



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

**ITALIANO**

I piatti presenti in questo menù sono creazioni di

***Fabio Rossi***

Chef executive di Casa Coppel

***Francesco Bertolini***

Restaurant Manager

Sous Chef

***Giacomo Curti***

Chef de Partie

***Lucas Siliotto***

***Anthony Mark Lopez***

Sommelier

***Silvia Di Girolamo***



## CASA COPPELLE BISTROT

Il nostro cestino di pane 3,00 € a persona

### ENTRÉES

#### *Insalata Casa Coppelle*

lattughino, spinacini, pomodorini, uvetta, mela, semi di Chia con vinaigrette

5 ~ 10 ~ 12 ~ 13

10 €

#### *Polpo croccante aromatizzato alla paprika dolce su crema di patate affumicate*

1 ~ 3 ~ 5 ~ 10 ~ 14

16 €

#### *Il nostro crudo di pesce*

Tartare di tonno rosso del Mediterraneo, tartare di salmone, scampi, gamberi rossi

1 ~ 6

35 €

#### *Il nostro tagliere*

bufala, pecorino, culatello, salame e pancetta con focaccina fatta in casa

3 ~ 4 ~ 9

25 €

#### *Il nostro foie gras con il tradizionale pain brioche fatto in casa*

3 ~ 10

26 €

#### *Tartare di fassona battuta al coltello con uovo poché e verdure croccanti*

5 ~ 9 ~ 10 ~ 13

19 €

### PRIMI

#### *Risotto cacio pepe e gamberi rossi*

1 ~ 3 ~ 6 ~ 10 ~ 14

21 €

#### *Tonnarelli con ragù di polpo al vino rosso*

2 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14

13 €

#### *Paccheri farciti al ragù di agnello su salsa di pomodorini confit e coulis di basilico*

3 ~ 4 ~ 10 ~ 14

15 €

#### *Bucatini all'amatriciana*

3 ~ 4 ~ 10 ~ 14

12 €

#### *Vermicelli alla carbonara*

3 ~ 4 ~ 9 ~ 10

12 €



## CASA COPPELLE BISTROT

### SECONDI

<i>Ribs di maialino croccante con verdure marinate</i> 13~14	20 €
<i>Bao buns con sfilacci di maiale e verdure</i> 3~4~10~13~14	20 €
<i>Spiedini di pollo croccante speziato con salsa agrodolce</i> 3~4~5~9	18 €

### DESSERTS

<i>Éclair alla vaniglia e caramello</i> 3~4~9	12 €
<i>Creme brulée alla vaniglia</i> 3~9	11 €
<i>Il nostro kanuga e sorbetto pera</i> 3~4~5~9~11	13 €
<i>Fraise Melba</i> 3~9	12 €
<i>Lemon tarte con meringa all'italiana e sorbetto ai frutti di bosco</i> 3~4~9	12 €

**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

