



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

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 ripieni di ricotta, topinambur alla romana ed erbe

3~4~10

Ombrina in guazzetto di pomodoro e ratatouille

1~10

Tiramisù Casa Coppelle

3~4~9



IL MENU'

ANTIPASTI

Sushi Casa Coppelle

Nigiri zuccina alla scapece e yogurt al lime, nigiri all'amatriciana di tonno e nigiri di gambero rosso con passion fruit e basilico

1~3-5-9

18 €

Capesante arrostate, funghi, spuma di aglio nero e crumble di pane di segale

2~3-4-9

28 €

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 €

Bottoni ripieni di ricotta, topinambur alla romana ed erbe

3~4~10

19 €

Risotto alla pescatora

1~2~3~6~10

23 €

Linguina all'astice con limone candito e pomodori confit

3~4~6~10

35 €

Gnocchi con ragout di anatra, arancia e cime di rapa

4~9~10

23 €

Plin di salsiccia, broccoli, pecorino e nduja

3~4~9

21 €

“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

Broccolo alla vignarola

³
18 €

Ombrina in guazzetto di pomodoro e ratatouille

^{1 ~ 10}
23 €

Astice alla catalana

^{3 ~ 6 ~ 10 - 14}
48 €

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

^{1 ~ 3 - 9}
26 €

Filetto di manzo affumicato, millefoglie di patate e fondo al whiskey

^{3 - 10 - 13}
32 €

Pluma di maiale, carciofi in consistenza e fondo

^{3 ~ 10}
24 €

Costolette di agnello al sesamo, zucchine alla scapece e salsa teriyaki

^{1 ~ 11}
28 €

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



IL MENU'

CONTORNI

Puntarelle

8 €

Insalata primavera Casa Coppelle : spinaci, pomodori misti, cipolla
rossa, sottaceto, basilico, cetrioli, feta e sumac

³
15 €

Puré di patate

³
9 €

Spinaci all'agro o ripassati

8 €



IL MENU'

DESSERT

Millefoglie con crema alla vaniglia

3~4~9

13 €

Foresta nera e sorbetto all'amarena

3~9

11 €

Paris Brest pere e cioccolato

3~4~9

12 €

Tartellette al frutto della passione popcorn e caramello

3~4~5~9

14 €

Tiramisù Casa Coppelle

3~4~9

12 €

Il nostro Kanuga con salsa e gelato vaniglia

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 2016
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

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

Ricotta stuffed buttons, Roman Jerusalem artichokes and herbs
3 ~ 4 - 10

Croaker in tomato stew and ratatouille
1 ~ 10

Casa Coppelle style tiramisù
3 ~ 4 ~ 9



IL MENU'

APPETIZERS

Sushi Casa Coppelle

“Alla scapece” zucchini nigiri with lime yoghurt, tuna amatriciana nigiri and red prawn nigiri with passion fruit and basil

¹⁻³⁻⁵⁻⁹

€18

Roasted scallops, mushrooms, black garlic foam and rye bread
crumble

²⁻³⁻⁴⁻⁹

28 €

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

¹⁻¹²⁻¹⁴⁻¹⁵

23 €

Roasted turbot rolls and chicory

¹⁻⁴

19 €

Casa Coppelle Beef tartare

(Prepared at 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, mousse of almonds and sage

3~4~9

19 €

Ricotta stuffed buttons, Roman Jerusalem artichokes and herbs

3~4-10

19 €

Seafood risotto

1~2~3~6-10

23 €

Lobster linguine with candied lemon and confit tomatoes

3~4~6-10

35 €

Gnocchi with duck ragout, orange and turnip greens

4~9-10

23 €

Sausage stuffed plin, broccoli, pecorino and nduja

3~4~9

21 €

““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

"Alla vignarola" style broccolo

³
18 €

Croaker in tomato stew and ratatouille

^{1 ~ 10}
23 €

Catalan-style lobster

^{3 ~ 6 ~ 10 - 14}
48 €

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

^{1 ~ 3 - 9}
26 €

Smoked beef fillet, potato millefeuille and whiskey sauce

^{3 - 10 - 13}
32 €

Pork pluma, artichokes and Cynar

^{3 ~ 10}
24 €

Sesame lamb chops, scapece zucchini and teriyaki sauce

^{1 ~ 11}
28 €

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



IL MENU'

