



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

Les plats présents sur ce menu sont une création de notre Chef

***Fabio Rossi***

Chef executive di Casa Coppelle

Sous Chef

***Giacomo Curti***

Chef de Partie

***Lucas Siliotto***

***Luca Giannelli***

***Anthony Mark Lopez***

Chef Pasticcere

***Veronica Di Curzio***

Restaurant Manager

***Francesco Bertolini***

Sommelier

***Francesco Bertolini***

***Silvia Di Girolamo***



## MENU DEGUSTATION

5 Plats

90 euro par personne – sans les boissons

140 euro par personne avec accord mets-vins

Homard avec straciatella, tomates cerises confites, chips de basilic et sauce  
bisque 1~3~6~10~14

Notre foie gras fait maison cuit au torchon avec sauce et gel de framboise  
accompagné e son pain brioche toasté 3~4~5~10

Tortellis farcis aux artichauts sur sauce gricia (petits lardons et  
fromage relevé) 3~4~9~10~14

Entre deux

Carré d'agneau fumé aux herbes et panaché de petits légumes de saison 10~14

Millefeuille au cacao avec crème au mascarpone et griottes confites 3~4~9

## MENU DEGUSTATION ESCLUSIF

5 Plats

135 euro par personne – sans les boissons

195 euro par personne avec abbinement des vins

Menu créatif à surprise en fonction de l'inspiration de notre Chef  
***Chef Fabio Rossi***



## CARTE DINER

### ENTRÉES

Soupe d'oignons avec croûton de pain frotté à l'ail et gruyère et son couvercle de  
pâte feuilletée 3~4~9~10

15 €

Vignarola revisitée avec fromage robiola enveloppé dans la pâte katahifi 3~4~14

17 €

Fruits de mer crus: langoustines méditerranéennes, crevettes roses , crevettes  
blanches, huîtres Fines Claire et petit tartare de poisson de la pêche du jour

1~2~6~14

49 €

Plateau royale de fruits de mer crus et cuits

Crus: langoustines crues de Méditerranée, crevettes roses de Mazara, crevettes  
blanches, huîtres Fines Claire et petit tartare de la pêche du jour,

Cuits: homard, crevette, crevettes rouges et crevettes blanches et coquillage

(recommandé pour deux personnes) 1~2~6~14

110 €

Saumon mariné sur carpaccio de courgettes avec ricotta de buffle aux betteraves  
et sauce au chèvre 1~2~3~6

18 €

Homard avec stracciatella, tomates cerises confites, chips de basilic et sauce

bisque 1~3~6~10~14

26 €

Notre petite fondue savoyarde accompagnée de jambon de Parme et Culatello 3~4

29 €

Tartare de boeuf coupé au couteau avec oeuf de caille et petits légumes

de saison 9~13

20 €

Notre foie gras fait maison cuit au torchon avec sauce et gel de framboise  
accompagné de son pain brioche toasté 3~4~5~10

26 €



## CARTE DINER

### PREMIERS PLATS

Linguines de Gragnano Pastificio dei Campi à la crème de tomates  
datterino siciliennes fraîches 4~9~14

19 €

Risotto cacio (fromage relevé) et poivre au riz carnaroli Grande Réserve et  
gambas grillés 1~3~6~14

22 €

Gnocchettis parfumés à l'aneth et citron vert aux palourdes, feuilles de navets  
et sauce au saffran 1~2~3~4~9~10~14

18 €

Petits fagottins au loup de mer avec crème de poireau fumé et  
asperges blanches rôties 1~3~4~10~14

19 €

Tagliolinis au basilic avec homard et tomates cerises confites 2~3~4~9~10~14

27 €

Paccheris frais au merlut au parfum de la méditerranée 1~4~9~10~13~14

19 €

Fettuccines avec crème de topinambour et ragout de canard glacé 3~4~9~10~14

19 €

Tortellis farcis aux artichauts sur sauce "gricia" (lardons et fromage relevé) 3~4~9~10~14

20 €

Raviolis farci à la ricotta di buffle en sauce amatriciana (tomates et petits lardons)

