



CASA COPPELLE

R I S T O R A N T E

このメニューの料理の考案者

Fabio Rossi ファビオ・ロッシ
「カーザ・コッペレ」エグゼクティブシェフ

レストラン店長

Francesco Bertolini フランチェスコ・ベルトリニ

スー・シェフ

Giacomo Curti ジャコモ・クルティ

シェフ・ド・パルティ

Lucas Siliotto ルーカス・シリオット

Luca Giannelli ルーカ・ジャンネッリ

Anthony Mark Lopez アンソニー・マーク・ロペツ

シェフ・パティシエ

Veronica Di Curzio ヴェロニカ・ディ・クルツィオ

ソムリエ

Silvia Di Girolamo シルヴィア・ディ・ジローラモ

エクスクルーシブ テイスティングメニュー
MENU DEGUSTAZIONE EXCLUSIVE

5品構成

お一人様料金 140 ユーロ(お飲み物別)
ワイン付きお一人様料金 195 ユーロ

シェフのお任せメニュー

Menu creativo a sorpresa secondo l'ispirazione del nostro
ファビオ・ロッシ シェフ

テイスティングメニュー
MENU DEGUSTAZIONE

5品構成

お一人様料金 90 ユーロ(お飲み物別)
ワイン付きお一人様料金 140 ユーロ

パースニップのクリームにのせた蒸オマール、
エビキクゴボウのチップスとビスクスープの付け合せ

Astice al vapore su crema di pastinaca e chips di scorzonera e bisque 1~3~6~7~10~14

自家製フォアグラ・オ・トルション、
“マルタンセック” 西洋梨、パリ風ブリオッシュ

Il nostro foie gras fatto in casa al torchon, con pera “Martin sec” e brioche parisienne 4~9~10

包みパスタのグリーチャ風チーズ・ペッパーソース

Fagottini cacio e pepe con salsa alla gricia 3~4~9~10~14

アントルメ

Intermezzo

黒ゴマ味子羊フィレ肉のペコリーノチーズまぶし

Filetto di agnello al sesamo nero in crosta di pecorino 3~4~10~12~14

「カーザ・コッペレ」創作デザート:ラ・ノワゼット(ジャンドウージャのクレモーゾ、ハーゼル
ナッツムース、ハーゼルナッツのキャラメリゼ) グルテンフリー

Dessert creativo di Casa Coppelle: La Noisette (cremoso al gianduja, dacquoise alla nocciola,
mousse alla nocciola, nocciola caramellata) gluten free 3~5~9~11

夕食メニュー MENU CENA

各種前菜 ANTIPASTI

オニオングラタンスープ、ガーリック風味薄切りトーストパン、
グリュイエールチーズのパイ

Soupe d'oignons, crostino di pane all'aglio e groviera in uno scigno di pasta sfoglia 3~4~9~10
15 €

ミルポワにのせたヒヨコマメのムース、
卵入りパスタのチップスと花びらトマトを添えたコンテチーズ

Spuma di ceci su mirepoix e Comté con chips di pasta all'uovo e petali di pomodoro 3~4~7~9~10~14
14 €

クルードとコットのロワイヤル(お二人様におすすめ)

Crudo & Cotto Royale

クルード(生料理):地中海産アカザエビ、アカエビ、シラエビ、
"フィーヌ・ドゥ・クレール"(養殖場熟成)牡蠣、漁獲魚の日替わりタルタル
コット(加熱料理):オマールエビ、アカエビ、シラエビ、貝類

110 €

ブリヌイとフレッシュクリームを付け合せた Calvisius Siberian キャビア(10g)

Caviales Calvisius Siberian 10gr con blinis e crème fraîche 3~4~7~9~10~14
34 €

パースニップのクリームにのせた蒸オマール、
エビキクゴボウのチップスとビスクスープの付け合せ

Astice al vapore su crema di pastinaca chips di scorzonera e bisque 1~3~6~7~10~14
26 €

タコのオーブン焼き、白ネギソース、干しパプリカ、
エンダイブのグリーンソース入りマヨネーズ

Polpo arrosto con salsa di porro, peperone crusco e maionese alla clorofilla di indivia 1~2~9~14
18 €

自家製フォアグラ・オ・トルシヨン、"マルタンセック" 西洋梨、パリ風ブリオッシュ
Il nostro foie gras fatto in casa al torchon, con pera "Martin sec" e brioche parisienne 4~9~10

26 €

スモークコーンクリームにのせた鳩胸肉のラード焼き、カシスソース、マッシュルーム

Petto di piccione lardellato su crema di mais affumicato salsa cassis e funghi 10~14
24 €

