



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

Блюда, представленные в этом меню, — творение

Fabio Rossi
бренд-шеф-повара Casa Coppelle

Су-шеф
Giacomo Curti

Шеф-де-парти
Lucas Siliotto
Luca Giannelli
Anthony Mark Lopez

Шеф-кондитер
Veronica Di Curzio

Менеджер ресторана
Francesco Bertolini

Сомелье
Francesco Bertolini
Silvia Di Girolamo



ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ MENU DEGUSTAZIONE

5 блюд

90 евро на персону – без напитков

140 евро на персону с сопровождающими винами

Омар, страччателла, миниатюрные помидоры-конфи,
базиликовые чипсы и соус из ракообразных 1~3~6~10~14

Astice, straciatella, pomodorini confit, chips di basilico e
salsa di crostacei 1~3~6~10~14

Наше домашнее фуа-гра в форме колбасы с соусом и желе из малины,
подаваемое с горячей обжаренной бриошью 3~4~5~10

Il nostro Foie gras fatto in casa al torchon, con salsa e gel di lampone, servito con
il suo pain brioche caldo e tostato 3~4~5~10

Тортеллини с начинкой из артишока с соусом грича из свиной щеки и
пекорино 3~4~9~10~14

Tortellini ripieni di carciofo con salsa alla gricia 3~4~9~10~14

Интермеццо Intermezzo

Копченое каре ягненка с зеленью и панаше из сезонных овощей 10~14
Carrè d'agnello affumicato alle erbe con panache di verdure di stagione 10~14

Слоеное пирожное с какао и кремом из маскарпоне и вишни 3~4~9
Millefoglie al cacao con crema di mascarpone e amarene 3~4~9

ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ-ЭКСКЛЮЗИВ MENU DEGUSTAZIONE EXCLUSIVE

5 блюд

135 евро на персону – без напитков

195 евро на персону с сопровождающими винами

Творческое меню-сюрприз по вдохновению нашего шеф-повара *Fabio Rossi*

УЖИННОЕ МЕНЮ



MENU CENA

ЗАКУСКИ ANTIPASTI

Суп-д'оньон, запеченный под сыром, гренок с чесноком и
грюерский сыр в ларце из слоеного теста 3~4~9~10
Soupe d'oignons gratinata, crostino di pane all'aglio e groviera
in uno scrigno di pasta sfoglia 3~4~9~10

15 €

Овощное рагу виньярола, дополненное робиолой в пасте кадайф 3~4~14
Vignarola rivisitata con robiola in pasta kataifi 3~4~14

17 €

Классическое ассорти из сырых морепродуктов: средиземноморские
омары, красные креветки (Мадзара-дель-Валло, Сицилия), белые
креветки, устрицы Фин де Клер и небольшой тартар
из улова дня 1~2~6~14

Crudo di mare classico: scampi del Mediterraneo, gamberi rossi di Mazara,
gamberi bianchi, ostriche Fines de Claire e piccola tartare
del pescato del giorno 1~2~6~14

49 €

Ассорти "Рояль" из сырых и готовых морепродуктов
Сырые : средиземноморские омары, красные креветки, белые креветки,
устрицы Фин де Клер и небольшой тартар из улова дня,
Готовые : омар, красные креветки, белые креветки и моллюски
(рекомендуется на две персоны) 1~2~6~14

Crudo & Cotto Royale

Crudo : scampi del Mediterraneo, gamberi rossi, gamberi bianchi, ostriche
Fines de Claire e piccola tartare del pescato del giorno,

Cotto : astice, crevette, gambero rosso e gambero bianco e coquillage
(consigliato per due persone) 1~2~6~14

110 €

Маринованный лосось в карпаччо из цукини с рикоттой из молока буйволицы,
заправленной свеклой и соусом из козьего сыра 1~2~3~6

Salmonе marinato su carpaccio di zucchine con ricotta di bufala mantecata alla
barbabietola e salsa di caprino 1~2~3~6