3~4~9~10~14

18 €



## CARTE DINER

### SECONDS PLATS

Seitan rôti avec petits légumes 4 ~ 10 ~ 11 ~ 12 ~ 14

19 €

Calamars farcis sur crème de chou noir et haricots blancs aromatisés 1 ~ 2 ~ 3 ~ 6 ~ 10 ~ 14

24 €

Homard à la catalane (condiments avec petits légumes) 1 ~ 6 ~ 14

37 €

Filet de bar en croûte de sel inversée avec petits légumes 1 ~ 10 ~ 14

29 €

Saumon "Sockeye Doré" sur crème de noix de coco et spaghetti de carottes  
sautées et feuille de basilic japonais croquante 1 ~ 3 ~ 4 ~ 7 ~ 12 ~ 14

47 €

Cuisse de canard confite avec petits légumes en style orientale 4 ~ 10 ~ 11 ~ 14

32 €

Joue de porc ibérique avec mousse de carottes et baby carottes glacées

3 ~ 10 ~ 13 ~ 14

29 €

Tournedos di filet de boeuf au poivre rose flambé au Cognac, morilles et  
pommes de terre gaufrettes 3 ~ 4 ~ 7 ~ 10 ~ 14

34 €

Carré d'agneau fumé aux herbes et panaché de petits légumes de saison 10 ~ 14

30 €



## CARTE DINER

### ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre à la française 3

7 €

Légumes sautés à la poêle (selon la saison)

9 €

Chips gaufrette 4

6 €

Gratin dauphinois 3~ 9

7 €

**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



## CARTE DINER

### DESSERTS

Assiette de 5 fromages français selon disponibilité du marché avec miel 3

19 €

Le sommelier conseille: **Muffato della sala Antinori** € 12,00

Tarte tatin aux poires façon Casa Coppelle 3 ~ 4 ~ 5 ~ 9 ~ 10

13 €

Le sommelier conseille: **Recioto di Soave Montetondo** € 7,00

Dessert créatif Casa Coppelle : La noisette : crémeux à la gianduja, dacquoise aux noisettes, mousse à la noisette, noisette caramélisée (sans gluten) 3 ~ 5 ~ 9 ~ 11

15 €

Le sommelier conseille: **Picolit Sgubin** € 12,00

Omelette norvegienne : dacquoise à la pistache avec sorbet aux mûres (sans gluten, sans lactose) 5 ~ 9

