



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

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

Lucas Siliotto

Anthony Mark Lopez

Chef Pasticcere

Veronica Di Curzio

Sommelier

Silvia Di Girolamo



MENU DEGUSTAZIONE

Menù degustazione Carne 4 Portate

60 euro a persona escluse le bevande

90 euro a persona con wine pairing

Menù degustazione Pesce 4 portate

65 euro a persona escluse le bevande

95 euro a persona con wine pairing

Selezione dei piatti dal nostro

Chef Fabio Rossi



IL NOSTRO MENU BISTROT

ENTRÉES

Soupe d'oignons gratinata, crostino di pane all'aglio e groviera 3~4~9~10 10 €

Il nostro foie gras fatto in casa al torchon 4~9~10 17 €

Il nostro tagliere di affettati e formaggi (Bresaola, Parma, Culatello, Comté, Pecorino, e burrata d'Andria) 3 consigliato per due 24 €

Tartare di pescato del giorno marinato agli agrumi e pepe rosa 1~2~6 15 €

PLATS

Spiedini di pollo croccante al mascarpone e rosmarino in crosta di corn flakes con salsa barbecue fatta in casa e insalatina di campo con vinaigrette 3~5~7~9 15 €

Classica tartare di manzo con patatine fritte al coltello 3~9~13~14 18 €

La nostra quiche Lorraine 3~4~9 13 €

Spiedini di polpette di filetto di manzo con salse 3~4~9~10~14 18 €

DESSERTS

La nostra creme brûlée alla vaniglia 3~9 11 €

Assortimenti di gelati fatti in casa 3~9 7 €



IL NOSTRO MENU RISTORANTE

ANTIPASTI

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

15 €

Crudo

Scampi del Mediterraneo, gamberi rossi, gamberi bianchi e piccola tartare del
pescato del giorno

1~2~6~14

55 €

Capesante lardellate su crema di pastinaca, chips di scorzonera e bisque

1~3~6~7~10~14

22 €

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

18 €

Il nostro foie gras fatto in casa al torchon, con variazione di lampone
e brioche parisienne 4~9~10

24 €

Tartare di fassona battuto al coltello
con uovo poché e verdure di stagione 3~9~14

21 €



PRIMI

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

14 €

Risotto al parmigiano Vacche Rosse, carciofo affumicato e scampi 1~3~10~14

23 €

Tonnarello alla puttanesca con burrata
e tonno marinato alla soia 1~3~4~9~10~11

20 €

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

17 €

Mezzaluna ripiena di ricotta con ragù rosso di Fassona e aria di parmigiano

3~4~9~10~14

16 €



SECONDI

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

19 €

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

32 €

Sandwich di spigola in crosta di olive nere con nage di vino bianco al prezzemolo

1~3~4~10~14

24 €

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

29 €

Tournedos di filetto di manzo al pepe rosa, flambé al cognac

3~4~7~10~14

30 €

Carrè di agnello affumicato alle erbe con panaché di verdure 3~4~10~14

28 €



CONTORNI

Purè di patate alla francese 3

7 €

Verdure del giorno saltate

6 €

Chips fatte in casa 7

5 €

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



DESSERT

Omelette Norvegienne: dacquoise al pistacchio , amarena e meringa al lime -
gluten free, senza lattosio 5~9

13 €

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

Crème brûlée alla vaniglia (gluten free) 3~9

11 €

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

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

13 €

Il sommelier consiglia: **Moscato Rosa Girlan** € 7,00

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

12 €

Il sommelier consiglia: **Passito di Pantelleria Ben Rye' Donnafugata** € 11,00

Il nostro tiramisù 3~4~5~9~11

13 €

Il sommelier consiglia: **Recioto Roccolo Grassi** € 25,00

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

15 €

Il sommelier consiglia: **Passito Pantelleria Ben Rye' Donnafugata** € 11,00

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



VINI DA DESSERT

Picolit (Picolit) Polencic

calice 12 euro ~ bottiglia 50 cl. **64 euro**

•

Recioto della Valpolicella (Corvina e altre autoctone) Roccolo Grassi

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

•

Chateau d'Yquem 2006

calice 110 euro ~ bottiglia 75 cl. **590 euro**

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

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

•

Torcolato (Vespaiola) Maculan

calice 10 euro ~ bottiglia 75 cl. **75 euro**

•

Recioto della Valpolicella (Corvina, Rondinella) Lenotti

calice 7 euro ~ bottiglia 50 cl. **35 euro**

•

Moscato Rosa Pasithea (Moscato Rosa) Girlan

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**

•

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**

•

Marsala Vecchio Samperi Ventennale (Grillo) De Bartoli

calice 24 euro ~ bottiglia 50 cl. **110 euro**