18 €

Омар, страччателла, миниатюрные помидоры-конфи,
базиликовые чипсы и соус из ракообразных 1~3~6~10~14
Astice, stracciatella, pomodorini confit, chips di basilico e
salsa di crostacei 1~3~6~10~14

26 €

Наше маленькое фондю-савоярд в сопровождении
пармской ветчины и кулателло 3~4
La nostra piccola fondue savoyarde accompagnata da
prosciutto di Parma e Culatello 3~4

29 €

Тартар из измельченной ножом говядины с
перепелиным яйцом и сезонными овощами 9~13
Tartare di manzo battuto al coltello con uovo di quaglia e
verdurine di stagione 9~13

20 €

Наше домашнее фуа-гра в форме колбасы с соусом и желе из малины,
подаваемое с горячей обжаренной бриошью 3~4~5~10
Il nostro foie gras fatto in casa al torchon, con salsa e gel di lampone, servito con il
suo pain brioche caldo e tostato 3~4~5~10

26 €



ПЕРВЫЕ БЛЮДА PRIMI

Граньянские лингвини фабрики "Pastificio dei Campi" с кремом из свежего сицилийского финикового помидора 4~9~14

Linguine di Gragnano Pastificio dei Campi con crema di datterino fresco di Sicilia 4~9~14

19 €

Рис "Carnaroli Gran Riserva", сыр, перец и быстро обжаренные креветки 1~3~6~14

Riso Carnaroli Gran Riserva, cacio, pepe e gamberi saltati 1~3~6~14

22 €

Ньоккетти с ароматом укропа и лайма с мидиями, листьями репы и шафрановым соусом 1~2~3~4~9~10~14

Gnocchetti al profumo di aneto e lime con vongole, cime di rapa e salsa allo zafferano 1~2~3~4~9~10~14

18 €

Блинчики из сибаса с кремом из копченого порея и жареной белой спарже 1~3~4~10~14

Fagottini di spigola con crema di porro affumicato e asparago bianco arrosto 1~3~4~10~14

19 €

Тальолини с базиликом, омаром и миниатюрными помидорами-конфи 2~3~4~9~10~14

Tagliolini al basilico con astice e pomodorini confit 2~3~4~9~10~14

27 €

Паккери с треской с ароматом Средиземного моря 1~4~9~10~13~14

Paccheri al baccalà al profumo del Mediterraneo 1~4~9~10~13~14

19 €

Феттуччини с кремом из топинамбура и рагу из глазированной утки 3~4~9~10~14

Fettuccine con crema di topinambur e ragù di anatra glassata 3~4~9~10~14

19 €

Тортелли с начинкой из артишока с соусом греча из свиной щеки и пекорино 3~4~9~10~14

Tortelli ripieni di carciofo con salsa alla gricia 3~4~9~10~14

20 €

Равиоли с начинкой из рикотты из молока буйволицы в соусе аматричана 3~4~9~10~14

Ravioli ripieni di ricotta di bufala in salsa amatriciana 3~4~9~10~14

18 €



ВТОРЫЕ БЛЮДА SECONDI

Сейтан печеный с овощами 4~10~11~12~14

Seitan arrosto con verdure 4~10~11~12~14

19 €

Кальмар, фаршированный кремом из капусты кале и
ароматизированной белой фасоли 1~2~3~6~10~14

Calamario ripieno su crema di cavolo nero e fagioli
cannellini aromatizzati 1~2~3~6~10~14

24 €

Омар по-каталонски 1~6~14

Astice alla Catalana 1~6~14

37 €

Сибас “*вверх тормашками*” в соленой корочке с овощами 1~10~14

Spigola “*sottosopra*” in crosta di sale con verdure 1~10~14

29 €

Красная рыба “Голден Салмон” в кокосовом креме, морковные спагетти и
хрустящий шисо

