



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 Coppelle

Francesco Bertolini

Restaurant Manager

Sous Chef

Giacomo Curti

Chef de Partie

Anthony Mark Lopez

Tindara Covuccia

Sommelier

Silvia Di Girolamo



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

**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



CASA COPPELLE BISTROT

Il nostro cestino di pane 3,00 € a persona

ENTRÉES

Zuppa di cipolle in scrigno di pasta sfoglia 3~4~10~14 16 €

Polpo croccante aromatizzato alla paprika dolce su crema di patate affumicate
1~3~5~10~14 16 €

Il nostro crudo di pesce
Tartare di Spigola, tartare di salmone, scampi, gamberi rossi 1~6 45 €

Il nostro tagliere
Caprino, pecorino, culatello, salame, pancetta e focaccia 3~4~9 28 €

Tartare di fassona al coltello, uovo poché e verdure croccanti 5~9~10~13 19 €

PRIMI

Risotto cacio pepe e gamberi rossi 1~3~6~10~14 21 €

Tonnarelli con ragù di polpo al vino rosso 1~2~4~9~10~14 15 €

Fettuccine al cinghiale in bianco 3~4~9~10~14 18 €

Bucatini all'amatriciana 3~4~10~14 13 €

* Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di 4 euro a portata



CASA COPPELLE BISTROT

SECONDI

<i>Crumble di verdure, olive, pinoli tostati e tofu</i> 3~4~10~13~14	18 €
<i>Bouillabaisse in carta fata</i> 13~14	26 €
<i>Tournedos di manzo al pepe rosa flambè al cognac</i> 3~4~5~9~10~14	30 €
<i>Filetto di maiale in crosta di senape e pistacchi, crema di patate dolci e cavolo cappuccio brasato all'arancia</i> 5~10~13~14	25 €

CONTORNI

<i>Purè di patate alla francese</i> 3~14	6 €
<i>Carciofo alla romana</i> 10~14	9 €
<i>Cicoria all'agro o ripassata</i>	6 €

DESSERTS

<i>La Noisette</i> 3~4~9	15 €
<i>Profiterole alla francese: sorbetto lampone, salsa cioccolato al latte, lampone disidratato e scaglie di mandorle tostate</i> 3~4~5~9	12 €
<i>Il nostro kanuga con salsa al mou e gelato vaniglia</i> 3~4~5~9~11	13 €
<i>Il Montblanc</i> 3~9	14 €
<i>Crema brulée alla vaniglia</i> 3~4~9	12 €
<i>Tiramisù Casa Coppelle</i> 3~4~5~9	12 €

* Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di 4 euro a portata

**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



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

ENGLISH

Our dishes in this menu are a creation of

Fabio Rossi

Chef executive di Casa Coppel

Francesco Bertolini

Restaurant Manager

Sous Chef

Giacomo Curti

Chef de Partie

Anthony Mark Lopez

Tindara Covuccia

Sommelier

Silvia Di Girolamo



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

**WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT OUR ACTIVITY ARE THE FOLLOWING
ALLERGENS :**

1 fish – 2 molluscs – 3 dairy – 4 gluten – 5 nuts – 6 shellfish
7 peanuts – 8 lupins – 9 eggs – 10 sulfur and sulphites – 11 soy – 12 sesame
13 mustard – 14 celery

***All our fish has been subjected to blast chilling
(Rec. CE 853/04)***

In case of adverse weather conditions, some fresh processed products could be kept
in intense cold



CASA COPPELLE BISTROT

Our basket of bread € 3.00 per person

APPETIZERS

Onion soup in a puff pastry box 3~4~10~14 16 €

Crispy octopus flavored with sweet paprika on smoked potato cream
1~3~5~10~14 16 €

Our raw fish
Sea bass tartare, salmon tartare, scampi, red prawns 1~6 45 €

Our "tagliere"
Goat cheese, pecorino, culatello, salami, pancetta and focaccia 3~4~9 28 €

Fassona beef tartare, poached egg and crunchy vegetables 5~9~10~13 19 €

FIRST COURSES

Risotto with cheese, pepper and red prawns 1~3~6~10~14 21 €

Tonnarelli with octopus ragout in red wine 1~2~4~9~10~14 15 €

Fettuccine with wild boar in white sauce 3~4~9~10~14 18 €

Bucatini all'amatriciana 3~4~10~14 13 €

* For shared courses, a surcharge of 4 euros per course will be applied



CASA COPPELLE BISTROT

MAIN COURSES

<i>Vegetable crumble, olives, toasted pine nuts and tofu</i> 3~4~10~13~14	18 €
<i>Bouillabaisse in fairy paper</i> 13~14	26 €
<i>Tournedos of beef with pink pepper flambéed with cognac</i> 3~4~5~9~10~14	30 €
<i>Pork fillet in a mustard and pistachio crust, sweet potato cream and braised cabbage with orange</i> 5~10~13~14	25 €