ファッソナ牛タルタルの包丁たたきにポーチドエッグと旬の野菜を添えたもの

Tartare di fassona battuta al coltello con uovo poché e verdure di stagione 3~9~14
21 €

夕食メニュー MENU CENA

各種プリモ PRIMI

新鮮なシチリア産ダッテリーノマトクリームであえたカンピ社製グラニャーノ産リングイネ
Linguine di Gragnano Pastificio dei Campi con crema di datterino fresco di Sicilia 4~9~14
16 €

オマールエビとウイキョウのライス
Riso all'astice e finocchietto 1~6~10~14
27 €

ブッラータチーズ、醤油漬けマグロが入ったプッタネスカ風トンナレツロパスタ
Tonnarello alla puttanesca con burrata e tonno marinato alla soia 1~3~4~9~10~11
20 €

ボンゴレ、チーマ・ディ・ラーパが入ったディルとライムの香り豊かなミニニョッキのサフラン
ソース Gnocchetti al profumo di aneto e lime con vongole, cime di rapa
e salsa allo zafferano 1~2~3~4~9~10~14
18 €

ムール貝のグラタン焼きが入った「カーザ・コッペレ」風パスタ・エ・ファジョーリ
Pasta e fagioli Casa Coppelle con cozze gratinate 2~3~4~9~10~14
19 €

フォアグラ入りラビオリのカモ肉ミートソース
Raviolini di foie gras con ragù di anatra 3~4~9~10~14
28 €

包みパスタのグリーチャ風チーズ・ペッパーソース
Fagottini cacio e pepe con salsa alla gricia 3~4~9~10~14
17 €

ローマ風パッケリのトマトソース(牛テール、レーズン、松の実、ココアパウダー)
Paccheri romani in rosso (coda, uvetta, pinoli e polvere cacao) 3~4~10~14
19 €

水牛乳リコッタチーズ入りメツツアルーナのアマトリチャーナソース
Mezzaluna ripiena di ricotta di bufala in salsa amatriciana 3~4~9~10~14
18 €

夕食メニュー MENU CENA

各種セコンド SECONDI

グルテンミートと野菜の付け合せ

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

19 €

ホタテのピスタチオまぶしとエビ、フォアグラ

Capasanta in crosta di pistacchio con gamberi e foie gras 1~5~6~10~14

32 €

銀ダラ 36 時間

36 ore di Black Cod 1~10~11~14

35 €

スイートポテトクリームにのせたスズキのビートパウダー焼き

Spigola arrosto con polvere di barbabietola su crema di patate dolci 1~3~7~10

29 €

ココナッツクリームにのせたベニザケとスパゲッティ切りキャロットとカリカリ大葉

Sockeye "Golden Salmon" su crema al cocco spaghetti di carote e shiso croccante 1~3~4~7~12~14

40 €

パルマンティエソースにのせた鴨もも肉のコンフィと野菜の付け合せ

Coscia d'anatra confit con verdure su salsa parmentier 3~10~11~14

29 €

当店自慢の鳩料理(フランス産鳩)

Il nostro piccione (colombo francese) 3~4~7~10~14

36 €

ピンクペッパー雄牛フィレ肉とアミガサタケの付け合せ

Tournedos di filetto di manzo al pepe rosa con spugnole 3~4~7~10~14

34 €

黒ゴマ味子羊フィレ肉のペコリーノチーズまぶし

Filetto di agnello al sesamo nero in crosta di pecorino 3~4~10~12~14

30 €

夕食メニュー MENU CENA

付け合せ CONTORNI

フランス風ポテトピューレ
Pur  di patate alla francese 3
7  

日替わり野菜ソテー
Verdure del giorno saltate
9  

ラタトゥイユ 5~7~10~14
6  

グラタン・ドフィノワ(ポテトグラタン)
Gratin dauphinois 3~9
7  

本店の料理には以下のアレルギーが含まれている可能性があります。
ご不明な点がございましたらホール係までお尋ねください。

1 魚 2 軟体動物 3 牛乳・酪農製品 4 グルテンを含む穀物 5 ナッツ 6 甲殻類 7 ピーナッツ
8 ルピナス 9 卵 10 二酸化硫黄または亜硫酸塩 11 大豆 12 ゴマ -13 辛子 14 セロリ
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

本店の魚のすべては高速冷凍処理済みです
(EC 規則 2004 年 853 号)

