¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰
36 €

Morue, polenta poêlée, sauce mignonette et truffe

¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰
33 €

Filet de porc lardé, châtaignes et prunes

¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁹⁻¹⁰
30 €



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

ACCOMPAGNEMENTS

Feuilles de navet vapeur ou sautées
8 €

Salade d'automne
³
10 €

Purée de pommes de terre
³
6 €



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

DESSERT

Montblanc et cassis

^{3~9}
15 €

Poire au vin brulée et giandua

^{3~5~9~10}
13 €

Noisette et Bayles

^{3~4~5~9}
15 €

Soupe de nougat, panettone en consistances et fruits secs poncés

^{3~4~5~9}
13 €

Kanuga et citronné

^{3~4~9}
13 €