



CASA
COPPELLE
Ristorante

MENU

FRANÇAIS



CASA
COPPELLE
Ristorante

CASA COPPELLE
OMAR CAPPARUCCINI - RACHELLE GUENOT

CHEF
ROSALBA VALLONE

CHEF CAPO PARTITA SECONDI
MAURO MARTINA

CHEF PASTICCERE
GIULIA ORSINI

SOMMELIER
FEDERICO OTTONE

PANE E FOCACCIA
(Personne)

2

IL NOSTRO PANE E I DOLCI
SONO FATTI IN CASA COPPELLE

(Notre pain et nos gâteaux sont faits in Casa Coppelle)

ANTIPASTI

ENTREES

01	BRUSCHETTE E CROSTINI <i>Tartines de pain grillées variées</i>	8
02	PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI E MELONE <i>Jambon de Parme affiné 24 mois et melon</i>	10
03	PROSCIUTTO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI E FICHI <i>Jambon de Parme affiné 24 mois et figues</i>	12
04	SPIEDINI DI POLLO <i>Brochettes de poulet croquant</i>	10
05	ROAST BEEF DI BUFALO CON SALSA VERDE <i>Roast beef de buflon accompagné de sauce verte</i>	11
06	CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO CON RUCOLA, FUNGHI CHAMPIGNON E GRANA <i>Carpaccio de boeuf avec feuille de roquette, parmesan et champignon de Paris</i>	13
07	TARTE TATIN DI VERDURE CON SALSA AL PESTO <i>Tarte tatin de légumes avec sauce au pestou</i>	9
08	CAPRESE <i>Emincé de tomates et mozzarella de buflon</i>	9
09	FRITTO CASA COPPELLE <i>Fritture mixte Casa Coppelle</i>	10
10	GAZPACHO	8
11	MILLEFOGLIE CROCCANTE DI PASTA FILLO CON BURRATA, POMODORINI CONFIT E MOUSSE DI MELANZANE ED OLIVE <i>Mille-feuille croquant de pate fillo avec mozzarella burrata, tomates cerises confites et mousse d'aubergines et olives</i>	10

PRIMI TRADIZIONALI

PÂTES TRADITIONNELLES

12	SPAGHETTI CARBONARA CON GUANCIALE DI CINTA SENESE <i>Spaghetti carbonara avec lardons de cochon senèse et oeuf</i>	9
13	PENNE ARRABBIATA <i>Penne à la sauce tomate piquante</i>	8
14	RIGATONI AMATRICIANA CON GUANCIALE DI NORCIA <i>Rigatoni à la sauce tomate piquante et petits lardons de Norcia</i>	9
15	TONNARELLI CACIO E PEPE <i>Spaghetti carrées fraîches au poivre et fromage piquant Pecorino</i>	8
16	TONNARELLI ALLA GRICIA <i>Spaghetti carrées fraîches au poivre, petits lardons et fromage piquant Pecorino</i>	9
17	FETTUCCINE AL POMODORO FRESCO E BASILICO <i>Fettuccine faites maison aux tomates fraîches et basilic</i>	8
18	SPAGHETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO <i>Spaghetti à l'huile d'olives extra vierge, ail et piment</i>	8

DALLO CHEF - CONSEILLÉS PAR LE CHEF

- 19 **MALTAGLIATI ROSSI FATTI IN CASA
CON OLIVE NERE, PACHINO E BASILICO** 11
*Mal coupés faits maison avec olives noires, tomates cerises
et basilic*
- 20 **LASAGNA VEGETARIANA** 12
Lasagne végétarienne
- 21 **ORECCHIETTE ALLA SICILIANA A MODO NOSTRO** 11
Orecchiette avec aubergine, tomates cerises et ricotta dure
- 22 **FETTUCCINE AL RAGÙ BIANCO
DI FILETTO DI MANZO ED OLIVE NERE** 11
Taglioline faites maison au ragoût blanc de filet de boeuf et olives noires
- 23 **CASARECCE ASPARAGI,
PROSCIUTTO E ZAFFERANO** 14
Casarecce avec asperges vertes, jambon et saffran
- 24 **TAGLIOLINI AL LIMONE** 9
Tagliolini à la sauce citron
- 25 **RIGATONI ALL'AMATRICIANELLA** 10
*Rigatoni Amatricianelle avec tomates cerises, bacon de Norcia
flambé au Cognac*
- 26 **CONCHIGLIONI RIPIENI DI RICOTTA
SU MIREPOIX DI VERDURE** 10
Pâtes coquilles farcies à la ricotta et mirepoix de légumes
- 27 **RISOTTO CON FIORI DI ZUCCA** 12
Risotto aux fleurs de courgettes
- 28 **RISOTTO ALLE FRAGOLE** 11
Risotto aux fraises
- 29 **RISOTTO SPINACI, BACON E RICOTTA** 9
Risotto avec bacon, épinards et ricotta
- 30 **GNOCCHI DI GIOVEDÌ** -
Gnocchi du jour (seulement le jeudi)

INSALATE - SALADES

- 31 **INSALATA NIÇOISE** 15
Salade niçoise
- 32 **INSALATA DI POLLO** 14
Salade de poulet