SIDE DISHES

<i>French mashed potatoes</i> 3~14	6 €
<i>Roman style artichokes</i> 10~14	9 €
<i>Sour or sauteed chicory</i>	6 €

DESSERTS

<i>La Noisette</i> 3~4~5~9	15 €
<i>French profiteroles: raspberry sorbet, milk chocolate sauce, dehydrated raspberry and toasted almond flakes</i> 3~4~5~9	12 €
<i>Our kanuga with toffee sauce and vanilla ice cream</i> 3~4~5~9~11	13 €
<i>Casa Coppelle style Montblanc</i> 3~5~9	14 €
<i>Vanilla creme brulee</i> 3~9	12 €
<i>Tiramisu a la Casa Coppelle</i> 3~4~5~9	12 €

* For shared courses, a surcharge of 4 euros per course will be applied



**WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT OUR ACTIVITY ARE THE FOLLOWING
ALLERGENS :**

1 fish – 2 molluscs – 3 dairy – 4 gluten – 5 nuts – 6 shellfish
7 peanuts – 8 lupins – 9 eggs – 10 sulfur and sulphites – 11 soy – 12 sesame
13 mustard – 14 celery

***All our fish has been subjected to blast chilling
(Rec. CE 853/04)***

In case of adverse weather conditions, some fresh processed products could be kept
in intense cold



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

FRANÇAIS

Les plats présents sur ce menu sont des créations de notre Chef

Fabio Rossi

Chef Exécutif de Casa Coppelle

Francesco Bertolini

Restaurant Manager

Sous Chef

Giacomo Curti

Chef de Partie

Anthony Mark Lopez

Tindara Covuccia

Sommelier

Silvia Di Girolamo

**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



CASA COPPELLE BISTROT

Notre panier de pain 3,00 € per personne

ENTRÉES

Soupe à l'oignon dans une boîte de pâte feuilletée 3~4~10~14 16 €

*Poulpe croquant parfumé à la paprika douce
sur crème de pomme de terre fumée* 1~3~5~10~14 16 €

Notre poisson cru
Tartare de bar, tartare de saumon, langoustines, gambas
1~6 45 €

Notre assiette de charcuterie
Fromage de chevre, pecorino, culatello, salami et pancetta
avec focaccia maison 3~4~9 28 €

Tartare de Fassona battu au couteau avec oeuf poché et légumes croquants
5~9~10~13 19 €

PREMIERS PLATS

Risotto au fromage, poivre et crevettes 1~3~6~10~14 21 €

Tonnarellis avec ragout de poulpe au vin rouge 2~4~9~10~14 15 €

Fettuccines au ragout de sanglier 3~4~9~10~14 18 €

Bucatini à l'amatriciana 3~4~10~14 13 €

* Pour les cours partagés, un supplément de 4 euros par cours sera appliqué



CASA COPPELLE BISTROT

SECONDS PLATS

<i>Crumble de légumes, olives, pommes de pin grillés et tofu</i> 3~4~10~13~14	18 €
<i>Bouillabaisse en papillote</i> 13~14	26 €
<i>Tournedos au poivre rose et cognac</i> 3~4~5~9~10~14	30 €
<i>Filet de porc en croûte de moutarde et pistache, crème de patate douce et chou braisé à l'orange</i> 5~10~13~14	25 €

ACCOMPAGNEMENTS

<i>Purée de pommes de terre</i> 3~14	6 €
<i>Artichaut à la romaine</i> 10~14	9 €
<i>Chicorée aigre ou sautée</i>	6 €

DESSERTS

<i>La Noisette</i> 3~4~9	15 €
<i>Profiterole à la française : sorbet framboise, sauce chocolat au lait, framboise déshydratée et amandes effilées grillées</i> 3~4~5~9	12 €
<i>Notre kanuga avec sauce caramel et glace vanille</i> 3~4~5~9~11	13 €
<i>Le Montblanc façon Casa Coppelle</i> 3~9	14 €
<i>Crème brûlée à la vanille</i> 3~4~9	12 €
<i>Tiramisù Casa Coppelle</i> 3~4~5~9	12 €