



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

Maurizio Maione

Restaurant Manager

Sommelier

Silvia Di Girolamo

Sous Chef

Giacomo Curti

Chef de Partie

Tindara Covuccia

Art Director

Alessandro Moscatelli



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 - 15 alimenti surgelati

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

8 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

90 euro a persona
150 euro a persona con wine pairing

Rombo porchettato in crosta di pane panko e cicoria

1~4~10

Tartare di manzo, ciliegie e gelato al blu di bufala affumicato

3

Risotto alla parmigiana di melanzane

3

Anatra confit all'arancia, purè di topinambur e patate viola acidule

3~10

Pera, ricotta e cioccolato

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 OSIETRA CLASSIC

**Scatola da 50gr
180 euro**

accompagnato da creme fraiche, capperi, scalogno e blinis



IL MENU'

Antipasti

Millefoglie di patate, pesto rosso, salsa acida di zucchine e caffè

3 ~ 5 ~ 9

17 €

Carpaccio di angu(s)ria, aceto balsamico bianco e misticanza aromatica

16 €

Astice, zucchine alla scapece, buerre blanc e quinoa croccante

3 ~ 6 ~ 10

30 €

Rombo porchettato in crosta di pane panko e cicoria

1 ~ 4 ~ 10

18 €

Crudo di Tonno, gazpacho verde di mare e sesamo nero

1 ~ 12 ~ 14 - 15

22€

Tartare di manzo, ciliegie e gelato al blu di bufala affumicato

3

24 €

Foie gras al torchon in semicrosta di granella di nocciole, gel di passion fruit e salsa di porto

3 ~ 4

28 €

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



IL MENU'

Primi

Risotto alla parmigiana di melanzane

³
19 €

Linguine, senape, lime e crudo di capesante

^{2~3~4~13-15}
23 €

Bottoni di panzanella, crostacei, burro alla vaniglia e limone

^{3~4~6~14}
22 €

Mezzelune di baccalà, datterino giallo e pinoli

^{1~3~4~5~9}
20 €

Plin di salsiccia, broccoli, Pecorino e polvere di 'Nduja

^{3~4~9}
21 €

Cappellacci di pollo alla cacciatora, peperoni e salsa al vermouth

^{3~4~9~10}
22 €

“Per non dimenticare le tradizioni romane dello Chef...”

Tonnarelli cacio e pepe fatti in casa con Pecorino DOP biologico di Sardegna

^{3~4}
19 €

Mezze maniche del Pastificio Manta all'amatriciana e guanciale di Cinta Senese

^{3~4}
20 €

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



IL MENU'

Secondi

Melanzana in carrozza, mozzarella, ketchup di Datterino e salsa alle erbe

3 ~ 4 ~ 13

18 €

San Pietro alla mugnaia e spinaci

1 ~ 10 ~ 14

30 €

Dentice piastrato e caponata in consistenze

1 ~ 3

32 €

Orata al sesamo nero, miso, edamame, anacardi e latte di cocco

1 ~ 5 ~ 12

22 €

Ribeye di manzo, indivia bruciata, pesche e salsa bbq estiva

34

29 €

Pluma di maiale iberico cotto a bassa temperatura, cavolo nero, gel di melograno
e salsa allo champagne

3 ~ 10

28 €

Anatra confit all'arancia, purè di topinambur e patate viola acidule

3 ~ 10

25 €

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



IL MENU'

Contorni

Spinaci al burro o all'agro

8 €

Insalata Casa Coppelle

³
10 €

Puré di patate

³
6 €



IL MENU'

Dessert

Pera, ricotta e cioccolato

3~4~5~9

12 €

Fior di fragola

3~4~5~9

13 €

Tiramichoux

3~4~9

13 €

Tartelletta al passion fruit, pop corn e caramello

3~4~5~9

12 €

Tarte tatin di pesche, cioccolato fondente e gelato allo yogurt e fava tonka

3~4~9

13 €

Variazione di cioccolato

3~4~9

15 €



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 (Vespaiole) 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

