

Antipasti – Starters

Focaccia olio evo e rosmarino – 8

focaccia with evo oil and rosemary Allergens 1 🌿

Tris di Polpette (nerano, melanzane, ricotta) – € 10

zucchine, melanzane, ricotta di pecora, pane raffermo, uova, parmigiano, pecorino romano, provolone del monaco, provola affumicata, basilico, pangrattato. zucchini, eggplant, sheep ricotta, stale bread, eggs, parmigiano reggiano, pecorino pomano, provolone del monaco, smoked provola, basil, breadcrumbs.

Allergens: 1 🌿 3 🍳 7 🏠

Tris di Bruschette selezione giornaliera – € 9

pane casereccio con selezione di prodotti freschi del giorno, olio evo. homemade bread with a selection of fresh daily products, extra virgin olive oil. In case of food intolerance, ask the dining room staff for information. Allergens: 1 🌿 (variabili a seconda della selezione)

Caprese di Bufala campana e Pomodoro di Sorrento – € 15

mozzarella di bufala campana, pomodoro cuore di bue di sorrento, basilico, olio evo. buffalo mozzarella dop, sorrento oxheart tomato, basil, extra virgin olive oil. Allergens: 7 🏠

Prosciutto Crudo di Parma con Mozzarella di bufala – € 20

prosciutto crudo di parma 24 mesi, mozzarella di bufala campana 250gr, olio evo. 24-month aged parma ham, buffalo mozzarella dop (250g), extra virgin olive oil. Allergens: 7 🏠

Antipasto Coppelle degustazione di salumi e prodotti della gastronomia – € 30

Selezione di salumi e formaggi di eccellenza italiana con prodotti della gastronomia. Best selection Italian salumi and cheeses, vegetables in oil. Allergens: 1 🌿 3 🍳 7 🏠 8 🍷 12 🍷

Parmigiana di Melanzane – € 16

melanzane, ragù alla napoletana, provola affumicata, parmigiano, basilico, farina, olio evo, sale. eggplant, neapolitan ragù, smoked provola, parmigiano, basil, flour, extra virgin olive oil, salt.

Allergens: 1 🌿 3 🍳 7 🏠

Insalata di Polpo con olive di riviera – € 20

polpo, prezzemolo, patate, limone, olio evo, aceto di mele, sale. Octopus salad with potatoes, parsley, lemon, extra virgin olive oil, apple vinegar salt. Allergens: 9 🌿 14 🍷

Tagliere degustazione di Formaggi o Salumi (2 pers.) 20 €

selection of cheeses or cold cuts (2 people). Allergens: 7 🌿 8 🏠

Burrata con alici e pomodori secchi -€ 12

burrata with anchovies and dried tomatoes Allergens: 7 🌿 8 🏠

Tagliere di porchetta 16 €

porchetta, pane caldo, mostarda, friarielli. roasted pork, warm bread, mustard, sautéed broccoli rabe.

Allergens: 1 🌿 10 🌿

Tagliere di Salmone selvaggio scozzese (80 gr.) 15 €

scottish salmon platter (80 g). Allergens: 4 🐟

I nostri Fritti – Our Fried

Crocchè di Patate € 5

patate, parmigiano, pecorino romano, provola, prezzemolo, sale, pepe, uova, farina, pangrattato. Potato croquettes with parmigiano reggiano, pecorino romano, smoked provola cheese, parsley, eggs, flour and breadcrumbs Allergens: 1 🌿 3 🥚 7 🍞

Supplì di Riso € 5

riso carnaroli, ragù di carne, fior di latte, parmigiano 16 mesi, uova, farina, pangrattato. roman-style rice croquette with meat ragù, fior di latte, aged parmigiano (16 months), eggs, flour and breadcrumbs.

Allergens: 1 🌿 3 🥚 7 🍞

Mozzarella in Carrozza € 9

pane in cassetta, latte, albume di uovo, mozzarella, tuorlo uovo, pangrattato, olio di semi. sandwich bread, milk, egg white, mozzarella, egg yolk, breadcrumbs, seed oil. Allergens: 1 🌿 3 🥚 7 🍞

Primi Piatti – First Courses

Il consiglio dello CHEF – S.Q. / CHEF's dish

Rigatone alla Carbonara € 15

pasta, guanciale amatrice dop, tuorlo, pecorino romano 24 mesi, pepe nero. pasta with guanciale amatrice dop, egg yolk, pecorino romano 24 months, black pepper. Allergens: 1 🌿 3 🥚 7 🍞

Rigatone all'Amatriciana € 15

pasta, guanciale amatrice dop, salsa di pomodoro, pecorino romano 24 mesi, pepe nero. pasta with guanciale amatrice dop, tomato sauce, pecorino romano 24 m, black pepper. Allergens: 1 🌿 7 🍞

