



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 zucchine 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 €

Crudo di tonno, gazpacho verde di mare e sesamo nero

1 - 12 - 14 - 15

23€

Carpaccio di gamberi rossi e passion fruit

1 - 15

27 €

Il nostro vitel tonnè

1 - 9

23 €

Tartare di manzo Casa Coppelle

(Preparazione a vista)

9

24 €

Il nostro foie gras con variazione di pesche e pistacchi

4 - 5

29 €

*** Il nostro sommelier consiglia in abbinamento con calice di Sauternes Chateau Simon ***

11 €

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



IL MENU'

PRIMI

Spaghetti alle vongole veraci

^{2~4}
22 €

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 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

³
15 €

Puré di patate

³
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 €

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

^{1~12-14-15}

23 €

Red shrimps carpaccio and passion fruit

^{1~15}

27 €

Our veal tonn 

^{1~9}

23 €

Casa Coppelle Beef tartare

(Prepared at moment)

⁹

24 €

Our foie gras, with variation of peaches and pistachios

^{4~5}

29 €

*** *Our sommelier recommends pairing with a glass of Sauternes Chateau Simon* ***

11 €

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



IL MENU'

FIRST COURSES

Spaghetti with clams

2~4

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 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

³
15 €

Mashed potatoes

³
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

³⁻⁴⁻¹⁴

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

¹⁻³⁻⁵⁻⁹

20 €

Thon cru, gaspacho de mer vert et sésame noir

¹⁻¹²⁻¹⁴⁻¹⁵

23 €

Carpaccio de gambas rouges et fruits de la passion

¹⁻¹⁵

27 €

Notre veau thonné

¹⁻⁹

23 €

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

⁹

24 €

Notre foie gras avec variation de pêches et pistaches

⁴

29 €

*** Notre sommelier vous recommande de l'accompagner d'un verre de Sauternes Château Simon ***

11 €

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



MENU'

PREMIERS PLATS

Spaghetti aux palourdes

^{2~4}
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 avec tomates confites

^{3~4~6-10}
36 €

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

confit
^{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



MENU'

SECONDS PLATS

Aubergine panée avec caponata et mayonnaise au safran

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

³
15 €

Purée de pommes de terre

³
12 €

Épinards vapeur ou sautés

10 €

Ratatouille

14 €



MENU'

DESSERTS

Omelette norvégienne : fraises, pistaches et meringues au citron vert

3~4~9
14 €

Forêt noire et sorbet griottes

3~9
13 €

Profiteroles à la française

3~4~5 9
13 €

Tartelette aux fruits du jour

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**