SECONDI TRADIZIONALI PLATS PRINCIPAUX TRADITIONNELS

- 33 **SCALOPPINE DI VITELLA AL MARSALA** 12
Escalope de veau à la sauce au vin Marsala
- 34 **SALTIMBOCCA ALLA ROMANA** 14
Escalope de veau avec jambon de Parme et feuille de sauge
- 35 **POLPETTE DI FILETTO AL POMODORO** 12
Boulettes de filet de boeuf à la sauce tomate
- 36 **POLPETTE DI FILETTO DI VITELLA AL VINO BIANCO** 13
Boulettes de filet de veau au vin blanc

DALLA GRIGLIA (CONSIGLIAMO LA COTTURA AL SANGUE) GRILLADES (NOUS CONSEILLONS LA CUISSON SAIGNANTE)

- 37 **BISTECCA** 18
Entrecôte
- 38 **FILETTO** 20
Filet de boeuf

DALLO CHEF - CONSEILLÉS PAR LE CHEF

39	FILETTO IN CROSTA DI SALE E TRIS DI SALSE FATTE IN CASA	22
	<i>Filet de boeuf en croûte de sel avec tris de sauces faites maison</i>	
40	TAGLIATA DI FILETTO AL TIMO SU CARPACCIO DI ZUCCHINE	22
	<i>Emincé de filet de boeuf au thym servi sur carpaccio de courgettes</i>	
41	TAGLIATA DI FILETTO IN SALSA DI GRAPPA E MORE	25
	<i>Emincé de filet de boeuf aux mûres et sauce à la grappa</i>	
42	OSSOBUCO DI VITELLA ALLA ROMANA CON PURÉ	18
	<i>Ossobuco de veau à la Romaine avec puré de pommes de terre</i>	
43	CARRÉ DI AGNELLO ALLE ERBE CON SALSA DI MENTA E PUREA DI PISELLI	24
	<i>Carré d'agneau aux herbes avec sauce à la menthe et purée de petits pois</i>	
44	QUAGLIETTA SALTATA CON SPINACI, UVETTA E PINOLI IN AGRODOLCE	20
	<i>Caille sautée avec épinards, raisin et pommes de pins en sauce aigre douce</i>	
45	FILETTO DI MAIALE CON SALSA AL PORTO, ANANAS E MANDORLE CARAMELLATE	18
	<i>Filet de porc à la sauce au Porto, ananas et amandes caramellisées</i>	
46	FILETTO DI VITELLA, LIMONE E MIELE DI TIMO	23
	<i>Filet de veau au citron et miele aromatisé au thym</i>	
47	FILETTO DI MANZO ALLA SICILIANA CON POMODORINI CONFIT	24
	<i>Filet de boeuf à la Sicilienne avec tomates cerises confites</i>	
48	STRACCETTI DI POLLO AL CURRY E COUSCOUS	13
	<i>Emincé de poulet au curry avec couscous</i>	

DALLA FRANCIA - FROM FRANCE

49	FILETTO IN SFOGLIA CON TAPENADE DI OLIVE NERE	24
	<i>Filet de boeuf en feuilleté avec tapenade d'olives noires</i>	
50	TOURNEDOS AL PEPE ROSA FLAMBÉ AL COGNAC	24
	<i>Tournedos de boeuf au poivre rose et noir, flambé au Cognac</i>	
51	FONDUE BOURGUIGNONNE (MINIMO 2 PERSONE)	23 A P.
	<i>Fondue bourguignonne (minimum 2 personnes) 23 à personne</i>	
52	MAGRET DI ANATRA CON VERDURE AL PESTO	23
	<i>Magret de canard avec légumes au pestou</i>	
53	ESCARGOTS CON BURRO PREZZEMOLATO	12
	<i>Escargots au beurre persillé</i>	

CONTORNI - VEGETABLES

54	PATATE AL FORNO	5
	<i>Pommes de terre au four</i>	
55	PATATE CHIPS	5
	<i>Pommes chips</i>	
56	VERDURE GRIGLIATE	7
	<i>Mixte de légumes grillés</i>	
57	SPINACI	6
	<i>Epinards repassés à la poêle</i>	
58	PURÉ DI PATATE	6
	<i>Purée de pommes de terre</i>	
59	RATATOUILLE	6

BEVANDE

BOISSONS

ACQUA <i>Eau</i>	3
COCA COLA	3,5
SUCCO DI FRUTTA <i>Jus de fruits</i>	3,5

VINO DELLA CASA

VIN DE LA MAISON

CALICE <i>Verre</i>	4
½ LITRO <i>1/2 litre</i>	10
BOTTIGLIA <i>Bouteille</i>	15

BIRRA

BIERE

PERONI ALLA SPINA 20 CL <i>Peroni alla pression 20 cl</i>	4
PERONI ALLA SPINA 40 CL <i>Peroni alla pression 40 cl</i>	6

APERITIVI

CALICE DI PROSECCO <i>Verre de Prosecco</i>	5
CALICE DI FRANCIACORTA <i>Verre de Franciacorta</i>	6
SPRITZ	7
CRODINI & MARTINI	5
VINO ALLA MESCITA <i>Vin au verre</i>	P.V.

AMARI E VARI

AMARI	4
LIMONCELLO	5
ELISIR GAMBRINUS	4
MIRTO	4

CAFFÈ <i>Café</i>	1,5
CAPPUCCINO	2,5
CAFFÈ E LATTE <i>Café au lait</i>	3
TÈ E INFUSI <i>Thé et infusion</i>	2,5



PIAZZA DELLE COPPELLE, 49

00186 ROMA
TEL. 06-68.89.17.07
CEL. 338.68.10.585

www.casacoppelle.it