



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



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 LA NOSTRA ROMA

90 euro a persona
150 euro a persona con wine pairing

Rombo porchettato e cicoria

1~4

Coniglio in bagna cauda, radicchio trevigiano in agro-dolce e semi misti

1~3

Bottoni farciti di maiale sfilacciato, burro acido affumicato con salsa
bbq
aggiunta di tartufo: secondo prezzo di mercato al grammo (supplemento)

3~4

Filetto di baccalà con cecina e chorizo e salsa mignonette

1~3~10

La nostra Mont Blanc rivisitata: cachi e castagne

3~5



IL MENU'

Antipasti

Millefoglie di patate, cipolle, sedano rapa e liquirizia

3 ~ 9

18 €

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

3 ~ 6 ~ 14

31 €

Crudo di tonno, gazpacho verde di mare e sesamo nero

1 ~ 12 ~ 14 - 15

23€

Rombo porchettato e cicoria

1 ~ 4

19 €

Tartare di manzo casa coppelle

(Preparazione a vista)

9

24 €

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

4

28 €

Coniglio in bagna cauda, radicchio trevigiano in agro-dolce e semi misti

1 ~ 3

19 €

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



IL MENU'

Primi

Cappellacci di zucca, schiuma di mandorle e salvia

3~4~9

19 €

aggiunta di tartufo : secondo prezzo di mercato al grammo

Risotto ai ricci e asparagi di mare con beurre blanc

2-3

21 €

Linguine, senape, lime e crudo di capesante

2~3~4~13-15

24 €

Tagliolini verdi con vongole e bottarga

3~4

23 €

Bottoni farciti di maiale sfilacciato, burro acido affumicato e salsa bbq

3~4

21 €

aggiunta di tartufo : secondo prezzo di mercato al grammo

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

3~4~10

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 alla Carbonara e guanciale di cinta senese

3~4

20 €

* 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}
18 €

Seppia alla diavola e cicoria piccante

^{1 ~ 10}
22 €

Filetto di baccalà su cecina e chorizo e salsa mignonette

^{1 ~ 3 ~ 10}
24 €

Saltimbocca di spigola, consommè di prosciutto con il suo crumble e scarola con pinoli e uvetta

^{1 ~ 3 - 9}
25 €

Filetto di manzo alla cacciatora, patate e funghi

^{3 - 9 - 10}
31 €

aggiunta di tartufo : secondo prezzo di mercato al grammo

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

^{4 ~ 10}
24 €

Faraona ripiena di Ciauscolo e castagne, chutney di prugne, pastinaca e cime di rapa

^{3 ~ 5}
27 €

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

Spinaci al burro o all'agro

8 €

Insalata Casa Coppelle

³
10 €

Puré di patate

³
6 €



IL MENU'

Dessert

Millefoglie con crema alla vaniglia e pralinato di noci pecan

3~4~6~9

15 €

La nostra Mont Blanc rivisitata: cachi e castagne

3~5

13 €

Paris Brest al pistacchio

3~4~5~9

15 €

Tartellette al frutto della passione popcorn e caramello

3~4~5~9

13 €

Tarte tatin di mele, con gelato alla vaniglia

3~4~9

12 €

Il nostro Kanuga (dolce al cioccolato) con sorbetto lampone e menta

3~4~9

14 €



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



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

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'

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 "OUR ROME"

90 euro per person
150 euro per person with wine pairing

Roasted turbot rolls and chicory
1 ~ 4

Rabbit, in "bagna cauda", radish from Treviso and mixed seeds
1 - 3

Pulled pork buttons, smoked sour butter and BBQ sauce
3 ~ 4
addition of truffle: according to market price per gram (supplement)

Cod fillet, chickpeas, chorizo and sauce mignonette
1 ~ 3 - 10

Our Mont Blanc: persimmon and chestnuts
3 -



IL MENU'

Appetizers

Potato millefeuille, onions, celeriac and liquorice

^{3 ~ 9}

18 €

Steamed lobster, with roots and tubers and American sauce

^{3 ~ 6 ~ 14}

31 €

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

^{1 ~ 12 - 14 - 15}

22 €

Roasted turbot rolls and chicory

^{1 ~ 4}

19 €

Casa Coppelle Beef tartare

(Prepared at the moment)

⁹

24 €

Our foie gras, with variation of apples and amaretti crumble

⁴

28 €

Rabbit, in "bagna cauda", radish from Treviso and mixed seeds

^{1 - 3}

19 €

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



IL MENU'

First Courses

Cappellaccio of pumpkin, foam of almonds and sage

3~4~9

19 €

addition of truffle : according to market price per gram

Risotto with sea urchins, sea asparagus and beurre blanc

2-3

21 €

Linguine, mustard, lime and raw scallops

2~3~4~13-15

24 €

Green tagliolini with clams and bottarga

3~4

23 €

Pulled pork buttons, smoked sour butter and BBQ sauce

3~4

21 €

addition of truffle : according to market price per gram

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

3~4~10

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 “alla carbonara” and cinta senese bacon

3~4

20 €

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



IL MENU'

Main Courses

Cauliflower, provola cheese foam and raspberries gel

^{3 ~ 10}
18 €

“Alla diavola” cuttlefish and spicy chicory

^{1 ~ 10}
22 €

Cod fillet “cecina” chickpeas, chorizo and mignonette sauce

^{1 ~ 3 - 10}
24 €

Sea bass saltimbocca, ham consommé with its crumble and escarole
with pine nuts and raisins

