



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

**A CASA TUA**

I piatti presenti in questo menù sono creazioni di

***Fabio Rossi***

Chef executive

***Francesco Bertolini***

Restaurant Manager

Sous Chef

***Giacomo Curti***

Chef de Partie

***Lucas Siliotto***

***Anthony Mark Lopez***

Chef Pasticcere

***Veronica Di Curzio***

Sommelier

***Silvia Di Girolamo***



## MENU DEGUSTAZIONE

Su richiesta 72 ore prima si possono effettuare Menu Degustazione

o

Menu per i vostri eventi speciali

In abbinamento alle degustazioni proposte dalla sommelier  
Silvia di Girolamo



## IL NOSTRO MENU BISTROT A CASA TUA

### ENTRÉES

Soupe d'oignons gratinata, crostino di pane all'aglio e groviera 3~4~9~10~14 14 €  
**Servito freddo con elementi divisi con spiegazione dello chef per ricomporre il piatto**

Il sommelier consiglia:

- **Negramaro rosato Calafuria 2019 0,75 L** € 15,00  
<https://www.tormaresca.it/products/calafuria>
- **Cuvée Secrete Arnaldo Caprai 2017 0,75 L** € 29,00  
<http://www.arnaldocaprai.it/pagine/cuvee-secrete>

Il nostro foie gras fatto in casa al torchon 3~4~9~10 22 €  
**Servito sottovuoto**

Il sommelier consiglia:

- **Champagne brut Reserve Pol Roger S.A. 0,375 L** € 30,00  
<https://www.polroger.com/en/champagnes/2/brut-reserve>
- **Fiano di Avellino Campore 2010 0,75 L** € 30,00  
<https://www.terredora.com/le-grandi-riserve/>

Tartare di Fassona battuta al coltello con uovo poché e verdure di stagione 3~9~10~13 18 €  
**Arriva a casa pronto**

Il sommelier consiglia:

- **Etna rosso Sul Vulcano 2017 Donnafugata 0,75 L** € 27,00  
<https://www.donnafugata.it/it/i-vini/sul-vulcano-etna-rosso/>
- **Tignanello 2016 Antinori 0,375 L** € 53,00  
[https://www.antinori.it/it/vino/tignanello/?wineyear=2016&gen\\_pdf=1](https://www.antinori.it/it/vino/tignanello/?wineyear=2016&gen_pdf=1)

## PLATS

Hachis Parmentier all'agnello e vino bianco secco<sup>3 ~ 10 ~ 14</sup> 22 €

**Arriva a casa pronto, l'ordinazione va effettuata la sera prima per il pranzo e entro le 12 per la cena**

Il sommelier consiglia:

- **Lagrein riserva griesfeld 2017 pfitscher 0,75 L** € 27,00  
<https://www.pfitscher.it/it/vini/lagrein-riserva>
- **Bandol Rosè Domaines de l'Ott 2018 0,75 L** € 39,00  
<https://www.domaines-ott.com/fr/les-vins/chateau-romassan-rose>

Catalana di gamberi <sup>6 ~ 10 ~ 14</sup> 23 €

**Arriva a casa pronto, l'ordinazione va effettuata la sera prima per il pranzo e entro le 12 per la cena**

Il sommelier consiglia:

- **Franciacorta Bellavista Gran Cuvée La Scala 2014 0,75 L** € 40,00  
<https://www.bellavistawine.it/it/vini/brut-2013>
- **Nosiola L'Ora 2017 Pravis 0,75 L** € 23,50  
<http://www.pravis.it/it/vini/espressioni/l-ora-23797.aspx>

Involtini freddi di salmone marinato e caprino con insalata e vinaigrette <sup>1 ~ 3 ~ 4 ~ 10</sup> 17 €

**Arriva a casa pronto**

Il sommelier consiglia:

- **Fiorano bianco 2016 Tenuta di Fiorano 0,75 L** € 37,00  
<https://tenutadifiorano.it/fiorano-bianco/>
- **Don Luigi 2014 Di Majo Norante 0,75 L** € 33,00  
<https://www.dimajonorante.com/it/wines/don-luigi>

Il nostro crudo di pesce composto di 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 mazzancolle, 4 ostriche e 40 gr di tartare o carpaccio del giorno con maionese di soia <sup>1 ~ 2 ~ 6 ~ 7 ~ 10 ~ 11 ~ 14</sup> 52 €

**Arriva a casa pronto, l'ordinazione va effettuata la sera prima per il pranzo e entro le 12 per la cena**

Il sommelier consiglia:

- **Furore bianco Fiorduva 2017 Marisa Cuomo 0,75 L** € 79,00  
<http://www.marisacuomo.com/vini/fiorduva.php>
- **Franciacorta Bellavista Gran Cuvée La Scala 2014 0,75 L** € 40,00  
<https://www.bellavistawine.it/it/vini/brut-2013>

## Il nostro box esclusivo Chef composto di

- Foie gras con brioche parisienne o Tartare di fassona
- Tagliolino al ragù bianco di faraona alla cacciatore
- Tournedos di filetto di manzo al pepe rosa e al cognac
- La nostra noisette 82 €

Il sommelier consiglia:

Box exclusive Sommelier Experience

- **Franciacorta Bellavista Gran Cuvée La Scala 2014 0,75 L** €45,00  
<https://www.bellavistawine.it/it/vini/brut-2013>
- **Barolo Rocche di Castiglione Riserva 2013 Monchiero 0,75 L** €52,50  
<https://www.monchierovini.com/vini>
- **SASSICAIA 2016 TENUTA SAN GUIDO 0,75 L** €375,00  
<http://www.tenutasanguido.com/pdf/SASSICAIA%20ITA%20PDF/2016%20SASSICAIA%20ITA.pdf>
- **Passito di Pantelleria Ben Ryè 2015 Donnafugata 0,75 L** €65,00  
<https://www.donnafugata.it/it/i-vini/ben-rye/>

**EURO 380,00**

OPPURE

Box exclusive Sommelier Experience (Demi bouteilles)

- **Champagne brut Reserve Pol Roger S.A. 0,375 L** €36,50  
<https://www.polroger.com/en/champagnes/2/brut-reserve>
- **Cervaro della Sala 2017 Castello della Sala (Antinori) 0,375 L** €42,50  
<https://www.antinori.it/it/vino/cervaro-della-sala/>
- **SASSICAIA 2016 TENUTA SAN GUIDO 0,375 L** €210,00  
<http://www.tenutasanguido.com/pdf/SASSICAIA%20ITA%20PDF/2016%20SASSICAIA%20ITA.pdf>
- **Moscato Rosa Pasithea 2016 Giralan 0,375 L** €33,00  
<https://www.giralan.it/it/vini/selezioni/pasithea-rosa-moscato-rosa-2016/>

**EURO 240,00**



## LE NOSTRE PIZZE FRITTE GOURMET

Pizza con lardo di Colonnata, paprika e rosmarino 3~4~9~10~14

11 €

Il sommelier consiglia:

- **Gewurztraminer 2018 Girlan 0,75 L** € 15,50  
<https://www.girlan.it/it/vini/linea-vigneti/aime-gewuerztraminer-2018/>

Pizza con agnello, carciofi e crema di pecorino 3~4~9~10~14

15 €

Il sommelier consiglia:

- **Pinot nero Patricia 2017 Girlan 0,75 L** € 17,50  
<https://www.girlan.it/it/vini/linea-vigneti/patricia-pinot-noir-2017/>

Pizza caprese con pomodorini confit e mozzarella di  
bufala 3~4~9~10~14

13 €

Il sommelier consiglia:

- **Rosato SOF 2018 Tenuta Biserno 0,75 L** € 30,00  
[https://winenews.it/it/tenuta-campo-di-sasso-toscana-rosato-igt-sof\\_362327/](https://winenews.it/it/tenuta-campo-di-sasso-toscana-rosato-igt-sof_362327/)



## DESSERTS

Éclair al pistacchio 3~4~5~9~11 10 €  
**Arriva a casa pronto**

Il sommelier consiglia:

- **Torcolato 2015 Maculan 0,75 L** € 43,00  
<http://www.maculan.net/vino/torcolato/>

Il nostro stecco a scelta cocco e frutti esotici o nocciola e caramello e cioccolato 3~5~9~11 7 €  
**Arriva a casa pronto**

Il sommelier consiglia:

- **Passito di Pantelleria Ben Ryè 2015 Donnafugata 0,75 L** € 56,00  
<https://www.donnafugata.it/it/i-vini/ben-rye/>

Il nostro kanuga 3~4~5~9~11 10 €  
**Arriva a casa pronto**

Il sommelier consiglia:

- **Passito di Pantelleria Ben Ryè 2015 Donnafugata 0,75 L** € 56,00  
<https://www.donnafugata.it/it/i-vini/ben-rye/>

La nostra tarte tatin con la sua salsa inglese 3~4~9 11 €  
**Servito freddo con spiegazioni della pasticceria per rigenerare il dolce**

Il sommelier consiglia:

- **Moscato Rosa Pasithea 2016 Girlan 0,375 L** € 28,00  
<https://www.girlan.it/it/vini/selezioni/pasithea-rosa-moscato-rosa-2016/>



**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