新鮮な加工食材は悪天候等の事情でチルド貯蔵されることもあります

デザートの特イスティングメニュー
MENU DEGUSTAZIONE DESSERT

3 品構成

お一人様料金 26 ユーロ

ワイン付きお一人様料金 38 ユーロ

栗、マカロン、コーヒー豆で飾ったモンブラン

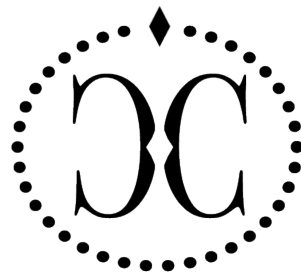
Mont-Blanc su terra di marroni, macaron e fava di cacao 3~5~9~11

クレームフレッシュとオレンジを添えたクレープ・シュゼット

Crêpes suzette con crème fraîche e arancia 3~4~9~10

フランス風プロフィテロールとマダガスカル産バニラ、ホワイトチョコレート、
マンダリン、パッションフルーツのジェラートの取り合わせ

Profiterole alla francese con gelato alla vaniglia di Madagascar, cioccolato bianco, mandarino e
passion fruit 3~4~5~9~11



CASA COPPELLE

R I S T O R A N T E

当店が使用するヴァローナのチョコレートにはナッツ類や大豆が含まれていることがあります

夕食メニュー MENU CENA デザート DESSERT

特選 5 種類のフランス産チーズと各種蜂蜜の取り合わせ

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

19 €

ソムリエがおすすめするワイン: **Muffato della sala Antinori** € 12.00

シナモン入りリンゴのタルトタタンと黒ゴマジェラートの取り合わせ

Tarte tatin di mele alla cannella con gelato al sesamo nero 3~4~9~12

14 €

ソムリエがおすすめするワイン: **Recioto di Soave Montetondo** € 7.00

栗、マカロン、コーヒー豆で飾ったモンブラン

Mont-Blanc su terra di marroni, macaron e fava di cacao 3~5~9~11

15 €

ソムリエがおすすめするワイン: **Picolit Sgubin** € 12.00

ノルウェー風オムレツ: ピスタッチオ入りダックワーズ、サワーチェリー、
ライム入りメレンゲ グルテンフリー、ラクトースフリー

Omelette Norvegienne: dacquoise al pistacchio, amarena e meringa al lime

13 €

ソムリエがおすすめするワイン: **Casa Coppelle Martini Cocktail** € 16.00

キャロブ入りクレーム・ブリュレ グルテンフリー

Crème brûlée alla carrube (gluten free) 3~9

13 €

ソムリエがおすすめするワイン: **Sauternes Chateau Simon** € 9.00

当店のオリジナルデザート: リーベス入りカナヌガ、ケフィール入りジェラートクネルと
コーンフレークとオートを組み合わせ

La nostra specialità: Kanuga con ribes, quenelle di gelato al kefir su granola di fiocchi di mais e
avena 3~4~5~9~11

15 €

ソムリエがおすすめするワイン: **Recioto della Valpolicella Lenotti** € 7.00

クレームフレッシュとオレンジを添えたクレープ・シュゼット

Crêpes suzette con crème fraîche e arancia 3~4~9~10

13 €

ソムリエがおすすめするワイン: **Torcolato Maculan** € 9.00

当店自家製ティラミス

Il nostro tiramisù 3~4~5~9~11

13 €

ソムリエがおすすめするワイン: **Recioto "Hestremo" Garbole** € 25.00

アーモンドクリーム、チョコレート・オレンジのジェラートクネルのブリック巻き

Cannolo di pasta brick con crema di mandorle, quenelle di gelato al cioccolato e agrumi 3~4~5~9~

