



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

**ITALIANO**

***Giacomo Curti***

Chef executive di Casa Coppelle

Sommelier

***Silvia Di Girolamo***

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***

***Giacomo Curti***

## MENU DEGUSTAZIONE LA NOSTRA ROMA

**90 euro a persona**

**150 euro a persona con wine pairing**

Caprese Casa Coppelle: pappa al pomodoro, variazione di  
pomodori, mozzarella di bufala gel di basilico e aria di pomodoro

3 ~ 4 ~ 14

Rombo porchettato e Cicoria

1 ~ 4

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**

Caprese Casa Coppelle: pappa al pomodoro, variazione di pomodori, mozzarella di bufala gel di basilico e aria di pomodoro

3 - 4 - 14

**22 €**

Sushi Casa Coppelle

Nigiri zucchina 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

**20 €**

Il nostro crudo di mare di pesce e crostacei

1 - 12 - 14 - 15

**45 €**

Rombo porchettato e Cicoria

1 - 4

**22 €**

Tartare di manzo Casa Coppelle

(Preparazione a vista)

9

**24 €**

Il nostro foie gras con variazione di pesche e pistacchi

4 - 5

**29 €**

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



## IL MENU'

### PRIMI

Bottoni di parmigiana di melanzane

3 ~ 4 - 9

**23 €**

Tortelli di panzanella, salsa al datterino giallo ed erbe

3 ~ 4 - 9 - 14

**23 €**

Risotto alla pescatora

1 ~ 2 ~ 3 ~ 6 - 10

**27 €**

Linguine all'astice con limone candito e pomodori confit

3 ~ 4 ~ 6 - 10

**36 €**

Plin ripieni di agnello, salsa di zucchine, pecorino, fiore di zucca e limone candito

3 ~ 4 ~ 9 ~ 10

**25 €**

\*\*\*

***“Per non dimenticare le tradizioni romane dello Chef...”***

*Mezze maniche del Pastificio Lagano all'amatriciana con Pecorino DOP di Sardegna, guanciale nostrano e pomodoro Bio*

3 ~ 4

**18 €**

*Linguine del Pastificio Lagano con crema di aglio confit, peperoncino e gamberi rossi*

4 ~ 6

**24 €**

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



## IL MENU'

### SECONDI

Melanzana panata in caponata e maionese allo zafferano

4 ~ 5 ~ 9 - 10

22 €

Astice alla catalana

3 ~ 6 ~ 10 - 14

48 €

Orata, lattuga piastrata e latte di cocco al curry

1

28 €

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

1 ~ 3 - 9

30 €

Filetto di manzo affumicato con salsa al vermouth, millefoglie di patate con crema di  
patate arrostate

3 - 10 - 13

32 €

Costolette di agnello in panure di pistacchi, zucchine alla scapece e salsa ponzu

1 - 5 - 11

31 €

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



## IL MENU'

### CONTORNI

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

<sup>3</sup>  
15 €

Puré di patate

<sup>3</sup>  
12 €

Spinaci all'agro o ripassati

10 €

Ratatouille

14 €



## **IL MENU'**

### **DESSERT**

Omelette norvégienne: fragole, pistacchi e meringhe al lime

3~4~9

**14 €**

Foresta nera e sorbetto all'amarena

3~9

**13 €**

Profiterole alla francese

3~4~5~9

**13 €**

Tartelletta di frutta del giorno

3~4~5~9

**15 €**

Tiramisù Casa Coppelle

3~4~9

**13 €**

Il nostro Kanuga con sorbetto alla pera

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 30 euro ~ bottiglia 37,5 cl. **95 euro**

•

Chateau d'Yquem 2016

calice 180 euro

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

calice 11 euro ~ bottiglia 37,5 cl. **59 euro**

•

Torcolato (Vespaioia) Maculan

calice 13 euro ~ bottiglia 75 cl. **95 euro**

•

Muffato della Sala (Sauvignon, Grechetto, Traminer, Riesling) Antinori

calice 14 euro ~ bottiglia 50 cl. **85 euro**

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

calice 15 euro ~ bottiglia 75 cl. **105 euro**



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

**ENGLISH**

Our dishes in this menu are a creation of

***Giacomo Curti***

Chef executive di Casa Coppelle

Sommelier

***Silvia Di Girolamo***

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 beverage  
160 euro per person

