



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

Cheffe Pâtissière

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



IL MENU'

Antipasti

Uovo poché con spuma di parmigiano e

³⁻⁹

17€

aggiunta di tartufo secondo prezzo di mercato al grammo

Astice al vapore su letto di radici e tuberi e la sua salsa americana

^{3~6~14}

32 €

Rombo porchettato e Cicoria

^{1~4}

21 €

Tartare di manzo con carciofi e brie

³

25 €

Il nostro foie gras con variazione di mele e crumble di amaretti

⁴

28 €

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



IL MENU'

Primi

Risotto alla pescatora

1 - 2 - 3 - 6

24 €

Linguine, senape, lime e crudo di capesante

2 ~ 3 ~ 4 ~ 13 - 15

25 €

Bottoni in brodo di cappone e topinambur

3 ~ 4

24 €

aggiunta di tartufo secondo prezzo di mercato al grammo

Cannelloni di genovese, salsa al vermouth, erbe e polvere di nduja

3 ~ 4 ~ 10

23 €

Cappellacci di zucca, schiuma di mandorle e salvia

3 ~ 4 ~ 9

20 €

aggiunta di tartufo secondo prezzo di mercato al grammo

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



IL MENU'

Secondi

Cavolfiore, spuma di provola e gel di lamponi

^{3 ~ 10}
19 €

Ombrina con zucca affumicata e pompelmo

^{1 ~ 3 - 10}
24 €

Filetto di baccalà su cecina e chorizo e salsa mignonette

^{1 ~ 3 ~ 10}
26 €

Pancia di maiale fondente, salsa al mandarino e finocchi alla birra

^{4 ~ 10}
26 €

Cervo al cacao, pastinaca e litchies

¹⁰
29 €

aggiunta di tartufo secondo prezzo di mercato al grammo

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



IL MENU'

Contorni

Scarola con uvetta e pinoli

8 €

Insalata Casa Coppelle

³
10 €

Puré di patate

³
6 €



IL MENU'

Dessert

La nostra Mont Blanc rivisitata: cachi e castagne

3~5

15 €

Paris Brest al pistacchio

3~4~5~9

15 €

Zuppetta con torrone e pandoro in consistenze

3~4~5~9

13 €

Noisette e liquore alla nocciola

3~4~5~9

15 €

Il nostro Kanuga con sorbetto lampone e menta

3~4~9

14 €



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

Cheffe Pâtissière

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



IL MENU'

Appetizers

"Poché" egg with parmesan mousse and

^{3~9}

17 €

addition of truffle according to market price per gram

Steamed lobster, with roots and tubers and American sauce

^{3~6~14}

32 €

Roasted turbot rolls and chicory

^{1~4}

21 €

Beef tartare with artichoke and brie cheese

⁹

25 €

Our foie gras, with variation of apples and amaretti crumble

⁴

28 €

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



IL MENU'

First Courses

Risotto with sea food

1 - 2 - 3 - 6

25 €

Linguine, mustard, lime and raw scallops

2 ~ 3 ~ 4 ~ 13 - 15

25 €

Buttons in capon broth and Jerusalem artichoke

1 - 2 - 3 ~ 6

24 €

addition of truffle according to market price per gram

Cannelloni in genovese style, vermouth sauce, herbs and nduja dust

3 ~ 4 ~ 10

23 €

Cappellaccio of pumpkin, mousse of almonds and sage

3 ~ 4 ~ 9

20 €

addition of truffle according to market price per gram

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



IL MENU'

Main Courses

Cauliflower, provola cheese foam and raspberries gelatine

^{3 ~ 10}
19 €

Croaker with smoked pumpkin and grapefruit

^{1 ~ 3 - 10}
24 €

Cod fillet "cecina" chickpeas, chorizo and mignonette sauce

^{1 ~ 3 - 10}
26 €

Dark pork belly, mandarin sauce and fennel in beer

^{4 ~ 10}
26 €

Deer with cocoa, parsnips and litchies

¹⁰
29 €

addition of truffle according to market price per gram

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



IL MENU'

Side dishes

Escarole with raisins and pine-nuts

€ 8

“Casa Coppelle” salad

³
€ 10

Mashed potatoes

³
€ 6



IL MENU'

Dessert

Our Mont Blanc: persimmon and chestnuts

3-5

€ 15

Paris Brest with pistachio

3-4-5-9

€ 15

“Zuppetta” with nougat and “pandoro” in various consistencies

3-4-5-9

€13

Noisette and hazelnut liqueur

3-4-5-9

€15

Our Kanuga with raspberry and mint sorbet

3-4-9

€ 14

