



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

**ITALIANO – ENGLISH – FRANÇAIS**

**ITALIANO**

I piatti presenti in questo menù sono creazioni di

***Fabio Rossi***

Chef executive di Casa Coppelle

***Francesco Bertolini***

Restaurant Manager

Sous Chef

***Giacomo Curti***

Chef de Partie

***Lucas Siliotto***

***Anthony Mark Lopez***

Chef Pasticcere

***Veronica Di Curzio***

Sommelier

***Silvia Di Girolamo***



## CASA COPPELLE BISTROT

**Il nostro cestino di pane e focaccia 3,00 € a persona**

### ENTRÉES

Triangoli in stile orientale su salsa di caciocavallo e sesamo tostato 3~4~5~7~9~10~11~12~14	10 €
Robiola in kataifi su gazpacho di pomodori con petali di basilico 3~4~5~7	9 €
Il nostro crudo di pesce composto di 2 scampi, 2 gamberi rossi, 2 mazzancolle, 4 ostriche e 40 gr di tartare o carpaccio del giorno con maionese di soia 1~2~6~7~10~11~14	50 €
Tartare di salmone e avocado 1	15 €
Il nostro foie gras fatto in casa al torchon 3~4~9~10	21 €
Tartare di fassona battuta al coltello con uovo poché e verdure di stagione 3~9~10~13	18 €
Mozzarella e prosciutto crudo 3~10	11 €
Insalate Niçoise : patate lesse, fagiolini, pomodori, tonno, olive nere, uovo sodo, lattuga 1~4~9	11 €
Insalata Casa Coppelle : spinacino, pere, uvetta, croûton, feta e pomodori 3~4	11 €



## PRIMI

Linguine di Gragnano con salsa di datterino fresco e basilico 4	10 €
Spaghetti alle vongole 1~4~10~14	12 €
Risotto cacio pepe e gamberi 1~3~6~10~14	21 €
Paccheri all'amatriciana 3~4~9~10	11 €
Fettuccine al ragù rosso di fassona 4~9~10~14	13 €
Rigatoni alla gricia 3~4~9~10	11 €

## SECONDI

Catalana di gamberi 6~10~14	24 €
Involtini freddi di salmone marinato e caprino con insalata e vinaigrette 1~3~4~10	16 €
Spigola al forno con patate, olive taggiasche e pomodorini 1~10~13~14	22 €
Salmone alla griglia su spaghetti di verdure alla soia e sesamo bianco 1~10~11~12~14	16 €
Tagliata di manzo Rib-Eye con rosmarino, funghi e vino bianco 10~13	24 €
Bistecca con burro Maître d'hotel e patate al sale 3~10~14	24 €
Tournedos di filetto di manzo al pepe rosa, flambé al cognac e le nostre chips 3~4~7~10~14	25 €
Tris di hamburger fatti in casa con chips: pollo, vegetariano, manzo 3~4~7~10~14	15 €



## DESSERTS

Éclair alla vaniglia e glassa al caramello <small>3~4~9</small>	10 €
La nostra noisette <small>3~5~9~11</small>	15 €
Selezione di sorbetti e gelati della casa	8 €
Il nostro kanuga <small>3~4~5~9~11</small>	11 €
Maritzo alla pasta di nocciole o frutta fresca <small>3~4~5~9~10</small>	6 €



**NELLA LAVORAZIONE DEI NOSTRI PIATTI SONO PRESENTE I SEGUENTI  
ALLERGENI ED IL PERSONALE DI SALA È ALLA VOSTRA DISPOSIZIONE PER  
QUALSIASI CHIARIMENTI 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

***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



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

**ENGLISH**

Our dishes in this menu are a creation of

**Fabio Rossi**

Chef executive di Casa Coppelle

**Francesco Bertolini**

Restaurant Manager

Sous Chef

**Giacomo Curti**

Chef de Partie

**Lucas Siliotto**

**Anthony Mark Lopez**

Chef Pasticcere

**Veronica Di Curzio**

Sommelier

**Silvia Di Girolamo**

# Black Suite

Le Côté Chic de la Place des Coppelle

## MENU BLACK SUITE

Crispy chicken skewers with sweet and sour sauce (2 Pieces)

3 ~ 4 ~ 5 ~ 7 ~ 10 ~ 14

5 €

Mini beef tartare

3 ~ 9 ~ 10 ~ 13

8 €

Mini salmon and avocado tartare

1

7 €

Skewers of ham and melon (3 Pieces)