11
13 €

ソムリエがおすすめするワイン: **Moscato Rosa Pasithea Girlan** € 8.00

デザートワイン VINI DA DESSERT

Picolit (ピコリート) Sgubin

グラス 12 ユーロ ~ 50 cc ボトル 64.00 ユーロ

•

Recioto “Hestremo” (コルヴィーナその他の土着品種ワイン) Garbole

グラス 25 ユーロ ~ 37.5 cc ボトル 79 ユーロ

•

Recioto di Soave (ガルガネーガ) Montetondo

グラス 7 ユーロ ~ 50 cc ボトル 38 ユーロ

•

Sauternes (ソーヴィニヨン、セミヨン) Chateau Simon

グラス 9 ユーロ ~ 37.5 cc ボトル 46 ユーロ

•

Cuveé Beerenauslese (シャルドネヴェルシュリースリング) Kracher

グラス 10 ユーロ ~ 37.5 cc ボトル 45 ユーロ

•

Recioto della Valpolicella (コルヴィーナ、ロンディネツラ) Lenotti

グラス 7 ユーロ ~ 50 cc ボトル 35 ユーロ

•

Moscato Rosa Pasithea (モスカート・ローザ) Girlan

グラス 8 ユーロ ~ 37.5 cc ボトル 39 ユーロ

•

Muffato della Sala (ソーヴィニヨン、グレゲット、トラミネル、リースリング) Antinori

グラス 12 ユーロ ~ 37.5 cc ボトル 58 ユーロ

•

Torcolato (ガルガネーガ) Maculan

グラス 9 ユーロ ~ 75 cc ボトル 68 ユーロ

•

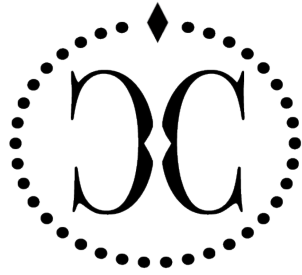
ヴァイン・サント Santa Cristina (トレッビアーノ、マルヴァジア) Antinori

グラス 7 ユーロ ~ 50 cc ボトル 42 ユーロ

•

パッシート Pantelleria Ben Ryé (アレツサンドリア産モスカート) Donnafugata

グラス 11 ユーロ ~ 75 cc ボトル 85 ユーロ



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

昼食メニュー

昼食メニュー MENU PRANZO

各種前菜 ANTIPASTI

ミルポワにのせたヒヨコマメのムース、
卵入りパスタのチップスと花びらトマトを添えたコンテチーズ

Spuma di ceci su letto di mirepoix e Comté con chips di pasta all'uovo e petali di pomodoro 3~4~7
~9~10~14

14 €

カプリノーチーズのサーモン巻きと摘み野菜のサラダのビネグレットソース

Involtino di salmone con caprino, insalatina di campo e vinaigrette 1~3~5~7

16 €

「カーザ・コッペレ」自慢のローストビーフ

Roast beef Casa Coppelle 3~4~5~9~10~11

17 €

ほうれん草の若葉、西洋梨、レーズン、フェータチーズ、
トマトのコンフィ、クルトンが入ったチキンサラダ

Insalata di pollo con spinacino, pere, uvetta, feta, pomodori appassiti, croûton di pane 3~5~7~10~14

13 €

各種プリモ PRIMI

新鮮なシチリア産ダッテリーノトマトクリームであえたカンピ社製グラニャーノ産リングイネ

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

14 €

スパゲッティのカルボナーラソース

Spaghetti alla Carbonara 3~4~9~10

14 €

パッケリのアマトリチェ風ソース

Paccheri all'Amatriciana 3~4~9~10~14

14 €

フェットウッチーネのファッソナ牛ミートソース

Fettuccine con ragù di fassona 3~4~9~10~14

15 €

トンナレッリのチーズとペッパーのソース

Tonnarelli cacio e pepe 3~4~9

13 €

ブロッコリとボンゴレのトンナレッリ

Tonnarelli broccoli e vongole 1~2~4 ~9~10

16 €

昼食メニュー MENU PRANZO

各種セコンド SECONDI

豆腐と炒り松の実を入れたラタトゥイユ

Ratatouille con Tofu e pinoli tostati 5~10~11~14

16 €

だし汁に漬けたスズキとキノコの付け合せ

Spigola in brodo dashi con funghi 1~10~11~14

22 €

バーナーであぶった牛フィレ肉とカポナータの付け合せ

Filetto di manzo brùlée con caponata 10~14

24 €

ホロホロチョウの詰め物料理とディルウィード入りポテトピュレ

Faraona ripiena con puré all'aneto 4~14

18 €

デザート DESSERT

季節の果物を切ったもの

Tagliata di frutta di stagione

8 €

フランス風プロフィテロールとマダガスカル産バニラ、ホワイトチョコレート、
マンダリン、パッションフルーツのジェラートの取り合わせ

Profiterole alla francese con gelato alla vaniglia di Madagascar

13 €

自家製ジェラートまたはシャーベット

Gelati o sorbetti della casa 3~5~9

8 €

ノルウェー風オムレツ:ピスタチオ入りダックワーズ、サワーチェリー、ライム入りメレンゲ
グルテンフリー、ラクトースフリー

Omelette Norvegienne: dacquoise al pistacchio, amarena e meringa al lime

13 €

お子様メニュー(13ユーロ) MENU BIMBI euro 13

ミニバーガー3個、ポテトチップス、チョコレートのジェラート、
フルーツジュースまたはソーダ

3 Baby hamburgers, chips, gelato al cioccolato, succo di frutta o soda

または

マスカルポーネチーズ入り鶏肉串差しのバーベキューソース、ポテトチップス、
チョコレートのジェラート、フルーツジュースまたはソーダ

Spiedini di pollo con salsa barbecue, chips, gelato al cioccolato, succo di frutta o soda