**270 euro**  
per person with wine pairing  
selected by our sommelier

Creative menu with seasonal products of  
excellence according to the inspiration of our

*Chef*  
**Giacomo Curti**

### TASTING MENU "OUR ROME"

90 euro per person  
150 euro per person with wine pairing

Caprese Casa Coppelle style: tomatoes soup bread crumble, buffalo mozzarella,  
basil gel and tomatoes air

3 - 4 - 14

Roasted turbot rolls and chicory

1 ~ 4

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

Caprese Casa Coppelle style: tomatoes soup bread crumble, buffalo mozzarella, basil gel and tomatoes air

3 - 4 - 14

22 €

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

20 €

Our raw seafood fish and shellfish

1 ~ 12 - 14 - 15

45 €

Roasted turbot rolls and chicory

1 ~ 4

22 €

Casa Coppelle Beef tartare

(Prepared at moment)

9

24 €

Our foie gras, with variation of peaches and pistachios

4 ~ 5

29 €

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



## IL MENU'

### FIRST COURSES

Eggplant parmigiana buttons

3~4-9  
22 €

"Panzanella" stuffed tortellis, yellow datterino tomatoes sauce and herbs

3~4-9-14  
23 €

Seafood risotto

1~2~3~6-10  
27 €

Lobster linguines with candied lemon and confit tomatoes

3~4~6-10  
36 €

Lamb stuffed plins, zucchini sauce, pecorino cheese, zucchini flower and candied lemon

3~4~9~10\*  
25 €

\*\*\*

***““Not to forget the Chef's roman traditions...””***

*Mezze Maniche from Lagano Pastificio all'amatriciana with DOP Pecorino from Sardinia, local bacon and Bio tomatoes*

3~4  
18 €

*Linguine from Lagano Pastificio with confit garlic cream, chilli pepper and red prawns*

3~4  
24 €

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



## IL MENU'

### MAIN COURSES

Breaded aubergine in caponata and saffron mayonnaise

4 ~ 5 ~ 9 - 10

22 €

Sea bream, grilled lettuce and coconut curry milk

1

28 €

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

30 €

Smoked beef fillet with vermouth sauce, potato millefeuille with roasted potato  
cream

3 - 10 - 13

32 €

Pistachio lamb chops, scapece courgettes and ponzu sauce

1 - 5 - 11

31 €

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



## IL MENU'

### SIDE DISHES

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

<sup>3</sup>  
15 €

Mashed potatoes

<sup>3</sup>  
12 €

Steamed or sautéed spinach

10 €

Ratatouille

14 €





## IL MENU'

### DESSERTS

Norwegian omelette: strawberries, pistachios and lime meringues

3-4-9  
€ 14

Black forest and black cherry sorbet

3~9  
€ 13

Profiterole French style

3-4-5-9  
13 €

Fruit of the day tartlet

3~4~5~9  
15 €

Casa Coppelle style tiramisù

3~4~9  
€ 13

Our Kanuga (chocolate dessert) with pear sorbet

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. **89 euro**

•

Chateau d'Yquem 2016

glass 180 euro

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

glass 9 euro ~ bottle 37,5 cl. **59 euro**

•

Torcolato (Vespaiola) Maculan

glass 10 euro ~ bottle 75 cl. **95 euro**

•

Muffato della Sala (Sauvignon, Grechetto, Traminer, Riesling) Antinori

glass 14 euro ~ bottle 50 cl. **85 euro**

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

glass 15 euro ~ bottle 75 cl. **105 euro**



## **FRANÇAIS**

Les plats présents sur ce menu sont des créations de notre Chef

***Giacomo Curti***

Chef Exécutif de Casa Coppelle

Sommelier

***Silvia Di Girolamo***

Sous Chef

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 météorologiques, certains produits frais transformés pourraient être conservés dans un froid intense