Zito alla Genovese € 18

pasta zito, carne di manzo, cipolle, carota, sedano, pomodorini rossi, vino bianco, olio evo, basilico sale. zito pasta with beef, onions from avellino, carrot, celery, cherry tomatoes. Allergens: 1 🌿 9 🌿

LOCANDA COPPELLE

Pasta mista Patate e Provola € 16

pasta mista, patate, provola affumicata, pancetta, parmigiano, cipolla, olio evo, pepe nero, pomodorino. mix pasta with potatoes, smoked provola, pancetta, parmigiano, and onion. Allergens: 1 🌿 7 🏠

Paccheri alla Puttanesca di Baccalà € 20

paccheri, baccalà, salsa pomodoro, olive nere, capperi, aglio, prezzemolo, olio evo, alici. paccheri with salted cod, tomato sauce, black olives, capers, anchovies. Allergens: 1 🌿 4 🐠 9 🌿 12 🚫

Tonnarello Cacio e Pepe € 14

pasta, cacio, pepe. Pasta with Pecorino cheese and black pepper. Allergens: 1 🌿 7 🏠

Tonnarello alla Gricia € 15

pasta, guanciale, pecorino, pepe. pasta with guanciale, pecorino cheese, black pepper. Allergens: 1 🌿 7 🏠

Tonnarello alla Nerano € 18

spaghetti, zucchina romana, provolone del monaco, olio evo, basilico, pepe nero, parmigiano. spaghetti with roman zucchinis, provolone del monaco, parmigiano. Allergens: 1 🌿 7 🏠

Gnocchi alla Sorrentina € 15

gnocchi di patate, salsa di pomodoro, mozzarella, basilico, parmigiano. potato gnocchi with tomato sauce, mozzarella, parmigiano, basil. Allergens: 1 🌿 3 🍳 7 🏠

Fettuccine alla Bolognese € 16

fettuccine all'uovo, carne macinata di manzo, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, vino rosso, olio evo, sale, pepe, parmigiano grattugiato. egg fettuccine (wheat flour, eggs), minced beef, peeled tomatoes, onion, carrot, celery, red wine, extra virgin olive oil, salt, pepper, grated parmesan cheese. Allergens: 1 🌿 3 🍳 6 🌿 7 🏠 8 🍳 9 🌿 10 🌿 12 🚫

Lasagna alla Bolognese € 15

sfoglia di pasta all'uovo, ragù di carne, pomodori pelati, cipolla, carota, sedano, vino rosso, olio evo, sale, pepe, besciamella, parmigiano. egg pasta sheets, meat ragù, peeled tomatoes, onion, carrot, celery, red wine, evo oil, salt, pepper, béchamel sauce, parmesan cheese. Allergens: 1 🌿 3 🍳 6 🌿 7 🏠 8 🍳 9 🌿 10 🌿 12 🚫

Secondi Piatti di Carne

LOCANDA COPPELLE

Cotoletta frita di pollo € 18

fettina di pollo, uova, farina, pangrattato, sale. fried chicken cutlet. Allergens: 1 🌿 3 🍳 7 🏠

Tagliata di Manzo € 30

controfiletto di manzo, misticanza, pomodorini, olio evo, sale. sliced beef sirloin with mixed salad, cherry tomatoes. Allergens -

Saltimbocca alla Romana € 20

fettina di vitello, prosciutto crudo, salvia, vino bianco, burro, farina, sale, pepe. Veal slices with prosciutto and sage in white wine and butter. Allergens: 1 🌿 7 🍳 9 🌿 12 🌀

Tagliata di Pollo alla piastra € 16

petto di pollo, sale, pepe, olio evo. Grilled chicken breast. Allergens -

Carne alla Genovese € 18

manzo, cipolle, vino bianco, olio evo, carote, sedano, basilico, pomodorini, sale, pepe. beef stewed with avellino onions, white wine, vegetables. Allergens: 9 🌿

Hamburger di Manzo al piatto o con panino 250 gr e salsa cheddar € 18

carne di manzo, insalata mistica. beef burger (served plain or in bun) with mixed greens. Allergens: 7 🥛

Polpette al Ragù di carne € 16

carne macinata, pane, uova, parmigiano, sale, pepe, ragù di carne, pangrattato, latte. meatballs in meat ragù, sals, pepper, milk. Allergens: 1 🌿 3 🍳 7 🍳 9 🌿

Secondi Piatti di Mare

Baccalà in Cassuola € 22

baccalà, pomodorini, olive nere, capperi, cipolla, olio evo, prezzemolo, vino bianco, alici. salted cod stew with cherry tomatoes, olives, capers and anchovies. Allergens: 4 🌿 9 🌿 12 🌀

Salmone grigliato € 20

filetto di salmone, olio evo, sale, pepe, limone, prezzemolo. grilled salmon fillet with lemon and herbs Allergens: 4 🌿

Polpo alla griglia € 22

polpo, olio EVO, prezzemolo, sale. Octopus grilled with olive oil, parsley, salt.

