

GIACOMO CURTI CHEF EXECUTIVE

SILVIA DI GIROLAMO SOMMELIER

TINDARA COVUCCIA
CHEFFE PÂTISSIÈRE



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

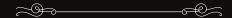
Ricordiamo ai nostri gentili clienti che è vietato utilizzare sigarette elettroniche nel rispetto delle norme vigenti, nonchè degli altri ospiti del ristorante Casa Coppelle.



Menù degustazione LA FRANCE TOUJOURS

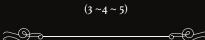
I2O €
a persona
I9O €
a persona con wine pairing

Amuse bouche



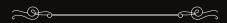
Carpaccio di gamberi rossi e passion fruit

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



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

Profiterole alla francese

(3 ~ 4 ~ 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)

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

(IO ~ I4)



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€

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€

I nostri escargots alla francese (con burro prezzemolato) (2 ~ 3 ~ 14)

18 €

Filetto di coniglio lardellato su crema di peperoni e salsa alla cacciatora ${}_{(10\,\sim\,14)}$

19€

Il nostro vitel tonné (1 ~ 9~ 13)

23€

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

21 €

Il nostro 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 ***



PRIMI

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

17€

Spaghetti alle vongole veraci (2~4)

22€

Tortelli ripieni di baccalà con salsa datterino, cappero fritto e aria al basilico (1~3~4~9~14)

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)

2I €

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 carciofi * quando è di stagione il carciofo (3~4)

19€



SECONDI

La nostra parmigiana (4~5~9~10) 20 €

Baccalà in umido con gnocchi alla romana $(4 \sim 5 \sim 9 \sim 10)$

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 €

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 (9~ 10~ 13 ~ 14)



CONTORNI

Chips fatta in casa al naturale (7)

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

Purè di patate alla francese (3)

12 €

Ratatouille

13€

Spinaci all'agro o ripassati

ıo€



DESSERT

Omelette norvégienne: fragole, pistacchi e meringhe al lime $(3 \sim 4 \sim 9)$

I4 €

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€

La nostra creme brûlé alla vaniglia (3 ~ 9)

I2 €

Tagliata di frutta di stagione

I2 €



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 I80 €

•

Sauternes (Sauvignon, Semillon) Chateau Simon

calice II €

bottiglia 37,5 cl. 59 €

•

Torcolato (Vespaiola) Maculan

calice I3 €

bottiglia 75 cl. 95 €

•

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

calice I4 €

bottiglia 50 cl. 85 €

•

Passito Pantelleria Ben Ryé (Moscato d'Alessandria) Donnafugata

calice **I5** €

bottiglia 75 cl. **IO5** €