1~3~4~7~12~14

Sockeye “Golden Salmon” su crema cocco, spaghetti di carote e shiso croccante

1~3~4~7~12~14

47 €

Утиная ножка-конфи с овощами в соусе пармантье и жареным пореем 4~10~11~14

Coscia d'anatra confit con verdure su salsa parmentier e porro fritto 4~10~11~14

32 €

Щека пиренейского поросенка с глазированной молодой морковью и
морковной пенкой 3~10~13~14

Guancia di maialino iberico con baby carrot glassate e la sua spuma 3~10~13~14

29 €

Вырезка из филе говядины с розовым перцем, коньячным фламбе,
грибами-сморчками и картофелем-гофрет 3~4~7~10~14

Tournedos di filetto di manzo al pepe rosa, flambè al cognac, spugnole
e patate Gaufrette 3~4~7~10~14

34 €

Копченое каре ягненка с зеленью и панаше из сезонных овощей 10~14

Carrè d'agnello affumicato alle erbe con panache di verdure di stagione 10~14

30 €



ГАРНИРЫ CONTORNI

Картофельное пюре по-французски ³
Puré di patate alla francese ³

7 €

Овощи дня быстрой обжарки
Verdure del giorno saltate

9 €

Чипсы-гофрет ⁴
Chips gaufrette ⁴

6 €

Гратен по-дофински ^{3~9}
Gratin dauphinois ^{3~9}

7 €

*В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НАШИХ БЛЮД ПРИСУТСТВУЮТ СЛЕДУЮЩИЕ
АЛЛЕРГЕНЫ, И ОБСЛУЖИВАЮЩИЙ ПЕРСОНАЛ ГОТОВ ПРЕДОСТАВИТЬ
ЛЮБЫЕ НЕОБХОДИМЫЕ ПОЯСНЕНИЯ:*

1 рыба – 2 моллюски – 3 молочные продукты – 4 глютен – 5 орехи – 6 ракообразные
7 арахис – 8 бобовые – 9 яйца – 10 двуокись серы и сульфиты – 11 соя – 12
кунжут 13 горчица – 14 сельдерей

*Вся наша рыба была подвержена быстрому охлаждению
(Регламент ЕС 853/04)*

случае неблагоприятных климатических условий, некоторые продукты свежей обработки могут
содержаться в условиях сильного холода

ДЕСЕРТЫ DESSERT



Блюдо из 5 французских сыров и сортов меда, отобранных в зависимости от наличия на рынке ³

Piatto di 5 formaggi francesi e mieli selezionati secondo disponibilità del mercato ³

19 €

Рекомендация сомелье: **Муффато делла Сала Антинори** € 12,00

Тарт-татен с грушами в стиле Casa Coppelle ^{3 ~ 4 ~ 5 ~ 9 ~ 10}

Tarte tatin di pere nello stile di Casa Coppelle ^{3 ~ 4 ~ 5 ~ 9 ~ 10}

13 €

Рекомендация сомелье: **Речото ди Соаве Монтетондо** € 7,00

Креативный десерт Casa Coppelle: "ля-нуазет" (кремообразный джандуйя, дакуаз с лесными орехами, мусс из лесных орехов, карамелизированные лесные орехи) без глютена ^{3 ~ 5 ~ 9 ~ 11}

Dessert creativo di Casa Coppelle: La Noisette (cremoso al gianduja, dacquoise alla nocciola, mousse alla nocciola, nocciola caramellata) gluten