3

8 €

Vegetable pinzimonio with yogurt sauce

3

5 €

Small risotto with cheese and pepper with sauteed shrimp

1 ~ 3 ~ 6 ~ 10 ~ 14

13 €

Gourmet focaccia with ham

3 ~ 4 ~ 7 ~ 10

13 €

Gourmet focaccia with mozzarella confit cherry tomatoes and basil oil

3 ~ 4 ~ 7 ~ 10 ~ 14

12 €

Sliced fruit on ice with chocolate sauce and caramel toffee

3 ~ 4 ~ 9 ~ 10

10 €



## CASA COPPELLE BISTROT

Our basket of bread and focaccia € 3.00 per person

### APPETIZERS

Oriental style triangles on caciocavallo sauce and toasted sesame  
3 ~ 4 ~ 5 ~ 7 ~ 9 ~ 10 ~ 11 ~ 12 ~ 14 10 €

Robiola in kataifi on tomato gazpacho with basil petals  
3 ~ 4 ~ 5 ~ 7 9 €

Our raw fish consisting of 2 prawns, 2 red prawns,  
2 mazzancolle prawns, 4 oysters and 40 g of tartare or carpaccio of  
the day with soy mayonnaise  
1 ~ 2 ~ 6 ~ 7 ~ 10 ~ 11 ~ 14 50 €

Salmon and avocado tartare  
1 15 €

Our homemade torchon foie gras  
3 ~ 4 ~ 9 ~ 10 21 €

Fassona tartare cutted at the moment with poached egg and vegetables  
Seasonal 3 ~ 9 ~ 10 ~ 13 18 €

Mozzarella and ham  
3 ~ 10 11 €

Niçoise salad: boiled potatoes, green beans, tomatoes, tuna, black olives,  
boiled egg, lettuce 1 ~ 4 ~ 9 11 €

Casa Coppelle salad: spinach, pears, raisins, croutons, feta and tomatoes  
3 ~ 4 11 €



## FIRST COURSES

Linguine di Gragnano with fresh datterino sauce and basil	4	10 €
Spaghetti with clams	1~4~10~14	12 €
Risotto with cheese, pepper and prawns	1~3~6~10~14	21 €
Amatriciana style paccheri	3~4~9~10	11 €
Fettuccine with red fassona sauce	4~9~10~14	13 €
Rigatoni Gricia's style	3~4~9~10	11 €

## MAIN COURSES

Catalan shrimp	6~10~14	22 €
Cold rolls of marinated salmon and goat cheese with salad and vinaigrette	1~3~4~10	16 €
Baked sea bass with potatoes, Taggiasca olives and cherry tomatoes	1~10~13~14	22 €
Grilled salmon on soy vegetable spaghetti and white sesame	1~10~11~12~14	16 €
Sliced beef Rib-Eye with rosemary, mushrooms and white wine	10~13	24 €
Steak with hotel maître butter and salt potatoes	3~10~14	24 €
Beef fillet with pink pepper, Cognac flambé and our chips	3~4~7~10~14	25 €
Tris of home made hamburgers and chips: chicken, beef, vegetarian	3~4~7~10~14	15 €





## DESSERTS

Vanilla éclair and caramel icing <sup>3~4~9</sup>	10 €
Our hazelnut <sup>3~5~9~11</sup>	15 €
Selection of homemade sorbets and ice cream <sup>3</sup>	8 €
Our chocolate cake kanuga <sup>3~4~5~9~11</sup>	11 €
Maritozzo with hazelnut paste or fresh fruit <sup>3~4~5~9~10</sup>	6 €



**WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT OUR ACTIVITY ARE THE FOLLOWING  
ALLERGENS :**

1 fish – 2 molluscs – 3 dairy – 4 gluten – 5 nuts – 6 shellfish  
7 peanuts – 8 lupins – 9 eggs – 10 sulfur and sulphites – 11 soy – 12 sesame  
13 mustard – 14 celery

***All our fish has been subjected to blast chilling  
(Rec. CE 853/04)***

In case of adverse weather conditions, some fresh processed products could be kept  
in intense cold



