



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

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

Fabio Rossi

Chef executif di Casa Coppelle

Francesco Bertolini

Restaurant Manager

Sous Chef

Giacomo Curti

Chef de Partie

Lucas Siliotto

Anthony Mark Lopez

Chef pâtissier

Veronica Di Curzio

Sommelier

Silvia Di Girolamo



MENU DÉGUSTATION

Menu dégustation Viande 4 Plats

60 euro par personne sans les boissons
90 euro par personne avec accord mets & vins

Menu dégustation Poisson 4 Plats

65 euro par personne sans les boissons
95 euro par personne avec accord mets & vins

Sélection des plats de notre

Chef Fabio Rossi



NOTRE CARTE BISTROT

ENTRÉES

Soupe d'oignons avec croûton de pain frotté à l'ail et gruyère 3~4~9~10	10 €
Notre foie gras fait maison cuit au torchon 4~9~10	17 €
Notre plateau de charcuterie et fromages (Bresaola, Parme, Culatello, Comté, Pecorino et burrata d'Andria) 3 recommandé pour deux	24 €
Tartare de poisson du marché du jour aux agrumes et poivre rose 1~2~6	15 €

PLATS

Brochettes de poulet croustillantes au mascarpone et au romarin en croûte de Corn flakes avec sauce barbecue maison et salade des champs avec vinaigrette 3~5~7~9	15 €
Tartare de boeuf classique avec frites 3~9~13~14	18 €
Notre quiche Lorraine 3~4~9	13 €
Brochette de boules de filet de boeuf avec sauces 3~4~9~10~14	18 €

DESSERTS

Notre crème brûlée à la vanille 3~9	11 €
Assortiment de glaces faites maison 3~9	7 €



NOTRE CARTE RESTAURANT

ENTRÉES

Soupe d'oignons avec croûton de pain frotté à l'ail et gruyère et son couvercle de
pâte feuilletée 3~4~9~10
15 €

Plateau de fruits de mer crus
langoustines crues de Méditerranée, crevettes roses de Mazara, crevettes blanches
et petit tartare de la pêche du jour
1~2~6~14
55 €

Noix de Saint Jacques bardées de poitrine fumée sur crème de panais, chips de
salsifis et sauce bisque 1~3~6~7~10~14
22 €

Poulpe rôti sur sauce aux poireaux, poudre de poivron crusco (poivron séché de la
region de la Basilicate) et mayonnaise à la chlorophyle d'endives 1~2~9~14
18 €

Notre foie gras fait maison cuit au torchon avec variation de framboises et sa brioche
parisienne 3~4~5~10
24 €

Tartare de boeuf coupé au couteau, oeuf poché et légumes de saison 3~9~14
21 €



PREMIERS PLATS

Linguines de Gragnano Pastificio dei Campi à la crème de tomates
datterino siciliennes fraîches 4~9~14

14 €

Risotto au parmesan Vacche Rosse, artichaut fumé et langoustines 1~3~10~14

23 €

Tonnarellis alla puttanesca avec burrata et thon mariné au soja 1~3~4~9~10~11

20 €

Gnocchetti parfumés à l'aneth et citron vert aux palourdes, feuilles de navets
et sauce au saffran 1~2~3~4~9~10~14

18 €

Fagottinis cacio e pepe avec sauce gricia (fromage piquant et poivre) 3~4~9~10~14

17 €

Demi-lunes farcies à la ricotta au ragoût rouge de viande Fassone et mousse de
parmesan

3~4~9~10~14

16 €



SECONDS PLATS

Seitan rôti avec petits légumes 4~10~11~12~14

19 €

Noix de Saint-Jacques en croûte de pistaches avec crevettes et foie gras 1~5~6~10~14

32 €

Sandwich de bar en croûte d'olive noire avec nage de vin blanc au persil 1~3~4~10~14

24 €

Cuisse de canard confite avec petits légumes en sauce parmentière 3~10~11~14

29 €

Tournedos de filet de boeuf au poivre rose flambé au Cognac

3~4~7~10~14

30 €

Carré d'agneau fumé aux herbes avec panaché de légumes 3~4~10~14

28 €



ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre à la française 3

7 €

Légumes sautés à la poêle (selon la saison)

6 €

Chips faites maison 7

5 €

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



DESSERTS

Omelette norvegienne : dacquoise à la pistache griottes et meringue au citron vert
(sans gluten, sans lactose) 5~9

13 €

Le sommelier conseille: **Casa Coppelle Martini Cocktail** € 16,00

Crème brûlée à la vanille (sans gluten) 3~9

11 €

Le sommelier conseille: **Sauternes Chateau Simon** € 9,00

Notre spécialité: Kanuga avec groseilles, quenelles de glace au kéfir sur granola avec
flocons de maïs et d'avoine 3~4~5~9~11

13 €

Le sommelier conseille: **Moscato Rosa Giralan** € 7,00

Crêpes suzette avec crème fraîche et orange 3~4~9~10

12 €

Le sommelier conseille: **Passito di Pantelleria Ben Rye' Donnafugata** € 11,00

Notre tiramisù 3~4~5~9~11

13 €

Le sommelier conseille: **Recioto Roccolo Grassi** € 25,00

Dessert créatif Casa Coppelle : La noisette : crèmeux à la gianduja, dacquoise aux
noisettes, mousse à la noisette, noisettes caramélisées (sans gluten) 3~5~9~11

15€

Le sommelier conseille: **Passito di Pantelleria Ben Rye' Donnafugata** € 11,00

Le chocolat Valrhona que nous utilisons peut contenir des noix et du soja



VINS DE DESSERT

Picolit (Picolit) Polencic

Au verre 12 euro ~ bouteille 50 cl. 64,00 euro

•

Recioto della Valpolicella (Corvina e altre autoctone) Roccolo Grassi

Au verre 25 euro ~ bouteille 37,5 cl. 79 euro

•

Chateau d'Yquem 2006

Au verre 110 euro ~ bouteille 75 cl. 590 euro

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

Au verre 9 euro ~ bouteille 37,5 cl. 46 euro

•

Torcolato (Garganega, Vespaiola) Maculan

Au verre 10 euro ~ bouteille 75 cl. 75 euro

•

Recioto della Valpolicella (Corvina, Rondinella) Lenotti

Au verre 7 euro ~ bouteille 50 cl. 35 euro

•

Moscato Rosa Pasithea (Moscato Rosa) Girlan

Au verre 8 euro ~ bouteille 37,5 cl. 39 euro

•

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

Au verre 12 euro ~ bouteille 37,5 cl. 58 euro

•

Vin Santo Santa Cristina (Trebiano, Malvasia) Antinori

Au verre 7 euro ~ bouteille 50 cl. 42 euro

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

Au verre 11 euro ~ bouteille 75 cl. 85 euro

•

Marsala Vecchio Samperi Ventennale (Grillo) De Bartoli

Au verre 24 euro ~ bouteille 50 cl. 110 euro