



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

ITALIANO

**GIACOMO CURTI**  
CHEF EXECUTIVE DI CASA COPPELLE

**SILVIA DI GIROLAMO**  
SOMMELIER

**TINDARA COVUCCIA**  
CHEFFE PÂTISSÈRE





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

NELLA LAVORAZIONE DEI NOSTRI PIATTI SONO PRESENTI I SEGUENTI ALLERGENI ED IL PERSONALE DI SALA È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER QUALSIASI CHIARIMENTO 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*

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

*\* Pane e servizio 3,50 € a persona*

Ricordiamo ai nostri gentili clienti che è vietato utilizzare sigarette elettroniche nel rispetto delle norme vigenti, nonchè degli altri ospiti del ristorante Casa Coppelle.



MENU DEGUSTAZIONE  
*LA FRANCE TOUJOURS*

120 euro  
a persona  
190 euro  
a persona con wine pairing

Amuse bouche



Carpaccio di gamberi rossi e passion fruit

(1 ~ 15)

Froie gras con variazione di mele e pain brioche

(3 ~ 4 ~ 5)



Gnocchetti con ragù di lepre al ginepro e aria di vino rosso

(4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)



Coscia d'anatra confit con funghi saltati su salsa parmentier

(3 ~ 10 ~ 11 ~ 14)



Pre dessert

Mont-Blanc moderna : ribes e castagne

(3 ~ 5 ~ 9)

Al menu è possibile abbinare :  
La nostra selezione di formaggi francesi  
19 €



## MENU DEGUSTAZIONE

# *LA BELLA ROMA*

90 euro  
a persona  
150 euro  
a persona con wine pairing

Benvenuto dello Chef



Polpette fritte di lessso con salsa verde e pomodori

(3 ~ 4 ~ 14)

Filetto di coniglio lardellato su crema di peperoni e salsa alla cacciatora

(10 ~ 14)



Pasta e fagioli al modo di Casa Coppelle con cozze gratinate

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



Baccalà in umido con gnocchi alla romana

(4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)



Tiramisù Casa Coppelle

(3 ~ 4 ~ 9)





## ANTIPASTI

La nostra selezione di formaggi italiani e francesi

25 €

Caprese Casa Coppelle: pappa al pomodoro, variazione di pomodori, mozzarella di bufala gel di basilico e aria di pomodoro (3 ~ 4)

22 €

Carpaccio di gamberi rossi e passion fruit (1 ~ 15)

26 €

Tartare di tonno, gazpacho verde di mare e sesamo nero (1 ~ 12 ~ 14 ~ 15)

23 €

Rombo porchettato in crosta di pane panko e variazione di cicoria (1 ~ 4)

24 €

Polpette fritte di lesso con salsa verde e pomodori (3 ~ 4 ~ 14)

16 €

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo e gnocchi fritti (3 ~ 4 ~ 10)

19 €

Escargots alla francese (con burro prezzemolato) (2 ~ 3 ~ 14)

18 €

Filetto di coniglio lardellato su crema di peperoni e salsa alla cacciatora (10 ~ 14)

19 €

Vitel tonné (1 ~ 9 ~ 13)

23 €

Tartare di manzo Casa Coppelle (Preparazione a vista) (9 ~ 13)

21 €

Foie gras con variazione di mele e il suo pain brioche (3 ~ 4 ~ 5)

27 €

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

11 €



## PRIMI

La zuppa di cipolle (3 ~ 4 ~ 10 ~ 14)

17 €

Spaghetti alle vongole veraci (2 ~ 4)

22 €

Tonnarelli alla puttanesca con tonno marinato e stracciatella di buffala (1 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 11)

22 €

Risotto cacio pepe con gamberi (1 ~ 3 ~ 6 ~ 14)

27 €

Risotto alla pescatora (1 ~ 2 ~ 3 ~ 6 ~ 10)

27 €

Pasta e fagioli al modo di Casa Coppelle con cozze gratinate (2 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)

21 €

Gnocchetti con ragù di lepre al ginepro e aria di vino rosso (4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)

24 €

Plin di coda alla vaccinara con sedano, pomodoro e crema di pecorino (3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)

22 €

Mezze maniche all'amatriciana (3 ~ 4)

18 €

Mezze maniche alla carbonara (3 ~ 4)

18 €

Tonnarelli cacio pepe ai tre pepi (3 ~ 4)

17 €

Mezze maniche alla gricia (3 ~ 4)

17 €

Mezze maniche gricia carcio i \* quando è di stagione il carciofo (3 ~ 4)

19 €



## SECONDI

Parmigiana moderna (4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)

20 €

Baccalà in umido con gnocchi alla romana (4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)

26 €

Catalana di gamberi (6 ~ 10 ~ 14)

36 €

Saltimbocca di spigola, consommé di prosciutto con il suo crumble e verdure (1 ~ 3 ~ 9)

29 €

Tagliata di tonno in crosta di sesamo con pesto di rucola e salsa teriyaki (1 ~ 3 ~ 9)

30 €

Coscia d'anatra confit con funghi saltati su salsa parmentier (3 ~ 10 ~ 11 ~ 14)

30 €

Guancia di vitella brasata con baby carotte glassate e il suo purè (3 ~ 10 ~ 14)

28 €

Filetto di maiale a bassa temperatura in crosta di senape e pistacchi, servito con crema di patate dolci e insalatina di cavolo nero all'arancia (3 ~ 4 ~ 10 ~ 11 ~ 13 ~ 14)

27 €

Carré d'agnello affumicato su crema di piselli e verdure croccanti (3 ~ 10 ~ 14)

30 €

Tournedos di filetto di manzo al pepe rosa e cognac (3 ~ 4 ~ 7 ~ 10 ~ 14 ~ 13)

32 €

Bistecca alla griglia con salsa béarnaise e patate al cartoccio con burro al prezzemolo (9 ~ 10 ~ 13 ~ 14)

35 €



## *CONTORNI*

Carciofi alla romana (10)

12 €

Chips fatta in casa al naturale (7)

7 €

Chips fatta in casa cacio e pepe (3~7)

8 €

Purè di patate alla francese (3)

12 €

Ratatouille

13 €

Spinaci all'agro o ripassati

10 €

Patate al forno

10 €





## DESSERT

Omelette norvégienne: fragole, pistacchi e meringhe al lime (3~4~9)  
14 €

Paris Brest alla nocciola (3~4~5~9)  
15 €

Profiterole alla francese (3~4~5~9)  
13 €

Millefoglie alla vaniglia (3~4~9)  
13 €

Tiramisù Casa Coppelle (3~4~9)  
13 €

Kanuga con sorbetto alla pera (3~4~9)  
14 €

Crema brûlée alla vaniglia (3~9)  
12 €

Mont-Blanc moderna : ribes e castagne (3~5~9)  
15 €



## 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 (Vespaiola) 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