SIDE DISHES

Puntarelle

€ 8

Spring salad Casa Coppelle: spinach, mixed tomatoes, red onion,
pickle, basil, cucumber, feta and sumac

³
€ 15

Mashed potatoes

³
€ 9

Steamed or sautéed spinach

€ 8



IL MENU'

DESSERTS

Millefeuille with vanilla cream

3-4-9

€ 13

Black forest and black cherry sorbet

3~9

€ 11

Pears and chocolate paris Brest

3~4~9

€ 12

Tartlet with passion fruit, popcorn and caramel

3~4~5~9

€ 14

Casa Coppelle style tiramisù

3~4~9

€ 12

Our Kanuga (chocolate dessert) with vanilla ice cream and sauce

3~4~9

€ 14



WINES DESSERTS

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 2016
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

Sommelier
Silvia Di Girolamo

Sous Chef
Giacomo Curti

Cheffe Pâtissière
Tindara Covuccia

Art Director
Alessandro Moscatelli



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 meteorologiques, certains produits frais transformes pourraient etre conservés 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 et chicorée

1 ~ 4

Lapin, bagna cauda, radicchio de Trèvisè aigre doux et graines mélangées

1 ~ 3

Boutons farcis à la ricotta, topinambours à la romaine et herbes

3 ~ 4 - 10

Courbine au ragoût de tomates et ratatouille

1 ~ 10

Tiramisù Casa Coppelle

3 ~ 4 ~ 9



MENU'

ENTRÉES

Sushi Casa Coppelle

Nigiri de courgettes à la scapece et yaourt au citron vert, nigiri de thon amatriciana et nigiri de crevettes rouges aux fruits de la passion et basilic

1 ~ 3 - 5 - 9

18 €

Coquilles Saint-Jacques roties , champignons, mousse d'ail noir et crumble de pain de seigle

2 ~ 3 - 4 - 9

28 €

Thon cru, gaspacho de mer vert et sésame noir

1 ~ 12 - 14 - 15

23 €

Turbot rôti lardé (porchettato) 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'amaretti

4

28 €

Lapin, en "bagna cauda", radicchio de Trèvisè 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 €

Boutons farcis à la ricotta, topinambours à la romaine et herbes

^{3~4-10}
19 €

Risotto aux fruits de mer

^{1~2~3~6-10}
23 €

Linguines au homard, citron confit et tomates confites

^{3~4~6-10}
35 €

Gnocchi au ragoût de canard, orange et feuilles de navet

^{4~9-10}
23 €

Plin de saucisses, brocolis, pecorino et nduja

^{3~4~9}
21 €

“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

Brocoli à la vignarola

³
18 €

Poisson courbine au ragoût de tomates et ratatouille

^{1 ~ 10}
23 €

Homard à la catalane

^{3 ~ 6 ~ 10 - 14}
48 €

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

^{1 ~ 3 - 9}
26 €

Filet de bœuf fumé, millefeuille de pommes de terre et base whisky

^{3 - 10 - 13}
32 €

Pluma de porc, artichauts et Cynar

^{3 ~ 10}
24 €

Côtelettes d'agneau au sésame, courgettes à la façon scapece et
sauce teriyaki

^{1 ~ 11}
28 €

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



MENU'

ACCOMPAGNEMENTS

Puntarelle
8 €

Salade printanière Casa Coppelle : épinards, tomates mélangées, oignon rouge,
cornichon, basilic, concombre, feta et sumac

³
15 €

Purée de pomme de terre
³
9 €

Épinards vapeur ou sautés
8 €



MENU'

DESSERTS

Millefeuille à la crème vanille

3~4~9

13 €

Forêt noire et sorbet cerise noire

3~9

11 €

Paris Brest poires et chocolat

3~4~9

12 €

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

3~4~5~9

14 €

Tiramisù Casa Coppelle

3~4~9

12 €

Notre Kanuga (dessert au chocolat) avec sauce et glace vanille

3~4~9

14 €



VINS À DESSERTS

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 2016
verre 180 euro

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon
verre 9 euro ~ bouteille 37,5 cl. **49 euro**

•

Torcolato (Vespaïola) 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**