13 €

Le sommelier conseille: **Casa Coppelle Martini Cocktail** € 16,00

Crème brûlée à la bergamotte (sans gluten) 3 ~ 9

13 €

Le sommelier conseille: **Sauternes Chateau Simon** € 9,00

Kanuga avec framboises et sabayon 3 ~ 4 ~ 5 ~ 9 ~ 10 ~ 11

15 €

Le sommelier conseille: **Recioto della Valpolicella Lenotti** € 7,00

Paris Brest aux cacahuètes 3 ~ 4 ~ 5 ~ 7 ~ 9

15 €

Le sommelier conseille: **Torcolato Maculan** € 9,00

Notre tiramisù 3 ~ 4 ~ 5 ~ 9 ~ 11

12 €

Le sommelier conseille: **Recioto "Hestremo" Garbole** € 25,00

Clafoutis griottes et pistaches (sans gluten) 3 ~ 5 ~ 9 ~ 10

13 €

Le sommelier conseille: **Moscato Rosa Pasithea Girlan** € 8,00

Le chocolat Valrhona que nous utilisons peut contenir des noix et du soja



## VINS DE DESSERT

Picolit (Picolit) Sgubin

Au verre 12 euro ~ bouteille 50 cl. 64,00 euro

•

Recioto "Hestremo" (Corvina e altre autoctone) Garbole

Au verre 25 euro ~ bouteille 37,5 cl. 79 euro

•

Recioto di Soave (Garganega) Montetondo

Au verre 7 euro ~ bouteille 50 cl. 38 euro

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

Au verre 9 euro ~ bouteille 37,5 cl. 46 euro

•

Cuveé Beerenauslese (Chardonnay, Welschriesling) Kracher

Au verre 10 euro ~ bouteille 37,5 cl. 45 euro

•

Recioto della Valpolicella (Corvina, Rondinella) Lenotti

Au verre 7 euro ~ bouteille 50 cl. 35 euro

•

Moscato Rosa Pasithea (Moscato Rosa) Girlan

Au verre 8 euro ~ bouteille 37,5 cl. 39 euro

•

Muffato della Sala (Sauvignon, Grechetto, Traminer, Riesling) Antinori

Au verre 12 euro ~ bouteille 37,5 cl. 58 euro

•

Torcolato (Garganega) Maculan

Au verre 9 euro ~ bouteille 75 cl. 68 euro

•

Vin Santo Santa Cristina (Trebiano, Malvasia) Antinori

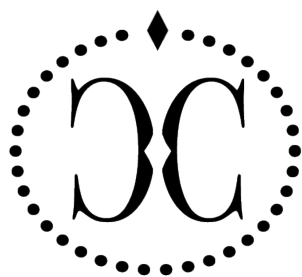
Au verre 7 euro ~ bouteille 50 cl. 42 euro

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

Au verre 11 euro ~ bouteille 75 cl. 85 euro





CASA COPPELLE

R I S T O R A N T E

MENU MIDI



## MENU DÉJEUNER

## MENU DEGUSTATION

3 Plats

55 euro par personne – sans les boissons  
75 euro par personne avec accord mets-vins

Vignarola revisitée avec fromage robiola enveloppé dans la pâte katahifi 3~4~14

### À choisir entre

Tagliolinis au basilic avec homard et tomates cerises confites

2~ 3~4~9~ 10~14

### Ou

Calamars farcis sur crème de chou noir et haricots blancs aromatisés

1~2~ 3~ 6 ~ 10~14

Omelette norvegienne : dacquoise à la pistache avec sorbet aux mûres  
(sans gluten, sans lactose) 5~ 9



## MENU DÉJEUNER

### ENTRÉES

Soupe d'oignons avec croûton de pain frotté à l'ail et gruyère et son couvercle de  
pâte feuilletée 3~4~9~10  
15 €

Vignarola revisitée avec fromage robiola enveloppé dans la pâte katahifi 3~4~14  
17 €

Salade de saumon fumé 1~10  
15 €

Salade de poulet avec jeunes pousse d'épinards, poire, raisins secs, feta, tomates  
confites, croutons de pain 3~5~7~10~14  
16 €

Carpaccio cuit de veau avec sauce au thon, câpres frits et croutons 3~10~14  
18 €

### PREMIERS PLATS

Linguines de Gragnano Pastificio dei Campi à la crème de tomates  
datterino sicilien frais 4~9~14  
19 €

Paccheris frais à l'amatriciana (petits lardons et sauce tomates) 3~4~9~10  
13 €

Fettuccines à la gricia avec artichauts 3~4~9~10~14  
14 €

Tonnarelli aux palourdes avec pain à l'ail et persil 1~2~4~9~10~14  
18 €



## MENU DÉJEUNER

### SECONDS PLATS

Couscous de légumes avec crevettes roties 1~6~10~14  
18 €

Filet de merlut cuit à basse température en bouillon 1~10~14  
22 €

Emincé de filet de boeuf avec radicchio, bacon et vinaigre balsamique 3~4~10~14  
24 €

Faisan farci avec purée de pommes de terre aromatisée à l'aneth 4~14  
18 €

### DESSERTS

Assiette de fruits frais  
8 €

Profiteroles françaises avec sorbet poire, sauce au chocolat chaud et  
amandes effilées 3~4~5~7~9  
13 €

Glaces ou sorbets faits maison 3~5~9  
8 €

Omelette norvegienne : dacquoise à la pistache avec sorbet aux mures  
(sans gluten, sans lactose) 5~9  
13 €

### MENU ENFANTS euro 13

3 Baby hamburgers, chips, glace au chocolat, jus de fruits ou soda  
ou

Brochettes de poulet au mascarpone avec sauce barbecue, chips, glace au  
chocolat, jus de fruits ou soda



## MENU DU JOUR

ENTRÉE

PREMIER PLAT

SECOND PLAT

DESSERT