



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

ITALIANO

I piatti presenti in questo menù sono creazioni di

Gabriele Cordaro
Chef executive di Casa Coppelle

Francesco Bertolini
Restaurant Manager

Sommelier
Silvia Di Girolamo

Sous Chef
Giacomo Curti

Chef de Partie
Michael Zamora
Tindara Covuccia
Paolo Frollani



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

* Ricordiamo ai nostri gentili clienti che è vietato utilizzare sigarette elettroniche nel
rispetto delle norme vigenti, nonché degli altri ospiti del ristorante



MENU DEGUSTAZIONE EXCLUSIVE

5 Portate escluse le bevande

160 euro
a persona

270 euro
a persona con wine pairing

Menu creativo con prodotti di eccellenza stagionali
secondo l'ispirazione del nostro

Chef
Gabriele Cordaro

MENU DEGUSTAZIONE DA ROMA A PARIGI

4 Portate escluse le bevande

90 euro a persona
150 euro a persona con wine pairing

Battuto di manzo, topinambur, creme fraiche e caviale

1 ~ 3 ~ 14

Cannelloni di baccalà alla romana, ceci e pinoli

1 ~ 3 ~ 4 ~ 5 ~ 10

Dentice croccante, barbecue e fagioli bianchi

1 ~ 10

Pere, vin brulée e gianduia

3 ~ 5 ~ 9



IL CAVIALE

ITALIANO DELL'AZIENDA GIAVERI

L'azienda alleva pregiate razze Russe di storione nei suoi possedimenti ittici nel Nord Italia, da cui ricava il caviale che segue un metodo di lavorazione tradizionale russo detto Malossol, dopo un'accurata selezione manuale delle uova

CAVIALE BELUGA SIBERIAN

**Scatola da 50gr
240 euro**

accompagnato da tuorlo, albume, scalogno e blinis

CAVIALE OSIETRA CLASSIC

**Scatola da 50gr
180 euro**

accompagnato da tuorlo, albume, scalogno e blinis



IL MENU'

Antipasti

Carciofo ripieno di ricotta con spuma di patata affumicata

^{3~4}
17 €

Astice, funghi, beurre blanc e nocciole

^{3~5~6}
30 €

Ombrina, pesto alla trapanese e vichyssoise

^{1~3~5~14}
19 €

Rombo porchettato e cicoria

^{1~4~10}
18 €

Crudo Casa Coppelle

^{1~6}
55 €

Battuto di manzo, topinambur, creme fraiche e caviale

^{1~3~14}
24 €

Foie gras al torchon, cachi, miglio soffiato, Disaronno e pan brioche

^{3~4}
32 €

* Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di 6 euro a portata



IL MENU'

Primi

La nostra zuppa di cipolle

3~4~9

17 €

Plin di ricotta e limone, variazione di carciofi, Pecorino e menta

3~4~9

20 €

Linguine, senape, lime e crudo di capesante

2~3~4~13

23 €

Cannelloni di baccalà alla romana, ceci e pinoli

1~3~4~5~10

18 €

Cappellacci di coniglio alla cacciatora, Parmigiano, zucca e tartufo

3~4~9

26 €

Risotto con castagne, Taleggio e Ciauscolo

3

22 €

Bottoni di fegatini di pollo, funghi, birra e nocciole

4~5

20 €

* Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di 6 euro a portata



IL MENU'

Secondi

Funghi croccanti al Panko, sedano rapa e liquirizia

4~10~11

18 €

La bouillabaisse: zuppa di pesci locali aromatizzata al Pernod e pan brioche

1~2~3~4~6~9~10

30 €

Dentice croccante, barbecue e fagioli bianchi

1~10

32 €

Orata, puntarelle alla romana e bagna cauda

1~3~10

22 €

Un filetto di manzo tra Roma e Parigi: salsa amatriciana, fondo al vino rosso e patate

3~10

37 €

Piccione, porri fondenti, nocciole e tartufo

3~4~5~14

28 €

Guancia di Manzo brasata, zucca e polenta

10~14

23 €

* Per le portate condivise verrà applicata una maggiorazione di 6 euro a portata



IL MENU'

Contorni

Puntarelle alla romana

¹
8 €

Cime di rapa all'agro o ripassate

8 €

Insalata autunnale

³
10 €

Puré di patate

³
6 €



IL MENU'

