



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

*“Quest’anno abbiamo pensato di proporre ai nostri clienti un esclusivo menù per rendere la festa degli innamorati un momento unico e indimenticabile da trascorrere in uno dei luoghi più romantici della capitale.*

*Abbiamo così voluto offrire il massimo della nostra esperienza gastronomica ai nostri clienti con un menu degustazione elaborato dal nostro chef per l’occasione”*

**Amouse bouche**

*Vichyssoise e caviale*

**Antipasto**

*Capesante fondenti cotte al vapore, variazione di funghi, spuma all'aglio nero*

**Primo**

*Plin cacio e pepe, topinambur alla romana e tartufo*

**Intermezzo**

*Cavolo cinese al miso con mirtili e yogurt*

**Secondo**

*Anatra confit ripiena di mele con cavolo nero*

**Predessert**

*Cioccolato e peperoncino con sour di lampone*

**Dessert**

*La nostra foresta nera*

*Petit fours*

**110 € a persona bevande escluse**

*Se ci sono allergie o intolleranze o altre richieste particolari possiamo adattare il menù su richiesta o elaborare un differente menu ad hoc.*

*Per prenotare chiediamo una caparra di 50€ a persona tramite numero di carta di credito o bonifico bancario specificando nella causale il numero di persone e il nominativo che ci è stato dato per la prenotazione del tavolo.*

*Vi preghiamo di inviarci copia del bonifico bancario che conserveremo fino al saldo della cena. Per ricevere le nostre coordinate bancarie, scrivici ai seguenti indirizzi email:*

[info@casacoppelle.com](mailto:info@casacoppelle.com) o [prenotazione@casacoppelle.com](mailto:prenotazione@casacoppelle.com)



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

*This year we decided to offer our customers an exclusive menu dedicated to the occasion to make the party of lovers a unique and unforgettable moment to spend in one of the most romantic places in the capital*

*We thus wanted to offer the maximum of our gastronomic experience to our customers with a menu prepared by our chef for the occasion*

**Amouse bouche**

*Vichyssoise and caviar*

**Appetizers**

*Melting and steamed scallops, mushroom variation, and black garlic foam*

**First course**

*Plin stuffed with cheese and pepper, Roman Jerusalem artichoke and truffle*

**Interlude**

*Miso bok choy with blueberries and yogurt*

**Main course**

*Confit duck stuffed with apples and black cabbage*

**Pre-dessert**

*Chocolate and chilli with raspberry sour*

**Dessert**

*Our black forest*

*Petit fours*

**€110 per person excluding drinks**

*If there are allergies or intolerances or other requests we can adapt or change the menu*

*We ask for a deposit of €50 per person via credit card number or bank transfer specifying in the reason for payment the number of people and the name given to us for the table reservation.*

*Please send us a copy of the bank transfer which we will keep until the payment of the dinner. To receive our bank details, write to us at the following email addresses:*

*info@casacoppelle.com or booking@casacoppelle.com*