


CC

CASA COPPELLE
RISTORANTE

Menu de Pâques

GIACOMO CURTI
CHEF EXECUTIVE

SILVIA DI GIROLAMO
SOMMELIER

TINDARA COVUCCIA
CHEFFE PÂTISSÈRE





Entrées

Œuf, asperges, Parmigiano Reggiano et truffe

(3 ~ 4)

24 €

Artichaut à la juive, pain aux herbes, crème de pommes de terre et menthe

(4 ~ 10)

18 €

Foie gras avec déclinaison de pommes et son pain brioché

(3 ~ 4 ~ 5)

29 €

Filet de lapin lardé sur crème de poivrons et sauce chasseur

21 €

Boulettes de viande bouillie frites, sauce verte et tomates

(3 ~ 4 ~ 14)

18 €

Tarte tatin aux artichauts

(4 ~ 10)

19 €





Premiers plats

Plin farcis à la « genovese », sauce au provolone et déclinaison d'oignons

(3 ~ 4 ~ 9 ~ 10)

23 €

Gnocchetti au ragoût de lièvre, genièvre et mousse de vin rouge

(4 ~ 9 ~ 10 ~ 14)

26 €

Risotto aux fèves, pecorino et poudre de culatello

(3)

25 €

Mezze maniche à l'amatriciana

(3 ~ 4)

18 €

Mezze maniche « gricia » et artichauts

(3 ~ 4)

19 €

Pâtes et haricots façon Casa Coppelle avec moules gratinées

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

23 €

Tonnarelli à la puttanesca avec thon mariné et stracciatella de bufflonne

(1 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 ~ 11)

28 €

Spaghetti aux palourdes

(2 ~ 4)

25 €

Risotto « cacio e pepe » aux crevettes

(1 ~ 3 ~ 6 ~ 14)

29 €





Seconds plats

Cuisse de canard confite, champignons sautés et sauce parmentier

(3 ~ 10 ~ 11 ~ 14)

32 €

Tournedos de filet de bœuf au poivre rose et cognac

(3 ~ 4 ~ 7 ~ 10 ~ 14 ~ 13)

34 €

Magret de canard, crème de carottes, graines de fenouil et pak choï rôti

(10 ~ 11 ~ 14)

32 €

Côtelettes d'agneau grillées, puntarelle, sauce verte et provola fumée

(3 ~ 1 ~ 10 ~ 14)

30 €

Entrecôte grillée, sauce béarnaise et pommes de terre au four au beurre de persil

(9 ~ 10 ~ 13 ~ 14)

37 €

Joue de veau braisée aux mini-carottes glacées et sa purée

(3 ~ 10 ~ 14)

29 €

Filet de porc cuit à basse température 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)

29 €





Accompagnements

Artichauts à la romaine

12 €

Chips maison nature

7 €

Chips maison « cacio e pepe »

(3 ~ 7)

8 €

Purée de pommes de terre à la française

(3)

12 €

Ratatouille

13 €

Épinards à l'aigre-doux ou sautés

10 €

Pommes de terre rôties

10 €





Dessert

Millefeuille à l'orange, crème à la vanille et textures de Colomba de Pâques

(3 ~ 4 ~ 5 ~ 9)

15 €

Omelette norvégienne : fraises, pistaches et meringues au citron vert

(3 ~ 4 ~ 9)

14 €

Savarin imbibé au Grand Marnier, crème de ricotta, sauce à la fleur d'oranger et blé cuit

(3 ~ 4 ~ 9 ~ 10)

15 €

Paris-Brest à la noisette

(3 ~ 4 ~ 5 ~ 9)

15 €

Profiteroles à la française

(3 ~ 4 ~ 5 ~ 9)

14 €

Crème brûlée à la vanille

(3 ~ 9)

12 €

