

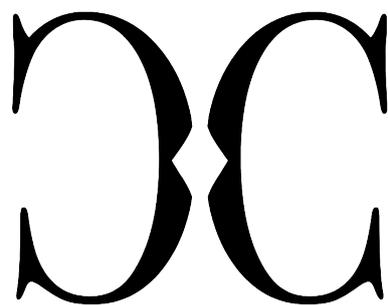
CASA COPPELLE
R I S T O R A N T E

I PIATTI PRESENTI IN QUESTO MENÙ SONO UNA CREAZIONE DI

GIACOMO CURTI
CHEF EXECUTIVE

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, nonché degli altri ospiti del ristorante Casa Coppelle.



Menù degustazione
LA FRANCE TOUJOURS

120 €
a persona
190 €
a persona con wine pairing

Amuse bouche



Carpaccio di gamberi rossi e passion fruit

(6 ~ 15)

Il nostro foie gras con variazione di mele e il suo pain brioche

(3 ~ 4 ~ 9 ~ 10)



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 ~ 14)



Pre dessert

Mont-blanc moderna: ribes e castagne

(3 ~ 5 ~ 9)

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

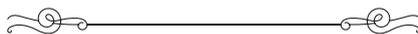
19 €



Menù degustazione
LA BELLA ROMA

90 €
a persona
150 €
a persona con wine pairing

Benvenuto dello Chef



Polpette fritte di lesso con salsa verde e pomodori

(3 ~ 4 ~ 14 ~ 19)

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

(3 ~ 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 €

Tarte tatin di carciofi su crema di pecorino (3 ~ 4 ~ 10 ~ 9)
19 €

Carpaccio di gamberi rossi e passion fruit (6 ~ 15)
26 €

Tartare di tonno, gazpacho verde di mare e sesamo nero (1 ~ 2 ~ 10 ~ 12)
23 €

Polpette fritte di lesso con salsa verde e pomodori (3 ~ 4 ~ 14 ~ 19)
16 €

Rombo porchettato in crosta di pane panko e variazione di cicoria (1 ~ 4)
24 €

Mozzarella di bufala, prosciutto crudo e gnocchi fritti (3 ~ 4)
19 €

I nostri 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 €

Il nostro vitel tonné (1 ~ 9)
23 €

Tartare di manzo Casa Coppelle (preparazione a vista)
21 €

Il nostro foie gras con variazione di mele e il suo pain brioche (3 ~ 4 ~ 9 ~ 10)
27 €

*** *Il nostro sommelier consiglia in abbinamento con calice di Sauternes Chateau Simon* ***
11 €



PRIMI

La nostra zuppa di cipolle (3 ~ 4 ~ 10 ~ 14)
17 €

Spaghetti alle vongole veraci (2 ~ 4)
23 €

Fettucelle al burro e tartufo (3 ~ 4)
28 € - tartufo aggiuntivo 10€\Gr.

Tonnarello alla puttanesca con tonno marinato e stracciatella di bufala (1 ~ 3 ~ 4 ~ 9 ~ 11)
28 €

Risotto cacio pepe con gamberi (3 ~ 6 ~ 14)
27 €

Risotto alla pescatora (1 ~ 2 ~ 3 ~ 6 ~ 10 ~ 14)
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 (3 ~ 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 o alla carbonara (3 ~ 4 ~ 10)
18 €

Tonnarelli cacio pepe ai tre pepi (3 ~ 4)
17 €

Mezze maniche alla gricia (3 ~ 4 ~ 10)
17 €

Mezze maniche gricia carciofi * quando è di stagione il carciofo (3 ~ 4 ~ 10)
19 €



SECONDI

La nostra parmigiana (3 ~ 4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)
20 €

Baccalà in umido con gnocchi alla romana (3 ~ 4 ~ 9 ~ 14)
26 €

Catalana di gamberi (6 ~ 10 ~ 14)
36 €

Saltimbocca di spigola, consommé di prosciutto con il suo crumble e verdure (1 ~ 3 ~ 9 ~ 5)
29 €

Tagliata di tonno in crosta di sesamo con pesto di rucola e riduzione di salsa teiyaki
(1 ~ 9 ~ 12)
30 €

Coscia d'anatra confit con funghi saltati su salsa parmentier (3 ~ 10 ~ 14)
30 €

Guancia di vitella brasata con baby carotte glassate e il suo purè (3 ~ 10 ~ 13 ~ 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 ~ 10 ~ 14)
32 €

Bistecca alla griglia (350 gr) con salsa béarnaise e patata al cartoccio con burro prezzemolato
(9 ~ 10 ~ 14)
38 €



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 ⁽¹⁴⁾

14 €

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 €

Tartelletta di frutta (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 €

Chateau d'Yquem 2017

bottiglia 37,5 cl.

750 €

Chateau d'Yquem 2019

bottiglia 37,5 cl.

630 €

•

Recioto della Valpolicella (Corvina e altre autoctone) Roccolo Grassi

calice 30 €

bottiglia 37,5 cl. 95 €

•

Chateau d'Yquem 2016

calice 180 €

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

calice 11 €

bottiglia 37,5 cl. 59 €

•

Torcolato (Vespaiole) Maculan

calice 13 €

bottiglia 75 cl. 95 €

•

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

calice 14 €

bottiglia 50 cl. 85 €

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

calice 15 €

bottiglia 75 cl. 105 €