Dessert

Pere, vin brulée e gianduia

3~5~9~10

13 €

Montblanc e ribes nero

3~9

15 €

Crema brulée alla camomilla, polline e limone

3~9

12 €

Soufflé al cioccolato fondente e gelato allo yogurt e fava Tonka

3~9

14 €

Tarte tatin, cioccolato e sorbetto alla mela e bergamotto

3~9

13 €

Tiramisù Casa Coppelle

3~4~9

13 €



VINI DA DESSERT

Chateau d'Yquem 2016

bottiglia 37,5 cl. **790 euro**

Chateau d'Yquem 2017

bottiglia 37,5 cl. **750 euro**

Chateau d'Yquem 2019

bottiglia 37,5 cl. **630 euro**

•

Recioto della Valpolicella (Corvina e altre autoctone) Roccolo Grassi

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

•

Chateau d'Yquem 2006

calice 180 euro

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

calice 9 euro ~ bottiglia 37,5 cl. **49 euro**

•

Torcolato (Vespaiola) Maculan

calice 10 euro ~ bottiglia 75 cl. **85 euro**

•

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

calice 14 euro ~ bottiglia 50 cl. **75 euro**

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

calice 15 euro ~ bottiglia 75 cl. **95 euro**



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

ENGLISH

Our dishes in this menu are a creation of

Gabriele Cordaro

Chef executive di Casa Coppelle

Francesco Bertolini

Restaurant Manager

Sommelier

Silvia Di Girolamo

Sous Chef

Giacomo Curti

Chef de Partie

Michael Zamora

Tindara Covuccia

Paolo Frollani



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

* We remind our kind customers that it is forbidden to use electronic cigarettes in
compliance with current regulations, as well as other guests of the restaurant



TASTING MENU EXCLUSIVE

5 courses without beverages
160 euros per person

270 euros
per person with wine pairing
selected by our sommelier

Creative menu with seasonal products of excellence
according to the inspiration of our

Chef
Gabriele Cordaro

TASTING MENU "FROM ROME TO PARIS"

4 Courses without beverages
90 euro per person
150 euro per person with wine pairing

Beef tartare, Jerusalem artichoke, creme fraiche and caviar

1 ~ 3 ~ 14

Cannelloni with cod in roman style, chickpeas and pine nuts

1 ~ 3 ~ 4 ~ 5 ~ 10

Crunchy snapper fillet, Barbecue sauce, white beans

1 ~ 10

Pears, mulled wine and gianduaia

3 ~ 5 ~



CAVIAR

ITALIAN OF GIAVERI COMPANY

The company raises valuable Russian sturgeon breeds in its fish estates in Northern Italy, from which it obtains the caviar that follows a traditional Russian processing method called Malossol, after careful manual selection of the eggs

CAVIAR BELUGA SIBERIAN

50gr
240 euros

accompanied by yolk, egg white, shallot and blinis

CAVIAR OSIETRA CLASSIC

50gr
180 euros

accompanied by yolk, egg white, shallot and blinis



IL MENU'

Appetizers

Artichoke stuffed with ricotta with smoked potato mousse

^{3~4}
€ 17

Lobster, mushrooms, beurre blanc and hazelnuts

^{3~5~6}
€ 30

Ombrina, pesto "alla trapanese" and vichyssoise

^{1~3~5~14}
€ 19

Larded turbot and chicory

^{1~4~10}
€ 18

Our raw fish Casa Coppelle

^{1~6}
€ 55

Beef tartare, Jerusalem artichoke, creme fraiche and caviar

^{1~3~14}
€ 24

Foie gras au torchon, persimmon, puffed millet, Disaronno and pan brioche

^{3~4}
€ 32

* For shared courses, a surcharge of 6 euros per course will be applied



IL MENU'

First Courses

Our onion soup

3~4~9
€ 17

Plin with ricotta and lemon, variation of artichokes, Pecorino and mint

3~4~9
€ 20

Linguine, mustard, lime and raw scallops

2~3~4~13
€ 23

Cannelloni with cod in roman style, chickpeas and pine nuts

1~3~4~5~10
€ 18

Cappellacci with rabbit "alla cacciatora" , Parmesan, pumpkin and truffle

3~4~9
€ 26

Risotto with chestnuts, Taleggio and Ciauscolo

3
€ 22

Buttons pasta with chicken livers, mushrooms, beer and hazelnuts

4~5
€ 20

* For shared courses, a surcharge of 6 euros per course will be applied



IL MENU'

