
CC

CASA COPPELLE
RISTORANTE

14 FEBBRAIO 2025

LE RÊVE D'AMORE

A special date

GIACOMO CURTI
CHEF EXECUTIVE

SILVIA DI GIROLAMO
SOMMELIER

TINDARA COVUCCIA
CHEFFE PÂTISSÈRE

MINIMUM SPENDING 120€ A PERSONA
BEVANDE ESCLUSE
4 PORTATE A SCELTA DAL MENÙ



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.



ANTIPASTI

La nostra selezione di formaggi italiani e francesi

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

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

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

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

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

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

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

Il nostro vitel tonné
(1 ~ 9 ~ 13)

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

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

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

II €



PRIMI

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

Spaghetti alle vongole veraci
(2 ~ 4)

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

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

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

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

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

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

Fettucelle burro e tartufo
(3 ~ 4)

Mezze maniche all'amatriciana
(3 ~ 4)

Mezze maniche alla carbonara
(3 ~ 4)

Tonnarelli cacio pepe ai tre pepi
(3 ~ 4)

Mezze maniche alla gricia (3 ~ 4)

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



SECONDI

La nostra parmigiana
(4 ~ 5 ~ 9 ~ 10)

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

Catalana di gamberi
(6 ~ 10 ~ 14)

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

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

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

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)

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

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

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)

Ratatouille

Spinaci all'agro o ripassati



DESSERT

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

Foresta nera e sorbetto all'amarena
(3 ~ 9)

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

Tartelletta di frutta del giorno
(3 ~ 4 ~ 5 ~ 9)

Tiramisù Casa Coppelle
(3 ~ 4 ~ 9)

Il nostro kanuga con sorbetto alla pera
(3 ~ 4 ~ 9)

La nostra creme brûlée alla vaniglia
(3 ~ 9)

Tagliata di frutta di stagione



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 (Vespaiola) 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 €