



## CASA COPPELLE

RISTORANTE

### GLI AMOUSE-BOUCHE DEL NOSTRO CHEF

*Capasanta fritta ripiena di vermouth con tobiko*

*Fake pizza*

*Bignè di trippa alla romana*

*Ombrina e variazione di topinambur*

*Macaron con parfait di foie gras, passion fruit e nocciole*

\*\*\*

### PRIMO

*Tagliatella ripiena di baccalà, limone e tartufo*

*Plin di Cervo, provolone del monaco, fondo al cacao e lamponi*

\*\*\*

### Intermezzo

\*\*\*

### SECONDO

*Pernice ripiena di ciauscolo e foie gras, porto e carciofi*

\*\*\*

### Pre-dessert

*Yogurt, meringa e mela verde*

\*\*\*

### DESSERT

*Semifreddo di cioccolato fondente, mandarino e vaniglia*

\*\*\*

### DOPO LA MEZZANOTTE...

*Raviolo di lenticchie e cotechino*

**190,00 € pp escluso bevande**

*Durante la cena ci sarà un accompagnamento musicale e dopo musica dal vivo e DJ*

Per assicurare un corretto servizio e lasciare i giusti tempi tra le portate, consigliamo di presentarvi al locale entro le ore 20:30. In caso contrario non garantiamo la fine della cena entro la mezzanotte

*Per prenotare, chiediamo un acconto del 30% a persona tramite bonifico bancario specificando nella causale il numero di persone e il nome rilasciato a noi per la prenotazione del tavolo. In seguito le chiediamo di mandarci una copia del bonifico che conserveremo fino al momento del saldo della cena.*



## CASA COPPELLE

RISTORANTE

### OUR CHEF'S AMOUSE-BOUCHE

*Fried scallop stuffed with vermouth and tobiko*

*Fake pizza*

*Roman style tripe*

*Croaker and variation of Jerusalem artichoke*

*Macaron with foie gras parfait, passion fruit and hazelnuts*

\*\*\*

### FIRST COURSE

*Tagliatella filled with cod, lemon and truffle*

*Plin filled with deer, "provolone del monaco" cheese, cocoa and raspberry base*

\*\*\*

### Interlude

\*\*\*

### MAIN COURSE

*Partridge stuffed with "ciaspolo" and foie gras, port wine and artichokes*

\*\*\*

### Pre-dessert

*Yogurt, meringue and green apple*

\*\*\*

### DESSERT

*Parfait of dark chocolate, mandarin and vanilla*

\*\*\*

### AFTER MIDNIGHT...

*Lentils and cotechino ravioli*

**190,00€ pp beverage not included**

*During dinner there will be musical accompaniment and after live music and a DJ*

To ensure correct service and leave the right time between courses, we recommend arriving at the restaurant by 8.30 pm. Otherwise we do not guarantee the end of dinner by midnight

*To book, we ask for a deposit of 30% per person by bank transfer, specifying in the reason the number of people and the name given to us for the table reservation. We then ask you to send us a copy of the bank transfer which we will keep until the balance of the dinner is paid.*