Main Courses

Crispy mushrooms with Panko, celeriac and licorice

4~10~11
€ 18

Crunchy snapper fillet, Barbecue sauce, white beans

1~10
€ 32

Sea bream, roman style chicory and bagna cauda sauce

1~3~10
€ 22

La bouillabaisse: local fish soup flavored with Pernod and brioche bread

1~2~3~4~6~9~10
€ 28

A beef fillet between Rome and Paris: amatriciana sauce, red wine base and potatoes

3~10
€ 37

Pigeon, dark leeks, hazelnuts and truffles

3~4~5~14
€ 28

Braised beef cheek, pumpkin and polenta

10~14
€ 23

* For shared courses, a surcharge of 6 euros per course will be applied



IL MENU'

Side dishes

Roman style Puntarelle (wild chicory)

¹
€ 8

Turnip greens sour or sautéed

€ 8

Autumn salad

³
€ 10

Mashed potatoes

³
€ 6



IL MENU'

Dessert

Pears, mulled wine and gianduia

3~5~9~10

€ 13

Montblanc and black currant

3~9

€ 15

Creme brulée with chamomile, pollen and lemon

3~9

€ 12

Dark chocolate soufflé and yogurt and Tonka bean ice cream

3~9

€ 14

Tarte tatin, chocolate and apple and bergamot sorbet

3~9

€ 13

Tiramisu Casa Coppelle

3~4~9

€ 13



VINI DA DESSERT

Chateau d'Yquem 2016

bottle 37,5 cl. **790 euro**

Chateau d'Yquem 2017

bottle 37,5 cl. **750 euro**

Chateau d'Yquem 2019

bottle 37,5 cl. **630 euro**

•

Recioto della Valpolicella (Corvina e altre autoctone) Roccolo Grassi

glass 25 euro ~ bottle 37,5 cl. **79 euro**

•

Chateau d'Yquem 2006

glass 180 euro

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

glass 9 euro ~ bottle 37,5 cl. **49 euro**

•

Torcolato (Vespaiola) Maculan

glass 10 euro ~ bottle 75 cl. **85 euro**

•

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

glass 14 euro ~ bottle 50 cl. **75 euro**

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

glass 15 euro ~ bottle 75 cl. **95 euro**



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

Gabriele Cordaro
Chef Exécutif de Casa Coppel

Francesco Bertolini
Restaurant Manager

Sommelier
Silvia Di Girolamo

Sous Chef
Giacomo Curti

Chef de Partie
Michael Zamora
Tindara Covuccia
Paolo Frollani



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

**NOUS INFORMONS NOS CLIENTS QUE DANS NOTRE ACTIVITÉE SONT PRÉSENTS
LES
ALLERGÈNES SUIVANTS ET NOTRE PERSONNEL DE SALLE EST Á 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

* Nous rappelons à notre aimable clientèle qu'il est interdit d'utiliser des cigarettes
électroniques dans le respect de la réglementation en vigueur, ainsi qu'aux autres invités
du restaurant



MENU DEGUSTATION ESCLUSIF

5 Plats sans les boissons

160 euro par personne

270 euro

par personne avec accord mets-vins

Menu créatif avec produits de saison d'excellence
en fonction de l'inspiration de notre

Chef

Gabriele Cordaro

MENU DEGUSTATION DE ROME À PARIS

4 Plats sans leboissons

90 euro par personne

150 euro par personne avec accord mets-vins

Tartare de boeuf, topinambour, crème fraîche et caviar

1 ~ 3 ~ 14

Cannellonis de cabillaud à la romaine, pois chiches et pignons de pin

1 ~ 3 ~ 4 ~ 5 ~ 10

Filet de vivaneau croustillant, sauce barbecue et haricots blancs

1 ~ 10

Poire au vin brulée et gianduia

3 ~ 5 ~ 9 ~ 10



CAVIAR

ITALIEN DE LA COMPAGNIE GIAVERI

L'entreprise élève de précieuses races d'esturgeons russes dans ses exploitations piscicoles du nord de l'Italie, à partir desquelles elle obtient du caviar qui suit une méthode de traitement russe traditionnelle appelée Malossol, après une sélection manuelle minutieuse des œufs

