



MENU CENA

ANTIPASTI

Zuppa di cipolle gratinata, crostino di pane all'aglio e groviera in
uno scrigno di pasta sfoglia 3~4~9~10

15 €

Vignarola rivisitata con robiola in pasta kataifi 3~4~14

17 €

Crudo di mare classico: Scampi del Mediterraneo, Gamberi rossi di Mazara, gamberi
bianchi, ostriche Fines de Claire e piccola tartare
del pescato del giorno 1~2~6~14

49 €

Crudo cotto Royale : Crudo Scampi del Mediterraneo, Gamberi rossi, gamberi bianchi,
ostriche Fines Claire e piccola tartare del pescato del giorno, Cotto : astice, crevette,
gambero rosso e gambero bianco e coquillage (consigliato per due persone) 1~2~6~14

98 €

Salmone marinato su carpaccio di zucchine con ricotta di bufala mantecata alla
barbabietola e salsa di caprino 1~2~3~6

18 €

Astice, stracciatella, pomodorini confit, chips di basilico e
salsa di crostacei 1~3~6~10~14

26 €

La nostra piccola fondue savoyarde accompagnata di prosciutto di Parma
e Culatello 3~4

29 €

Tartare di manzo battuto al coltello con uovo di quaglia e
verdurine di stagione 9~13

20 €

Il nostro Foie Gras fatto in casa al torchon, con salsa e gel di lampone, servito con il suo
pain brioche caldo e tostato 3~4~5~10

26 €



PRIMI

Linguine di Gragnano Pastificio dei Campi con crema di datterino fresco
di Sicilia 4~9~14
19 €

Risotto Carnaroli Gran Riserva, cacio, pepe e gamberi saltati 1~3~6~14
22 €

Gnocchetti al profumo di aneto e lime con vongole, cime di rapa e
salsa al zafferano 1~2~3~4~9~10~14
18 €

Fagottini di spigola con crema di porro affumicata e asparago
bianco arrosto 1~3~4~10~14
19 €

Tagliolini al basilico con astice e pomodorini confit 2~3~4~9~10~14
27 €

Paccheri al baccalà al profumo del Mediterraneo 1~4~9~10~13~14
19 €

Fettuccine con crema di topinambur e ragù di anatra glassata 3~4~9~10~14
19 €

Tortellini ripieni di carciofo con salsa alla gricia 3~4~9~10~14
20 €

Raviolini ripieni di ricotta di bufala in salsa amatriciana 3~4~9~10~14
18 €



SECONDI

Seitan arrosto con verdure 4~10~11~12~14
19 €

Calamaro ripieno su crema di cavolo nero e fagiolini cannellini
aromatizzati 1~2~3~6~10~14
24 €

Astice alla Catalana 1~6~14
37 €

Spigola in crosta di sale al contrario con verdure 1~10~14
29 €

Salmone Sockeye in crosta di zucchine, crema di cavolfiore affumicata
e funghi arrosto 1~3~10~14
27 €

Coscia d'anatra confit con verdure su salsa parmentier e porro fritto 4~10~11~14
32 €

Guancia iberica con spuma di carote e baby carrot glassate 3~10~13~14
29 €

Tournedos di filetto di manzo al pepe rosa, flambè al cognac, spugnone e
patate Gaufrette 3~4~7~10~14
34 €

Carrè d'agnello affumicato alle erbe con panache di verdure di stagione 10~14
30 €



CONTORNI

Puré di patate alla francese 3

7 €

Verdure del giorno saltate

9 €

Chips gaufrette 4

6 €

Gratin dauphinois 3~ 9

7 €



DESSERT

Il cioccolato Valrhona, utilizzato nelle nostre preparazioni, può contenere presenze di frutta a guscio e tracce di soia

Piatto di 5 formaggi francesi e mieli selezionati secondo disponibilità del mercato ³
19 €

Tarte Tatin di pere nello stile di Casa Coppelle ^{3~4~5~9~10}
13 €

Dessert creativo di Casa Coppelle: La Noisette (cremoso al gianduja, dacquoise alla nocciola, nocciola caramellata) - gluten free ^{3~5~9~11}
15 €