Maurizio Maione

Restaurant Manager

Sommelier

Silvia Di Girolamo

Sous Chef

Giacomo Curti

Chef de Partie

Tindara Covuccia

Art Director

Alessandro Moscatelli



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 15 frozen products

***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

8 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”

90 euro per person
150 euro per person with wine pairing

Larded turbot in crust of panko bread and chicory

1 ~ 4 ~ 10

Tartare di manzo, ciliegie e gelato al blu di bufala affumicato

3

Risotto “Parmigiana” style, with eggplants and buffalo Mozzarella foam

3

Duck leg in orange sauce, mashed Jerusalem artichoke and purple potatoes

3 ~ 10

Pear, ricotta cheese and chocolate

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 OSIETRA CLASSIC

50gr
180 euros

accompanied by creme fraiche, capers, shallots and blinis



IL MENU'

Appetizers

Potato millefeuille, red pesto, zucchini sour sauce and coffee

3 ~ 5 ~ 9

17 €

Watermelon carpaccio, white balsamic vinegar and aromatic mixed salad

16 €

Lobster, "alla scapece" zucchini, buerre blanc and crunchy quinoa

3 ~ 6 ~ 10

30 €

Larded turbot in crust of panko bread and chicory

1 ~ 4 ~ 10

18 €

Tuna-fish tartare, green gazpacho of the sea and black sesame

1 ~ 12 - 14 - 15

22 €

Beef tartare, cherries and smoked buffalo blue ice cream

3

24 €

Foie gras au torchon, chopped hazelnuts, gel of passion fruit and Port sauce

3 ~ 4

28 €

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



IL MENU'

First Courses

Risotto "Parmigiana" style, with eggplants and buffalo Mozzarella foam

³
19 €

Linguine, mustard, lime and raw scallops

^{2~3~4~13-15}
23 €

Buttons filled with "panzanella", shellfish, vanilla butter and lemon

^{3~4~6~14}
22 €

Mezzelune filled with cod, yellow datterino tomatoes and pine nuts

^{1~3~4~5~9}
20 €

Plin filled with sausages, broccoli, Pecorino cheese and 'Nduja powder

^{3~4~9}
21 €

Cappellacci filled with chicken "alla cacciatora", sweet peppers, vermouth sauce

^{3~4~9~10}
22 €

““Not to forget the Chef's roman traditions...””

Cheese and pepper tonnarelli with DOP Pecorino from Sardinian

^{3~4}
19 €

Mezze maniche of the Pastificio Manta "all'amatriciana" and Cinta Senese bacon

^{3~4}
20 €

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



IL MENU'

Main Courses

Eggplant “in carrozza” style, mozzarella cheese, Datterino cream and herb sauce

3 ~ 4 ~ 13

18 €

John Dory “alla mugnaia” style and spinach

1 ~ 10 ~ 14

30 €

Grilled snapper and vegetable caponata

1 ~ 3

32 €

Sea bream with black sesame, miso, edamame, cashews nuts and coconut milk

1 ~ 5 ~ 12

22 €

Ribeye of beef , grilled endive, peaches and bbq summer sauce

14

29 €

Low temperature pluma of iberian pork, black cabbage, pomegranate in gel and champagne sauce

3 ~ 10

28 €

Duck leg in orange sauce, mashed Jerusalem artichoke and purple potatoes

3 ~ 10

25 €

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



IL MENU'

Side dishes

Spinach: sour or buttered

€ 8

"Casa Coppelle" salad

³
€ 10

Mashed potatoes

³
€ 6



IL MENU'

Dessert

Pear, ricotta cheese and chocolate

3~4~5~9

12 €

“Fior di fragola”

3~4~5~9

13 €

“Tiramichoux”

3~4~9

13 €

Tartlet with passion fruit, popcorn and caramel

3~4~5~9

12 €

Peaches tarte tatin, dark chocolate and yoghurt and tonka bean ice cream

3~4~9

13 €

Chocolate variations

3~4~9

15 €



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 (Vespaiole) 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 Coppelle