\* Nous rappelons à notre aimable clientèle qu'il est interdit d'utiliser des cigarettes électroniques dans le respect de la réglementation en vigueur, ainsi qu'aux autres invités 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***

***Giacomo Curti***

### **MENU DEGUSTATION NOTRE ROME**

**90 euro** par personne

**150 euro** par personne avec accord mets-vins

Caprese Casa Coppelle : crème de tomates et crumble de pain , variation de tomates,  
mozzarella de bufflonne, gel de basilic et air de tomates

3 - 4 - 14

Turbot rôti et chicorée

1 ~ 4

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

Caprese Casa Coppelle : crème de tomates et crumble de pain , variation de tomates, mozzarella de bufflonne, gel de basilic et air de tomates

<sup>3-4-14</sup>

22 €

#### 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

<sup>1-3-5-9</sup>

20 €

Nos poissons et crustacés crus de la mer

<sup>1-12-14-15</sup>

45 €

Turbot rôti lardé (porchettato) et chicorée

<sup>1-4</sup>

22 €

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

<sup>9</sup>

24 €

Notre foie gras avec variation de pêches et pistaches

<sup>4</sup>

29 €

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

Plins farcis à l'agneau, sauce de courgettes, pecorino, fleur de courgettes et citron



## MENU'

### PREMIERS PLATS

Boutons aubergines parmigiana

3~4~9

22 €

Tortellis farcis à la panzanella, sauce tomates datterino jaune et herbes

3~4~9~14

23 €

Risotto aux fruits de mer

1~2~3~6~10

27 €

Linguines au homard, citron confit et tomates confites

3~4~6~10

36 €

3~4~9~10

25 €

\*\*\*

***“Pour ne pas oublier les traditions romaines de notre Chef...”***

*Mezze Maniche du Pastificio Lagano all'amatriciana avec Pecorino DOP de Sardaigne, bacon local et tomates biologiques*

3~4

18 €

*Linguine du Pastificio Lagano avec crème d'ail confit, piment et crevettes rouges*

4~6

24 €

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

Aubergine panée avec caponata et mayonnaise au safran



## MENU'

### SECONDS PLATS

4 ~ 5 ~ 9 - 10

22 €

Daurade, laitue grillée et curry au lait de coco

1

28 €

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

30 €

Filet de bœuf fumé sauce vermouth, millefeuille de pommes de terre à la crème de  
pommes de terre rôties

3 - 10 - 13

32 €

Côtelettes d'agneau panées à la pistache, courgettes scapece et sauce ponzu

1 ~ 11

31 €

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





## MENU'

### ACCOMPAGNEMENTS

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

<sup>3</sup>  
15 €

Purée de pommes de terre

<sup>3</sup>  
12 €

Épinards vapeur ou sautés

10 €

Ratatouille

14 €

Tartellette aux fruits du jour  
Ponteroles à la française



## MENU'

### DESSERTS

Omelette norvégienne : fraises, pistaches et meringues au citron vert

3~4~9  
14 €

Forêt noire et sorbet griottes

3~9  
13 €

3~4~5~9  
13 €

3~4~5~9  
15 €

Tiramisù Casa Coppelle

3~4~9  
13 €

Notre Kanuga (dessert au chocolat) avec sorbet aux poires

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. **89 euro**

•

Chateau d'Yquem 2016

verre 180 euro

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

verre 9 euro ~ bouteille 37,5 cl. **59 euro**

•

Torcolato (Vespaiola) Maculan

verre 10 euro ~ bouteille 75 cl. **95 euro**

•

Muffato della Sala (Sauvignon, Grechetto, Traminer, Riesling) Antinori

verre 14 euro ~ bouteille 50 cl. **85 euro**

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

verre 15 euro ~bouteille 75 cl. **105 euro**

