



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

LES PLATS PRÉSENTS SUR CE MENU SONT DES CRÉATIONS DE NOTRE CHEF

GIACOMO CURTI
CHEF EXÉCUTIF

SILVIA DI GIROLAMO
SOMMELIER

TINDARA COVUCCIA
CHEFFE PÂTISSÈRE



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

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

**Pour les plats partagés, une majoration de 6 euros par plat sera appliquée*

** Pain et service 3,50 € par personne*

** Nous rappelons à notre aimable clientèle qu'il est interdit d'utiliser la cigarette électronique conformément à la réglementation en vigueur, ainsi qu'aux autres clients du restaurant Casa Coppelle.*



Menu dégustation
LA FRANCE TOUJOURS

120 €

par personne

190 €

par personne avec accord mets et vins

Amuse bouche



Carpaccio de crevettes et fruits de la passion

(1 ~ 15)

Foie gras avec variation de pommes et son pain brioche

(3 ~ 4 ~ 5)



Gnocchettis au ragoût de lièvre au genévrier et écume de vin rouge

(4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)



Cuisse confite de canard avec champignons sautés et sauce parmentier

(3 ~ 10 ~ 11 ~ 14)



Pré dessert

Mont-Blanc moderne : cassis et châtaignes (3 ~ 5 ~ 9)

Le menu peut être combiné avec:
Sélection de fromages français

19 €



Menu dégustation
LA BELLA ROMA

90 €

par personne

150 €

par personne avec accord mets et vins

Bienvenue du Chef



Boulettes frites de viande de bouillon avec sauce verte et crème à la tomates

(3 ~ 4 ~ 14)

Filet de lapin lardé, crème de poivrons et sauce chasseur

(10 ~ 14)



Pasta e fagioli (pâtes farcies à la crème d'haricots cocos) façon Casa Coppelle avec moules gratinées

(2 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)



Morue en sauce sur un lit de gnocchis à la romaine

(4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)



Le Tiramisù de Casa Coppelle

(3 ~ 4 ~ 9)



ENTRÉES

Sélection de fromages italiens et français

25 €

Caprese Casa Coppelle: composition de pain ferme et tomates, variation de tomates, mozzarella de buffle, gel de basilic et écume de tomates (3 ~ 4)

22 €

Carpaccio de crevettes et fruits de la passion (1 ~ 15)

26 €

Tartare de thon, gaspacho de mer vert et sésame noir (1 ~ 12 ~ 14 ~ 15)

23 €

Turbot lardé en croûte de pain panko et variation de chicorée (1 ~ 4)

24 €

Boulettes frites de viande de bouillon avec sauce verte et crème à la tomates (3 ~ 4 ~ 14)

16 €

Mozzarella de buffle, jambon cru et gnocchis frits (3 ~ 4 ~ 10)

19 €

Escargots (au beurre persillé) (2 ~ 3 ~ 14)

18 €

Filet de lapin lardé, crème de poivrons et sauce chasseur (10 ~ 14)

19 €

Veau thonné (vittel tonné) (1 ~ 9 ~ 13)

23 €

La tartare de bœuf Casa Coppelle (préparation devant le client) (9 ~ 13)

21 €

Foie gras avec variation de pommes et son pain brioche (3 ~ 4 ~ 5)

27 €

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

*** 11 €



PREMIERS PLATS

Soupe à l'oignon (3 ~ 4 ~ 10 ~ 14)

17 €

Spaghetti aux palourdes (2 ~ 4)

22 €

Tonnarelli alla puttanesca au thon mariné et straciatella de buffle (1 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 11)

22 €

Risotto cacio pepe aux crevettes (1 ~ 3 ~ 6 ~ 14)

27 €

Risotto aux fruits de mer (1 ~ 2 ~ 3 ~ 6 ~ 10)

27 €

Pasta e fagioli (pâtes farcies à la crème d'haricots cocos) avec moules gratinées (2 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~

14) 21 €

Gnocchettis au ragoût de lièvre au genévrier et écume de vin rouge (4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)

24 €

Plins de queue de bœuf avec crème de céleri, tomates et pecorino (3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)

22 €

Mezze maniche à l'amatriciana (3 ~ 4)

18 €

Mezze maniche à la carbonara (3 ~ 4)

18 €

Tonnarelli cacio pepe aux trois poivres (3 ~ 4)

17 €

Mezze maniche à la gricia (3 ~ 4)

17 €

Mezze maniche gricia cartichauts * quand les artichauts sont de saison (3 ~ 4)

19 €



SECONDS PLATS

Parmigiana moderne (4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)

20 €

Morue en sauce sur un lit de gnocchis à la romaine (4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)

26 €

Catalana de crevettes (6 ~ 10 ~ 14)

36 €

Saltimbocca de bar, consommé de jambon avec son crumble et légumes (1 ~ 3 ~ 9)

29 €

Steak de thon en croûte de sésame, pesto de roquette et sauce teriyaki (1 ~ 3 ~ 9)

30 €

Cuisse confite de canard avec champignons sautés et sauce parmentier (3 ~ 10 ~ 11 ~ 14)

30 €

ou de veau braisée aux mini-carottes glacées et sa purée (3 ~ 10 ~ 14)

30 €

Filet de porc cuit à basse temperature en croûte de moutarde et pistaches, servi avec crème de patates douces et salade de chou rouge à l'orange (3 ~ 4 ~ 10 ~ 11 ~ 13 ~ 14)

27 €

Carré d'agneau fumé sur crème de petits pois et légumes croquants (3 ~ 10 ~ 14)

30 €

Tournedos de filet de bœuf au poivre rose et cognac (3 ~ 4 ~ 7 ~ 10 ~ 14 ~ 13)

32 €

Steak à la sauce béarnaise avec pommes de terre en papillote et beurre persillé (9 ~ 10 ~ 13 ~ 14)

35 €



ACCOMPAGNEMENTS

Artichauts à la romaine (10)

12 €

Chips faites maison nature (7)

7 €

Chips faites maison au fromage pecorino et poivre (3 ~ 7)

8 €

Purée de pommes de terre (3)

12 €

Ratatouille

13 €

Épinards à la vapeur ou sautés à la poêle

10 €

Pommes de terre au four

10 €



DESSERTS

Omelette norvégienne : fraises, pistaches et meringues au citron vert (3 ~ 4 ~ 9)

14 €

Paris Brest à la noisette (3 ~ 4 ~ 5 ~ 9)

15 €

Profiteroles à la française (3 ~ 4 ~ 5 ~ 9)

13 €

Millefeuilles à la vanille (3 ~ 4 ~ 9)

13 €

Tiramisù Casa Coppelle (3 ~ 4 ~ 9)

13 €

Kanuga (dessert au chocolat) avec sorbet aux poires (3 ~ 4 ~ 9)

14 €

Crème brûlé à la vanille (3 ~ 9)

12 €

Mont-Blanc revisité : cassis et châtaignes (3 ~ 5 ~ 9)

15 €



WINES À 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 30 euro

bottle 37,5 cl 95 euro

•

Chateau d'Yquem 2016

glass 180 euro

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

glass 11 euro

bottle 37,5 cl. 59 euro

•

Torcolato (Vespaiola) Maculan

glass 13 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