



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

I piatti presenti in questo menù sono una creazione di

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 DEGUSTAZIONE

5 Portate

90 euro a persona – bevande escluse

140 euro a persona con abbinamento vini

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

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

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

Intermezzo

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

Millefoglie al cacao con crema di mascarpone e amarene 3~4~9

MENU DEGUSTAZIONE EXCLUSIVE

5 Portate

135 euro a persona – bevande escluse

195 euro a persona con abbinamento vini

Menu creativo a sorpresa secondo l'ispirazione del nostro
Chef Fabio Rossi



MENU CENA

ANTIPASTI

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

Vignarola rivisitata con robiola in pasta kataifi 3~4~14
17 €

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 €

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 €

Salmone marinato su carpaccio di zucchine con ricotta di bufala mantecata alla
barbabietola e salsa di caprino 1~2~3~6
18 €

Astice, stracciatella, pomodorini confit, chips di basilico e
salsa di crostacei 1~3~6~10~14
26 €

La nostra piccola fondue savoyarde accompagnata da prosciutto
di Parma e Culatello 3~4
29 €

Tartare di manzo battuto al coltello con uovo di quaglia e
verdurine di stagione 9~13
20 €

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 €



MENU CENA

PRIMI

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

19 €

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

22 €

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

18 €

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

19 €

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

27 €

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

19 €

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

19 €

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

20 €

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

18 €



MENU CENA

SECONDI

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

19 €

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

24 €

Astice alla Catalana 1~6~14

37 €

Spigola "sottosopra" in crosta di sale con verdure 1~10~14

29 €

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

47 €

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

32 €

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

29 €

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

34 €

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

30 €



MENU CENA

CONTORNI

Puré di patate alla francese 3

7 €

Verdure del giorno saltate

9 €

Chips gaufrette 4

6 €

Gratin dauphinois 3~9

7 €

**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



MENU CENA

DESSERT

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

19 €

Il sommelier consiglia: **Muffato della sala Antinori** € 12,00

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

13 €

Il sommelier consiglia: **Recioto di Soave Montetondo** € 7,00

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 €

Il sommelier consiglia: **Picolit Sgubin** € 12,00

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

13 €

Il sommelier consiglia: **Casa Coppelle Martini Cocktail** € 16,00

Crème brulée al bergamotto (gluten free) 3 ~ 9

13 €

Il sommelier consiglia: **Sauternes Chateau Simon** € 9,00

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

15 €

Il sommelier consiglia: **Recioto della Valpolicella Lenotti** € 7,00

Paris Brest alle arachidi 3 ~ 4 ~ 5 ~ 7 ~ 9

15 €

Il sommelier consiglia: **Torcolato Maculan** € 9,00

Il nostro tiramisù 3 ~ 4 ~ 5 ~ 9 ~ 11

12 €

Il sommelier consiglia: **Recioto "Hestremo" Garbole** € 25,00

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

13 €

Il sommelier consiglia: **Moscato Rosa Pasithea Girlan** € 8,00

Il cioccolato Valrhona, da noi utilizzato, può contenere frutta a guscio e soia



VINI DA DESSERT

Picolit (Picolit) Sgubin

calice 12 euro ~ bottiglia 50 cl. 64,00 euro

•

Recioto “Hestremo” (Corvina e altre autoctone) Garbole

calice 25 euro ~ bottiglia 37,5 cl. 79 euro

•

Recioto di Soave (Garganega) Montetondo

calice 7 euro ~ bottiglia 50 cl. 38 euro

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

calice 9 euro ~ bottiglia 37,5 cl. 46 euro

•

Cuveé Beerenauslese (Chardonnay, Welschriesling) Kracher

calice 10 euro ~ bottiglia 37,5 cl. 45 euro

•

Recioto della Valpolicella (Corvina, Rondinella) Lenotti

calice 7 euro ~ bottiglia 50 cl. 35 euro

•

Moscato Rosa Pasithea (Moscato Rosa) Girilan

calice 8 euro ~ bottiglia 37,5 cl. 39 euro

•

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

calice 12 euro ~ bottiglia 37,5 cl. 58 euro

•

Torcolato (Garganega) Maculan

calice 9 euro ~ bottiglia 75 cl. 68 euro

•

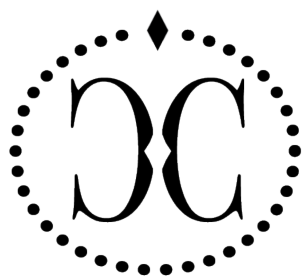
Vin Santo Santa Cristina (Trebiano, Malvasia) Antinori

calice 7 euro ~ bottiglia 50 cl. 42 euro

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d’Alessandria) Donnafugata

calice 11 euro ~ bottiglia 75 cl. 85 euro



CASA COPPELLE

R I S T O R A N T E

MENU PRANZO



MENU PRANZO

MENU DEGUSTAZIONE

3 Portate

55 euro a persona – bevande escluse
75 euro a persona con abbinamento vini

Vignarola rivisitata con robiola in pasta kataifi 3~4~14

Da scegliere tra

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

O

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

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



MENU PRANZO

ANTIPASTI

Zuppa di cipolle gratinata, crostino di pane all'aglio e groviera in
uno scigno di pasta sfoglia 3~4~9~10

15 €

Vignarola rivisitata con robiola in pasta kataifi 3~4~14

17 €

Insalata di salmone affumicato 1~10

15 €

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

16 €

Carpaccio di vitella scottato con salsa tonnata, capperi fritti e crostini 3~10~14

18 €

PRIMI

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

19 €

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

13 €

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

14 €

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

18 €



MENU PRANZO

SECONDI

Couscous di verdure con gamberi arrosto 1~6~10~14

18 €

Baccalà cotto a bassa temperatura in guazzetto 1~10~14

22 €

Tagliata di filetto con radicchio, guancia e aceto balsamico 3~4~10~14

24 €

Faraona ripiena con puré all'aneto 4~14

18 €

DESSERT

Tagliata di frutta di stagione

8 €

Profiterole alla francese con sorbetto pera e salsa al cioccolato caldo e scaglie di mandorle tostate 3~4~5~7~9

13 €

Gelati o sorbetti della casa 3~5~9

8 €

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

13 €

MENU BIMBI euro 13

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

o

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