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

**FRANÇAIS**

Les plats présents sur ce menu sont des créations de notre Chef

***Fabio Rossi***

Chef Exécutif de Casa Coppelle

***Francesco Bertolini***

Restaurant Manager

Sous Chef

***Giacomo Curti***

Chef de Partie

***Lucas Siliotto***

***Anthony Mark Lopez***

Cheffe Pâtissière

***Veronica Di Curzio***

Sommelier

***Silvia Di Girolamo***

# Black Suite

Le Côté Chic de la Place des Coppelle

## MENU BLACK SUITE

Brochettes de poulet croustillantes avec sauce aigre-douce (2 pièces) 3 ~ 4 ~ 5 ~ 7 ~ 10 ~ 14	5 €
Mini tartare de boeuf 3 ~ 9 ~ 10 ~ 13	8 €
Mini tartare de saumon et avocat 1	7 €
Brochettes de jambon et melon (3 pièces) 3	8 €
Pinzimonio de légumes avec sauce au yogourt 3	5 €
Mini risotto au fromage et poivre aux crevettes sautées 1 ~ 3 ~ 6 ~ 10 ~ 14	13 €
Focaccia gourmande au jambon cru 3 ~ 4 ~ 7 ~ 10	13 €
Focaccia gourmande avec tomates cerises confites mozzarella et huile de Basilic 3 ~ 4 ~ 7 ~ 10 ~ 14	12 €
Fruits tranchés sur glace avec sauce au chocolat et caramel 3 ~ 4 ~ 9 ~ 10	10 €



## CASA COPPELLE BISTROT

Notre panier de pain et focaccia 3,00 € par personne

### ENTRÉES

Triangles style oriental sur sauce caciocavallo et sésame grillé 3 ~ 4 ~ 5 ~ 7 ~ 9 ~ 10 ~ 11 ~ 12 ~ 14	10 €
Robiola en kataifi sur gaspacho de tomates et pétales de basilic 3 ~ 4 ~ 5 ~ 7	9 €
Notre poisson cru composé de 2 crevettes, 2 crevettes rouges, 2 crevettes, 4 huîtres et 40 g de tartare ou carpaccio du jour avec mayonnaise au soja 1 ~ 2 ~ 6 ~ 7 ~ 10 ~ 11 ~ 14	50 €
Tartare de saumon et avocat 1	15 €
Notre foie gras fait maison cuit au torchon 3 ~ 4 ~ 9 ~ 10	21 €
Tartare de Fassona battu au couteau avec oeuf poché et légumes de saison 3 ~ 9 ~ 10 ~ 13	18 €
Mozzarella et jambon cru 3 ~ 10	11 €
Salade niçoise: pommes de terre, haricots verts, tomates, thon, olives noires, oeuf dur, laitue 1 ~ 4 ~ 9	11 €
Salade Casa Coppelle: épinards, poires, raisins secs, croûtons, feta et tomates 3 ~ 4	11 €



## PREMIERS PLATS

Linguine de Gragnano avec sauce tomates dattes fraîches et basilic 4	10 €
Spaghetti aux palourdes 1~4~10~14	12 €
Risotto au fromage, poivre et crevettes 1~3~6~10~14	21 €
Paccheri à l'amatriciana 3~4~9~10	11 €
Fettuccine à la sauce de viande fassona à la tomate 4~9~10~14	13 €
Rigatoni à la gricia 3~4~9~10	11 €

## SECONDS PLATS

Salade catalane de crevettes 6~10~14	24 €
Petits roulés froids de saumon mariné et fromage de chèvre avec salade et vinaigrette 1~3~4~10	16 €
Loup de mer au four avec pommes de terre, olives Taggiasca et tomates cerises 1~10~13~14	22 €
Saumon grillé sur spaghetti de légumes au soja et sésame blanc 1~10~11~12~14	16 €
Côte de boeuf emincée au romarin, champignons et vin blanc 10~13	24 €
Bistek avec beurre Maître d'hôtel et pommes de terre au sel 3~10~14	24 €
Filet de boeuf au poivre rose, flambé au Cognac et nos chips 3~4~7~10~14	25 €
Tris d'hamburgers avec ses pains faits maison et chips: poulet, boeuf, aubergine 3~4~7~10~14	15 €



## DESSERTS

Éclair à la vanille et glassage au caramel 3~4~9	10 €
Notre noisette 3~5~9~11	15 €
Sélection de glaces et sorbet maison 3	8 €
Notre kanuga 3~4~5~9~11	11 €
Maritzo à la nutella faite maison ou fruits frais 3~4~5~9~10	6 €



**NOUS INFORMONS NOS CLIENTS QUE DANS NOTRE ACTIVITÉE SONT PRÉSENTS  
LES  
ALLERGÈNES SUIVANTS ET NOTRE PERSONNEL DE SALLE EST À VOTRE  
DISPOSITION  
POUR DE PLUS AMPLES INFORMATIONS:**

1 poisson – 2 mollusques – 3 produits laitiers – 4 gluten – 5 variété de noix – 6  
coquillages – 7 arachides – 8 lupins – 9 oeufs – 10 dioxyde de soufre et sulfites – 11 soja  
– 12 sesame – 13 moutarde – 14 céleri

***Nos poissons ont été refroidi selon la réglementation  
(Rec. CE 853/04)***

En cas de mauvaises conditions météorologiques, certains produits frais transformés pourraient  
être conservés dans un froid intense