Maurizio Maione
Restaurant Manager

Sommelier
Silvia Di Girolamo

Sous Chef
Giacomo Curti

Chef de Partie
Tindara Covuccia

Art Director
Alessandro Moscatelli



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

NOUS INFORMONS NOS CLIENTS QUE DANS NOTRE ACTIVITÉ 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 - 15 produits surgelés

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

8 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

90 euro par personne
150 euro par personne avec accord mets-vins

Turbot lardé en croute de pain panko avec chicorée

1 ~ 4 ~ 10

Tartare de boeuf, cerices et glace herbestée de buffle

3

Risotto aux "parmigiana" du aubergines

3

Cuisse de canard à l'orange, purée de topinambours et pommes de terre violettes

3 ~ 10

Poire, ricotta et chocolat

3 ~ 5



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 OSIETRA CLASSIC

50gr

180 euros

accompagné de crème fraîche, câpres, échalotes et blinis



MENU'

ENTRÉES

Millefeuille de pomme de terre, pesto rouge, sauce sure à la courgette et au café

3 ~ 5 ~ 9

17 €

Carpaccio de Pastèque, vinagre blanc balsamique et salade aromatique

16 €

Lobster, "alla scapece" zucchini, buerre blanc and crunchy quinoa

3 ~ 6 ~ 10

30 €

Turbot lardé en croute de pain panko avec chicorée

1 ~ 4 ~ 10

18 €

Tartare de thon , gazpacho vert aux parfums de mer et sésame noir

1 ~ 12 ~ 14 ~ 15

22 €

Tartare de boeuf, cerices et glace herbestée de buffle

3

24 €

Foie gras au torchon en semi croute de noisettes, gel aux fruits de la passion et sauce au porto

3 ~ 4

28 €

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



MENU'

PREMIERS PLATS

Risotto à la "parmigiana" d'aubergines

³
19 €

Linguine, moutarde, citron vert et coquilles Saint-Jacques crus

^{2~3~4~13-15}
23 €

Boutons farcis à la "panzanella", fruits de mer, beurre à la vanille et citron

^{3~4~6~14}
22 €

Demi-lunes de morue et pois chiches, tomates cerises jaunes et pommes de pin

^{1~3~4~5~9}
20 €

Plin de saucisses, broccoli, fromage Pecorino et poudre de 'Nduja

^{3~4~9}
21 €

Cappellacci au poulet à la "cacciatora", poivrons et sauce vermouth

^{3~4~9~10}
22 €

"Pour ne pas oublier les traditions romaines de notre Chef..."

Tonnarellis faits maison "cacio e pepe" au fromage Pecorino DOP de Sardaigne

^{3~4}
19 €

Mezze maniche du laboratoire Manta à "l'amatriciana" et lardon de Cinta Senese

^{3~4}
20 €

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



MENU'

SECONDS PLATS

Aubergine panée et frite, mozzarella, ketchup de tomates "datterino" et sauce aux herbes

3 ~ 4 ~ 13

18 €

Saint Pierre à la "Mugnaia" et épinards

1 ~ 10 ~ 14

30 €

Vivaneau rouge grillé et ratatouille

1 ~ 3

32 €

Dorade au sésame noir, miso, edamame, noix de cajou et lait de coco

1 ~ 5 ~ 12

22 €

Ribeye de bœuf, endive grillée pêche et sauce barbecue estive

14

29 €

Pluma de porc ibérique cuit à basse température, chou noir, gel de grenade et sauce champagne

3 ~ 10

28 €

Cuisse de canard confit à l'orange, purée de topinambours et billes de pommes de terre violettes

3 ~ 10

25 €

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



IL MENU'

ACCOMPAGNEMENTS

Épinards à la vapeur ou sautés
8 €

Salade Casa Coppelle
³
10 €

Purée de pommes de terre
³
6 €



MENU'

DESSERTS

“Fiordifragola”

3~4~5~9

13 €

“Tiramichoux”

3~4~9

13 €

Tartellette aux fruit de la passion, pop-corn et caramel

3~4~5~9

12 €

Tarte tatin de Pêches, Chocolat noir et glace au yaourt et fève tonka

3~4~9

13 €

Variation de chocolat

3~4~9

15 €



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 (Vespaioia) 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**