



## MENU DEGUSTAZIONE TASTING MENU

175 euro a persona con abbinamento vini / 175 euro p.p. with wine pairing  
105 euro a persona senza le bevande / 105 euro p.p. without beverages

### *Amuse-bouche*

Battuto di manzo, topinambur, creme fraiche e caviale  
Beef tartare, Jerusalem artichoke, creme fraiche and caviar

1 ~ 3 ~ 14

Carciofo fritto, spuma di coratella, salsa al pecorino ed erbe  
Fried artichoke, coratella mousse, pecorino cheese sauce and herbs

3 ~ 10 ~ 14

Ravioli di ricotta e borragine, salsa carbonara e asparagi  
Ravioli stuffed with ricotta and borage, carbonara sauce and asparagus

3 ~ 4 ~ 9 ~ 14

### *Entre-deux*

Agnello scottadito, teriyaki, sesamo e scapece di zucchine  
Grilled chops lamb, teriyaki, sesame and alla scapece style zucchini

10 ~ 12 ~ 14

Pastiera scomposta  
Casa Coppelle style pastiera

3 ~ 5 ~ 9

### *Petit fours*



## IL MENU'

### Antipasti - First course

Carciofo fritto, spuma di coratella, salsa al pecorino ed erbe  
Fried artichoke, coratella mousse, pecorino cheese sauce and herbs

3 ~ 10 ~ 14

19 €

Uovo poché, casatiello e formaggio

Poché egg, casatiello and cheese

1 ~ 3 ~ 5 ~ 14

18 €

Astice, funghi, beurre blanc e nocciole

Lobster, mushrooms, beurre blanc and hazelnuts

3 ~ 6 ~ 10 ~ 14

32 €

Battuto di manzo, topinambur, creme fraiche e caviale  
Beef tartare, Jerusalem artichoke, creme fraiche and caviar

1 ~ 3 ~ 14

26 €

Rombo porchettato e cicoria

Larded turbot and chicory

1 ~ 4 ~ 14

20 €



## IL MENU'

### Primi

Risotto alla parmigiana  
Parmigiana style risotto

3 ~ 14  
20 €

Ravioli di ricotta e borragine, salsa carbonara e asparagi  
Ravioli stuffed with ricotta and borage, carbonara sauce and asparagus

3 ~ 4 ~ 9 ~ 14  
22 €

Cannelloni di baccalà alla romana, ceci e pinoli  
Cannelloni with cod in roman style, chickpeas and pine nuts

1 ~ 3 ~ 4 ~ 5 ~ 10  
21 €

Linguina, capesante, senape e lime  
Linguine, mustard, lime and raw scallops

2 ~ 3 ~ 4 ~ 10 ~ 13 ~ 14  
25 €

Cappellacci di agnello, pecorino, fave e arancia  
Cappellacci filled with lamb, pecorino cheese, broad beans and orange

3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 13 ~ 14  
26 €



## IL MENU'

### Secondi

Vignarola croccante, patate e tartufo  
Crunchy Vignarola, potatoes and truffle

3 ~ 4 ~ 14

18 €

Dentice e caponata scomposta  
Red snapper and destructured caponata

1 ~ 5 ~ 14

34 €

San pietro alla mugnaia  
Alla mugnaia style Saint Peter fish

1 ~ 3 ~ 10 ~ 14

28 €

Agnello scottadito, teriyaki, sesamo e scapece di zucchine  
Grilled chops lamb, teriyaki, sesame and alla scapece style zucchini

10 ~ 12 ~ 14

32 €

Guancia di Manzo brasata, zucca e polenta  
Braised beef cheek, pumpkin and polenta

10 ~ 14

26 €



## IL MENU'

### Dessert

"Tiramichoux"

3~4~5~9

15 €

"Fiordifragola"

3~4~9

13 €

Tarte tatin, cioccolato e sorbetto alla mela e bergamotto

Tarte tatin, chocolate and apple and bergamot sorbet

3~4~9

15 €

Pastiera scomposta

Casa Coppelle style pastiera

3~5~9

16 €

Uovo al cioccolato, nespole, cioccolato bianco e caramello

Chocolate egg, medlar, white chocolate and caramel

3~4~9

16 €