free ^{3 ~ 5 ~ 9 ~ 11}

15 €

Рекомендация сомелье: **Николи Стубен** € 12,00

Омлет-норвежъен: фисташковый дакуаз с ежевичным сорбетом и безе

- без глютена, без лактозы ^{5 ~ 9}

Omelette Norvegienne: dacquoise al pistacchio con sorbetto alle more e meringa

- gluten free, senza lattosio ^{5 ~ 9}

13 €

Рекомендация сомелье: **Коктейль мартини Casa Coppelle** € 16,00

Крем-брюле с бергамотом (без глютена) ^{3 ~ 9}

Crème brûlée al bergamotto (gluten free) ^{3 ~ 9}

13 €

Рекомендация сомелье: **Сотерн Шато Симон** € 9,00

Наше фирменное блюдо: кануга с малиной и сабайоном ^{3 ~ 4 ~ 5 ~ 9 ~ 10 ~ 11}

La nostra specialità: Kanuga con lampone e zabaione ^{3 ~ 4 ~ 5 ~ 9 ~ 10 ~ 11}

15 €

Рекомендация сомелье: **Речото делла Вальполичелла Ленотти** € 7,00

"Париж-Брест" с арахисом ^{3 ~ 4 ~ 5 ~ 7 ~ 9}

Paris Brest alle arachidi ^{3 ~ 4 ~ 5 ~ 7 ~ 9}

15 €



Рекомендация сомелье: **Торcolato Макулан** € 9,00

Наш тирамису 3~4~5~ 9~11

Il nostro tiramisù 3~4~5~ 9~11

12 €

Рекомендация сомелье: **Речото "Эстремо" Гарболе** € 25,00

Кляфути с вишней и фисташками — без глютена 3~5~ 9~10

Clafoutis amarena e pistacchio - gluten free 3~5~ 9~10

13 €

Рекомендация сомелье: **Москато Роза Пазитеа Джирлан** € 8,00

Используемый нами шоколад Valrhona может содержать орехи и сою



Picolit (Picolit) Sgubin

бокал 12 евро ~ бутылка 500 мл 64,00 евро



Recioto “Hestremo” (Corvina e altre autoctone) Garbole

бокал 25 евро ~ бутылка 375 мл 79 евро



Recioto di Soave (Garganega) Montetondo

бокал 7 евро ~ бутылка 500 мл 38 евро



Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

бокал 9 евро ~ бутылка 375 мл 46 евро



Cuveé Beerenauslese (Chardonnay, Welschriesling) Kracher

бокал 10 евро ~ бутылка 375 мл 45 евро



Recioto della Valpolicella (Corvina, Rondinella) Lenotti

бокал 7 евро ~ бутылка 500 мл 35 евро



Moscato Rosa Pasithea (Moscato Rosa) Giralan

бокал 8 евро ~ бутылка 375 мл 39 евро



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

бокал 12 евро ~ бутылка 375 мл 58 евро



Torcolato (Garganega) Maculan

бокал 9 евро ~ бутылка 750 мл 68 евро



Vin Santo Santa Cristina (Trebiano, Malvasia) Antinori

бокал 7 евро ~ бутылка 500 мл 42 евро



Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d’Alessandria) Donnafugata

бокал 11 евро ~ бутылка 750 мл 85 евро



ОБЕДЕННОЕ МЕНЮ
MENU PRANZO
ДЕГУСТАЦИОННОЕ МЕНЮ
MENU DEGUSTAZIONE

3 блюда

3 Portate

55 евро на персону – без напитков

75 евро на персону с сопровождающими
винами

Овощное рагу виньярола, дополненное робиолой в пасте кадайф 3~4~14
Vignarola rivisitata con robiola in pasta kataifi 3~4~14

На выбор:
Da scegliere tra:

Тальюлини с базиликом, омаром и миниатюрными помидорами-конфи 2~3~4~9~
10~14
Tagliolini al basilico con astice e pomodorini confit 2~3~4~9~10~14

или

О

Кальмар, фаршированный кремом из капусты кале и
ароматизированной белой фасоли 1~2~3~6~10~14
Calamario ripieno su crema di cavolo nero e fagioli
cannellini aromatizzati 1~2~3~6~10~14

Омлет-норвежъен: фисташковый дакуаз с ежевичным сорбетом и безе
- без глютена, без лактозы 5~9

Omelette Norvegienne: dacquoise al pistacchio con sorbetto alle more e meringa
- gluten free, senza lattosio 5~9