^{1 ~ 3 - 9}
25 €

Cacciatora-style beef fillet, potatoes and mushrooms

^{3 - 9 - 10}
31 €

addition of truffle : according to market price per gram

Dark pork belly, mandarin sauce and gel, fennel in beer

^{4 ~ 10}
24 €

Guinea fowl stuffed with ciauscolo and chestnuts, plum chutney, pastinaca and
turnip greens

^{3 ~ 5}
27 €

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

Spinach: sour or buttered

€ 8

“Casa Coppelle” salad

³
€ 10

Mashed potatoes

³
€ 6



IL MENU'

Dessert

Millefeuille with vanilla cream and praline of pecans

3-4-6-9

€ 15

Our Mont Blanc: persimmon and chestnuts

3-5

€ 13

Paris Brest with pistachio

3-4-5-9

€ 15

Tartlet with passion fruit, popcorn and caramel

3~4~5~9

€ 13

Apple tarte tatin, with vanilla ice cream

3-4-9

€ 12

Our Kanuga (chocolat cake) with raspberry and mint sorbet

3-4-9

€ 14



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 (Vespaioia) 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**



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

Cheffe Pâtissière
Tindara Covuccia

Art Director
Alessandro Moscatelli



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 -15 produits surgelés

Nos poissons ont été refroidi selon la réglementation (Rec. CE 853/04)

En cas de mauvaises conditions meteorologiques, certains produits frais transformes pourraient etre conserves dans un froid intense

* Nous rappelons a notre aimable clientele qu'il est interdit d'utiliser des cigarettes electroniques dans le respect de la reglementation en vigueur, ainsi qu'aux autres invites du restaurant



MENU'

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 NOTRE ROME

90 euro par personne

150 euro par personne avec accord mets-vins

Turbot rôti lardé (plat typique romain) et chicorée

1~4

Lapin en "bagna cauda", radicchio de Trévise aigre doux et graines mélangées

1~3

Boutons farcis de porc effiloché, beurre fumé et sauce BBQ

3~4

ajout de truffe : selon prix du marché au gramme (supplément)

Filet de morue sur galette de pois chiches et chorizo et sauce
mignonette

1~3~10

Notre Mont Blanc revisité: kakis et châtaignes

3~5



MENU' ENTRÉES

Millefeuilles de pommes de terre, oignons, céleri-rave et réglise

³⁻⁹
18 €

Homard à la vapeur, sur lit de racines et tubercules avec sa sauce américaine

³⁻⁶⁻¹⁴
31 €

Thon cru, gaspacho de mer vert et sésame noir

¹⁻¹²⁻¹⁴⁻¹⁵
22 €

Turbot rôti lardé (plat typique romain) et chicorée

¹⁻⁴
19 €

La tartare de bœuf Casa Coppelle
(préparation devant le client)

⁹
24 €

Notre foie gras avec variation de pommes et crumble d'amarettis

⁴
28 €

Lapin, "bagna cauda", radicchio de Trévise aigre doux et graines mélangées

¹⁻³
19 €

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



MENU'

PREMIERS PLATS

Cappellaccis de potiron écume d'amandes et sauge

³⁻⁴⁻⁹

19 €

ajout de truffe: selon prix du marché au gramme

Risotto aux oursins, asperges de mer et beurre blanc

²⁻³

21 €

Linguines, moutarde, citron vert et tartare cru de coquilles saint-jacques

²⁻³⁻⁴⁻¹³⁻¹⁵

24 €

Tagliolini verts aux palourdes et poutargue

³⁻⁴

23 €

Boutons farcis de porc effiloché, beurre fumé et sauce BBQ

³⁻⁴

21 €

ajout de truffe: selon prix du marché au gramme

Cannellonis à la genovese avec sauce vermouth, herbes et poudre d'andouille

³⁻⁴⁻¹⁰

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 “Carbonara” avec lard de cinta senese

³⁻⁴

20 €

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



MENU'

SECONDS PLATS

Chou-fleur, mousse de provola et gel de framboise

³⁻¹⁰

18 €

Filet de morue, sur galette de pois chiches et chorizo et sauce
mignonette

¹⁻³⁻¹⁰

24 €

Saltimbocca de bar, consommé de jambon avec son crumble et
scarole aux pignons de pin et raisins secs

¹⁻³⁻⁹

25 €

Seiche à la diable et chicorée épicée

¹⁻¹⁰

22 €

Filet de bœuf façon chasseur, pommes de terre et champignons

³⁻⁹⁻¹⁰

31 €

ajout de truffe : selon prix du marché au gramme

Poitrine de porc noir, sauce et gel de mandarine et fenouil à la bière

⁴⁻¹⁰

24 €

Pintade farcie au ciauscolo et châtaignes, chutney de prunes,
panais et feuilles de navet

³⁻⁵

27 €

ajout de truffe : selon prix du marché au gramme

* 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 Coppel
³
10 €

Purée de pommes de terre
³
6 €



DESSERTS

Millefeuilles à la crème vanille et praliné de noix de pécan

^{3~4~6-9}

15 €

Notre Mont Blanc revisité: kakis et châtaignes

^{3~5}

13 €

Paris Brest à la pistache

^{3~4~5~9}

15 €

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

^{3~4~5~9}

13 €

Tarte tatin aux pommes et glace vanille

^{3~4~9}

12 €

Notre kanuga (gateau au chocolat) avec sorbet framboise et menthe

^{3~4~9}

14 €



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 (Vespaiola) 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**

