



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

ITALIANO – FRANÇAIS - ENGLISH

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

LA MIA ROMA

65 euro a persona escluse le bevande

95 euro a persona con wine pairing

Filetto di coniglio lardellato su crema di peperoni con salsa alla cacciatora 3~4~10~14

Fagottini di cacio e pepe in salsa di gricia 3~4~9~10

Filetto di manzo in salsa di Porto e tartufo nero estivo con spuma di patate 3~10~14

Mousse alla ricotta su dacquoise alle mandorle e frutti rossi 3~5~9



MENU DEGUSTAZIONE

FRANCE MON AMOUR

80 euro a persona escluse le bevande

120 euro a persona con wine pairing

Il nostro foie gras al torchon aromatizzato all'Armagnac con granella di nocciola,
composta di mela, e pain brioche 3~4~5~9~10

Tagliolino con ragù di faraona alla cacciatore tartufo nero estivo e funghi di
stagione 4~9~10~14

Cosce di anatra confit su crema di patate affumicate 3~9~10~14

La nostra noisette 3~5~9~11



A scelta libera

Antipasti

Filetto di coniglio lardellato su crema di peperoni con salsa alla cacciatora 3~4~10~14

16 euro

Il nostro foie gras al torchon aromatizzato all'Armagnac con granella di nocciola,
composta di mela, e pain brioche 3~4~5~9~10

27 euro

Primi

Fagottini di cacio e pepe in salsa di gricia 3~4~9~10

21 euro

Tagliolino con ragù di faraona alla cacciatora tartufo nero estivo e funghi di
stagione 4~9~10~14

22 euro



Secondi

Cosce di anatra confit su crema di patate affumicate 3~9 ~10~14
27 euro

Filetto di manzo in salsa di Porto e tartufo nero estivo con
spuma di patate 3~10~14
30 euro

Dessert

Éclair alla vaniglia e glassa al caramello 3~4~9
10 euro

La nostra noisette 3~5~9~11
15 euro

Selezione di sorbetti e gelati della casa 3
8 euro

Il nostro kanuga 3~4~5~9~11
11 euro

Maritozzo alla pasta di nocciole o frutta fresca 3~4 ~5~9~10
6 euro

Mousse alla ricotta su dacquoise alle mandorle e frutti rossi 3~5~9
8 euro



**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

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

Fabio Rossi

Chef Exécutif de Casa Coppelle

Francesco Bertolini

Restaurant Manager

Sous Chef

Giacomo Curti

Chef de Partie

Lucas Siliotto

Luca Giannelli

Anthony Mark Lopez

Cheffe Pâtissière

Veronica Di Curzio

Sommelier

Silvia Di Girolamo



MENU DEGUSTATION

ROME

65 euro par personne sans les boissons
95 euro par personne avec accord mets-vins

Filet de lapin bardé sur crème de poivrons et sauce chasseur 3~4~10~14

Fagottins de cacio et poivre , sauce à la gricia 3~4~9~10

Filet de boeuf à la sauce Porto et truffe noire d'été avec mousse de pommes de terre 3~10~14

Mousse à la ricotta sur dacquoise aux amandes et fruits rouges 3~5~9



MENU DEGUSTATION

FRANCE MON AMOUR

80 euro par personne sans les boissons
130 euro par personne avec accord mets-vins

Notre foie gras cuit au torchon aromatisé à l'Armagnac avec grains de noisettes,
compote de pommes et pain brioche 3~4~5~9~10

Tagliolini avec ragout de faisan sauce chasseur , truffe estive et champignons de
saison 4~9~10~14

Cuisse de canard confit sur crème de pomme de terres fumées 3~9~10~14

Notre noisette 3~5~9~11



Choix libre

Entrées

Filet de lapin bardé sur crème de poivrons et sauce chasseur 3~4~10~14
16 euro

Notre foie gras cuit au torchon aromatisé à l'Armagnac avec grains de noisettes,
compote de pommes et pain brioche 3~4~5~9~10
27 euro

Premiers plats

Fagottins de cacio et poivre , sauce à la gricia 3~4~9~10
21 euro

Tagliolini avec ragout de faisan sauce chasseur truffe noire estive et champignons
de saison 4~9~10~14
22 euro



Seconds plats

Cuisse de canard confit sur crème de pomme de terres fumées ^{3~9 ~10~14}
27 euro

Filet de boeuf à la sauce Porto et truffe noire d'été avec mousse de
pommes de terre ^{3~10~14}
30 euro

Desserts

Notre noisette ^{3~5~9~11}
15 euro

Éclair à la vanille et glassage au caramel ^{3~4~9}
10 euro

Sélection de glaces et sorbet maison ³
8 euro

Notre kanuga ^{3~4~5~9~11}
11 euro

Maritozzo à la nutella faite maison ou fruits frais ^{3~4 ~5~9~10}
6 euro



NOUS INFORMONS NOS CLIENTS QUE DANS NOTRE ACTIVITÉ 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



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

Our dishes in this menu are a creation of

Fabio Rossi

Chef executive di Casa Coppelle

Francesco Bertolini

Restaurant Manager

Sous Chef

Giacomo Curti

Chef de Partie

Lucas Siliotto

Luca Giannelli

Anthony Mark Lopez

Chef Pasticcere

Veronica Di Curzio

Sommelier

Silvia Di Girolamo



TASTING MENU

ROME

65 euro per person without beverages

95 euro per person with wine pairing

Larded rabbit fillet on a cream of peppers with a cacciatore sauce 3~4~10~14

Cheese and pepper bundles in gricia sauce 3~4~9~10

Beef fillet in Port sauce and black summer truffle with potato cream 3~10~14

Ricotta mousse on almond dacquoise and red fruit 3~5~9



TASTING MENU

FRANCE MON AMOUR

90 euro per person without beverages

130 euro per person with wine pairing

Our Armagnac flavored torchon foie gras with hazelnut grains, apple compote
and pain brioche 3~4~5~9~10

Tagliolino with guinea fowl ragù alla cacciatora with black summer truffle and
seasonal mushrooms 4~9~10~14

Confit duck leg on smoked potato cream 3~9~10~14

Our hazelnut 3~5~9~11



A free choice

Appetizers

Larded rabbit fillet on a cream of peppers with a cacciatore sauce 3~4~10~14

16 euro

Our Armagnac flavored torchon foie gras with hazelnut grains, apple compote
and pain brioche 3~4~5~9~10

27 euro

First courses

Cheese and pepper bundles in gricia sauce 3~4~9~10

21 euro

Tagliolino with guinea fowl ragù alla cacciatora with black summer truffle and
seasonal mushrooms 4~9~10~14

22 euro



Main courses

Confit duck leg on smoked potato cream ^{3~9 ~10~14}

27 euro

Beef fillet in Port sauce and black summer truffle with potato mousse ^{3~10~14}

30 euro

Dessert

Our hazelnut ^{3~5~9~11}

15 euro

Vanilla éclair and caramel icing ^{3~4~9}

10 euro

Selection of homemade sorbets and ice cream ³

8 euro

Our chocolate cake kanuga ^{3~4~5~9~11}

11 euro

Maritozzo with hazelnut paste or fresh fruit ^{3~4 ~5~9~10}

6 euro



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