ЗАКУСКИ ANTIPASTI

- Луковый суп, запеченный под сыром, гренок с чесноком и
грюерский сыр в ларце из слоеного теста 3~4~9~10
Zuppa di cipolle gratinata, crostino di pane all'aglio e groviera
in uno scrigno di pasta sfoglia 3~4~9~10
15 €
- Овощное рагу виньярола, дополненное робиолой в пасте кадаиф 3~4~14
Vignarola rivisitata con robiola in pasta kataifi 3~4~14
17 €
- Салат из копченого лосося 1~10
Insalata di salmone affumicato 1~10
15 €
- Салат из цыпленка со шпинатом, грушами, изюмом, фетой,
вялеными помидорами и хлебным крутоном 3~5~7~10~14
Insalata di pollo con spinacino, pere, uvetta, feta, pomodori
appassiti, croûton di pane 3~5~7~10~14
16 €
- Быстро обожженное карпаччо из телятины под соусом из тунца с жареными
каперсами и сухариками 3~10~14
Carpaccio di vitella scottato con salsa tonnata, capperi fritti e crostini 3~10~14
18 €

ПЕРВЫЕ БЛЮДА



PRIMI

Граньянские лингвини фабрики "Pastificio dei Campi" с кремом из
свежего сицилийского финикового помидора 4~9~14

Linguine di Gragnano Pastificio dei Campi con crema di datterino
fresco di Sicilia 4~9~14

19 €

Свежие паккери с соусом аматричана 3~4~9~10

Pacchero fresco all'Amatriciana 3~4~9~10

13 €

Феттуччини с соусом грича и артишоками 3~4~9~10~14

Fettuccine alla gricia con carciofi 3~4~9~10~14

14 €

Тоннарелли с мидиями и хлебом с чесноком и петрушкой 1~2~4~9~10~14

Tonnarelli alle vongole con pane all'aglio e prezzemolo 1~2~4~9~10~14

18 €



ВТОРЫЕ БЛЮДА
SECONDI

Кускус с овощами и жареными креветками^{1~6~10~14}
Couscous di verdure con gamberi arrosto^{1~6~10~14}
18 €

Треска, приготовленная на медленном огне, в подливке^{1~10~14}
Baccalà cotto a bassa temperatura in guazzetto^{1~10~14}
22 €

Нарезка филе с радиккьо, свиной щекой и бальзамическим уксусом^{3~4~10~14}
Tagliata di filetto con radicchio, guancia e aceto balsamico^{3~4~10~14}
24 €

Цесарка, фаршированная пюре с укропом^{4~14}
Faraona ripiena con puré all'aneto^{4~14}
18 €



ДЕСЕРТЫ
DESSERT

Нарезка из сезонных фруктов
Tagliata di frutta di stagione
8 €

Профитроль по-французски с грушевым сорбетом и соусом из горячего
шоколада и жареной миндальной стружки 3~4~5~7~9
Profiterole alla francese con sorbetto pera e salsa al cioccolato caldo e scaglie
di mandorle tostate 3~4~5~7~9
13 €

Мороженое или сорбеты нашего приготовления 3~5~9
Gelati o sorbetti della casa 3~5~9
8 €

Омлет-норвежъен: фисташковый дакуаз с ежевичным сорбетом и безе
- без глютена, без лактозы 5~9
Omelette Norvegienne: dacquoise al pistacchio con sorbetto alle more e meringa
- gluten free, senza lattosio 5~9
13 €

ДЕТСКОЕ МЕНЮ 13 евро
MENU BIMBI

3 бэби-гамбургера, чипсы, шоколадное мороженое, фруктовый
сок или газированная вода,
3 Baby hamburgers, chips, gelato al cioccolato, succo di frutta o
soda

или
o

Шашлыки из хрустящей курицы с маскарпоне с соусом барбекю, чипсы,
шоколадное мороженое, фруктовый сок или газированная вода
Spiedini di pollo croccante al mascarpone con salsa barbecue, chips, gelato al
cioccolato, succo di frutta o soda