



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



MENU DEGUSTAZIONE

MEDITERRANEO

90 euro a persona escluse le bevande

140 euro a persona con wine pairing

Tataki di tonno rosso del Mediterraneo scottato in crosta di sesamo bianco
tostato con salsa di passion fruit e riduzione al vino rosso

1~3~10~12

Tagliolini al limone con burrata, scampi e asparagi di mare

3~4~6~9~10~14

Risotto cacio pepe e gamberi rossi

1~3~6~10~14

Salmone in crosta di erbe e patate viola, con la sua crema e salsa al prezzemolo

1~3~14

Fraise Melba 3~9



MENU DEGUSTAZIONE

DA ROMA A PARIGI

75 euro a persona escluse le bevande

115 euro a persona con wine pairing

Carpaccio d'anatra affumicato con crema e chips di topinambur e mirtillo

3 ~ 4 ~ 5 ~ 10

Ravioli di coda alla vaccinara con spuma di sedano, salsa di pomodori e crema di pecorino

3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14

Carré d'agnello affumicato su crema di piselli e verdure croccanti 3 ~ 10 ~ 14

Éclair alla vaniglia e caramello 3 ~ 4 ~ 9



IL MENU'

Antipasti

Terrina di pomodori con crema di pistacchio e mandorle e crumble salato di pistacchio ^{4~5}

17 €

Tataki di tonno rosso del Mediterraneo scottato in crosta di sesamo bianco tostato con salsa di passion fruit e riduzione al vino rosso

^{1~3~10~12}

28 €

Carpaccio d'anatra affumicato con crema e chips di topinambur e mirtillo

^{3~4~5~10}

20 €

Primi

Tortelli di melanzane, pomodori confit, gel al basilico e salsa di bufala affumicata

^{3~4~9~14}

19 €

Tagliolini al limone con burrata, scampi e asparagi di mare

^{3~4~6~9~10~14}

23 €

Ravioli di coda alla vaccinara con spuma di sedano, salsa di pomodori e crema di pecorino

^{3~4~9~10~14}

20 €



IL MENU'

Secondi

Salmone in crosta di erbe e patate viola, con la sua crema e salsa al prezzemolo

1~3~14

24 €

Carré d'agnello affumicato su crema di piselli e verdure croccanti 3~10~14

30 €

Tournedos al pepe rosa e cognac con quenelle di purée 3~10~14

29 €

Dessert

Éclair alla vaniglia e caramello 3~4~9

12 €

Crema brulée alla vaniglia 3~9

11 €

Il nostro kanuga e sorbetto pera 3~4~5~9~11

13 €

Fraise Melba 3~9

12 €

Lemon tarte con meringa all'italiana e sorbetto ai frutti di bosco 3~4~9

12 €