Omelette Norvegienne: Dacquoise al pistacchio con sorbetto alle more e meringa - gluten free, senza lattosio ^{5~9}
13 €

Crème brulée al bergamotto (gluten free) ^{3~9}
13 €

La nostra specialità: Kanuga con lampone e zabaione ^{3~4~5~9~10~11}
15 €

Paris Brest alle arachidi ^{3~4~5~7~9}
15 €

Il nostro tiramisù ^{3~4~5~9~11}
12 €

Clafoutis amarena e pistacchio - gluten free ^{3~5~9~10}
13 €



MENU DEGUSTAZIONE

5 Portate

90 euro a persona – bevande escluse

130 euro a persona con abbinamento vini

Astice, stracciatella, pomodorini confit, chips di basilico e
salsa di crostacei 1~3~6~10~14

Il nostro Foie Gras fatto in casa al torchon, con salsa e gel di lampone, servito con
il suo pain brioche caldo e tostato 3~4~5~10

Tortellini ripieni di carciofo con salsa alla gricia 3~4~9~10~14

Intermezzo

Carrè d'agnello affumicato alle erbe con panache di verdure di stagione 10~14

Millefoglie al cacao con crema di mascarpone e amarene 3~4~9

MENU DEGUSTAZIONE EXCLUSIVE

5 Portate

135 euro a persona – bevande escluse

195 euro a persona con abbinamento vini

Menu creativo a sorpresa secondo l'ispirazione del nostro
Chef Fabio Rossi



MENU PRANZO

ANTIPASTI

Zuppa di cipolle gratinata, crostino di pane all'aglio e groviera in
uno scigno di pasta sfoglia 3~4~9~10

15 €

Vignarola rivisitata con robiola in pasta kataifi 3~4~14

17 €

Insalata di salmone affumicato 1~10

15 €

Insalata di pollo con spinacino, pere, uvetta, feta, pomodori appassiti,
crostini di pane tostati 3~5~7~10~14

16 €

Carpaccio di vitella scottato con salsa tonnata, capperi fritti e crostini 3~10~14

18 €

PRIMI

Linguine di Gragnano Pastificio dei Campi con crema di datterino fresco
di Sicilia 4~9~14

19 €

Pacchero fresco all'Amatriciana 3~4~9~10

13 €

Fettuccine alla gricia con carciofi 3~4~9~10~14

14 €

Tonnarelli alle vongole con pane all'aglio e prezzemolo 1~2~4~9~10~14

18 €



MENU PRANZO

SECONDI

Couscous di verdure con gamberi arrosto 1~6~10~14
18 €

Baccalà cotto a bassa temperatura in guazzetto 1~10~14
22 €

Tagliata di filetto con radicchio, guanciale e aceto balsamico 3~4~10~14
24 €

Faraona ripiena con puré all'aneto 4~14
18 €

MENU BIMBI

3 Baby hamburgers, Chips, gelato al cioccolato, succo di frutta o soda
13 €

Spiedini di pollo croccante al mascarpone con salsa barbecue, Chips, gelato al
cioccolato, succo di frutta o soda
13 €

DESSERT

Tagliata di frutta di stagione
8 €

Profiterole alla francese con sorbetto pera e salsa al cioccolato caldo e scaglie di
mandorle tostate 3~4~5~7~9
13 €

Gelati o sorbetti della casa 3~5~9
8 €

Omelette Norvegienne: Dacquoise al pistacchio con sorbetto alle more e meringa
- gluten free, senza lattosio 5~9
13 €



MENU PRANZO

MENU DEGUSTAZIONE

3 Portate

55 euro a persona – bevande escluse
75 euro a persona con abbinamento vini

Vignarola rivisitata con robiola in pasta kataifi 3~4~14

Da scegliere tra

Tagliolini al basilico con astice e pomodorini confit 2~3~4~9~10~14

O

Salmone Sockeye in crosta di zucchine, crema di cavolfiore affumicata
e funghi arrosto 1~3~10~14

Omelette Norvegienne: Dacquoise al pistacchio con sorbetto alle more e meringa
- gluten free, senza lattosio 5~9



MENU DEL GIORNO

ANTIPASTO

PRIMO

SECONDO

DESSERT