CAVIAR BELUGA SIBERIAN

50gr
240 euros

accompagné d'un jaune, album, échalote et blinis

CAVIAR OSIETRA CLASSIC

50gr
180 euros

accompagné d'un jaune, album, échalote et blinis



MENU'

ENTRÉES

Artichaut farci à la ricotta avec mousse de pomme de terre fumée

^{3~4}
17 €

Homard, champignons, beurre blanc et noisettes

^{3~5~6}
30 €

Ombrine, pesto "alla trapanese" et vichyssoise

^{1~3 ~5 ~14}
19 €

Turbot lardé avec chicorée

^{1~4~10}
18 €

Plateau de fruits de mer Casa Coppelle

^{1~6}
55 €

Tartare de boeuf, topinambour, crème fraîche et caviar

^{1~3~14}
24 €

Foie gras au torchon, kaki, millet soufflé, Disaronno et pain brioche

^{3~4}
32 €

* Pour les cours partagés, un supplément de 6 euros par cours sera appliqué



MENU'

PREMIERS PLATS

Notre soupe d'oignons

3~4~9

17 €

Plins de ricotta et citron, variation d'artichauts, pecorino et menthe

3~4~9

20 €

Linguines, moutarde, citron vert et Saint-Jacques

2~3~4~13

23 €

Cannellonis de cabillaud à la romaine, pois chiches et pignons de pin

1~3~4~5~10

18 €

Cappellaccis de lapin sauce chasseur, parmesan, potiron et truffe

3~4~9

26 €

Risotto aux châtaignes, Taleggio et Ciauscolo

3

22 €

Boutons de foie de volaille, champignons, bière et noisettes

4~5

20 €

* Pour les cours partagés, un supplément de 6 euros par cours sera appliqué



MENU'

SECONDS PLATS

Champignons croustillants panés au Panko, céleri-rave et réglisse

4 ~ 10 ~ 11
18 €

La bouillabaisse: soupe de poissons de pays aromatisé au Pernod et pain brioché

1 ~ 2 ~ 3 ~ 4 ~ 6 ~ 9 ~ 10
30 €

filet de vivaneau croustillant, sauce barbecue et haricots blancs

1 ~ 10
32 €

Dorade, chicorée à la romaine et sauce bagna cauda

1 ~ 3 ~ 10
22 €

Un filet de boeuf entre Rome et Paris : sauce "Amatriciana" et vin rouge, pommes de terre

3 ~ 10
37 €

Pigeon, poireaux noirs, noisettes et truffes

3 ~ 4 ~ 5 ~ 14
28 €

Joue de boeuf braisée, potiron et polenta

10 ~ 14
23 €

* Pour les cours partagés, un supplément de 6 euros par cours sera appliqué



IL MENU'

ACCOMPAGNEMENTS

Puntarelle a la romain

¹
8 €

Feuilles de navet vapeur ou sautées

8 €

Salade d'automne

³
10 €

Purée de pommes de terre

³
6 €



MENU'

DESSERTS

Poire au vin brûlée et giandua

3~5~9~10
13 €

Montblanc et cassis

3~9
15 €

Crème brûlée à la camomille, au pollen et au citron

3~9
12 €

Soufflé au chocolat noir et glace au yaourt et fève Tonka

3~9
14 €

Tarte tatin, chocolat et sorbet pomme et bergamote

3~9
13 €

Tiramisù Casa Coppelle

3~4~9
13 €



VINI DA DESSERT

Chateau d'Yquem 2016

bouteille 37,5 cl. **790 euro**

Chateau d'Yquem 2017

bouteille 37,5 cl. **750 euro**

Chateau d'Yquem 2019

bouteille 37,5 cl. **630 euro**

•

Recioto della Valpolicella (Corvina e altre autoctone) Roccolo Grassi

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

•

Chateau d'Yquem 2006

verre 180 euro

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

verre 9 euro ~ bouteille 37,5 cl. **49 euro**

•

Torcolato (Vespaïola) Maculan

verre 10 euro ~ bouteille 75 cl. **85 euro**

•

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

verre 14 euro ~ bouteille 50 cl. **75 euro**

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

verre 15 euro ~ bouteille 75 cl. **95 euro**