Contorni

I prodotti contrassegnati con *sono congelati all'origine oppure abbattuti per garantirne la sicurezza alimentare. Products marked with * are frozen at source or blast chilled to ensure food safety

LOCANDA COPPELLE

Patate fritte € 6

*patate, olio per frittura, sale. french fries, sals. Allergens: 1 🌿

Patate al forno € 6

patate, rosmarino, olio evo, sale. oven-roasted potatoes with rosemary. Allergens: (-)

Insalata verde mista € 5

lattuga, pomodori, carote, mais (su richiesta). green or mixed salad (on request: corn). Allergens: 10 🌿

Zucchine alla Scapece € 7

zucchine, aceto di vino bianco, aglio, menta fresca, olio evo, sale. marinated zucchini with vinegar, garlic, mint. Allergens: 12 🌿

Verdure di Stagione ripassate o all'agro € 7

verdure, olio EVO, aglio, peperoncino, succo di limone, sale. sautéed broccoli with lemon and chili. Allergens: -

Dolci

Tiramisù € 8

savoiardi, mascarpone, uova, zucchero, caffè, cacao amaro. classic tiramisu with coffee and cocoa Allergens: 1 🌿 3 🍳 7 🍪

Babà al rum € 8

farina, uova, burro, zucchero, lievito, rum. rum-soaked sponge cake. Allergens: 1 🌿 3 🍳 7 🍪

Torta Caprese € 7

mandorle, cioccolato fondente, burro, uova, zucchero, cacao amaro. almond and dark chocolate cake. Allergens: 3 🍳 7 🍪 8 🍪.

Cheesecake € 7

biscotti secchi, burro, formaggio spalmabile, panna, zucchero, uova, vaniglia. cream cheesecake with biscuit base. Allergens: 1 🌿 3 🍳 7 🍪

Delizia al Limone € 8

*crema al limone (uova, zucchero, succo di limone, burro, pan di spagna, glassa di uovo. lemon sponge cake with lemon cream and glaze Allergens: 1 🌿 3 🍳 7 🍪

Tortino al Cioccolato "Cuore Caldo" € 8

burro, farina, uova, cioccolato. Warm chocolate fondant Allergens: 1 🌿 3 🍳 7 🍪

Bevande - Drinks

LOCANDA COPPELLE

Acqua Nepi / Acqua Panna naturale / San Pellegrino 0.75 cl - 4.00 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite 33 cl in vetro - 4.50 €
Schweppes (Acqua Tonica, Soda, Limone) 0,18 cl - 3.00 €
Socchi di Frutta 20 cl - 3.00 € / Crodino 0,10 cl - 3.00
Birra Moretti Bionda spina 0,20 cl - 4.50 € da 0,40 cl - 7.50 €
Birra Moretti Rossa spina 0,20 cl - 5.50 € da 0,40 cl - 8.50 €

Birra Artigianale – Craft Beer

Nuda e Cruda Bohemian Pilsner 33 cl (4,50%) - 8.00 €
Igea Golden Ale Gluten Free 33 cl (5,30%) - 8.00 €
Laguna Beach American IPA 33 cl (6,50%) - 8.50 €
Tipa Session IPA 33 cl (4,50%) - 8.50 €
Fripa American IPA Alcohol free 33 cl (0,00%) - 8.50 €
Fresca Blanche 50 cl (4,00%) - 9.00 €

Caffetteria - Coffee

Caffè espresso € 3.00
Caffè doppio € 4.00
Cappuccino € 4.00
Caffè americano € 3.50
Caffè corretto € 4.50

Liquori e Amari

Amari (Montenegro, Averna, Capo, Jagermeister) - € 5.00
Amaro "Jefferson", Formidabile - € 6.00
Grappa Poli - € 6.00
Matusalem Ron 7 years - € 5.50
Rhum Diplomatico Reserva esclusiva - € 8.00
Toki Suntory Whisky - € 8.50
Talisker Skye - single malt scotch whisky - € 8.00
Laphroaig 10 years single malt scotch whisky - € 7.50

"I prezzi indicati si intendono comprensivi di IVA. Ai sensi della normativa vigente, al fine di fornire un servizio di qualità, viene applicata una maggiorazione del **10%** sul totale del conto."

"Prices include VAT. To ensure a quality service and in compliance with the regulations, a 10% surcharge is applied to the total bill."



Elenco Allergeni – List of Allergens

1. 🌾 Cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten
2. 🦀 Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products thereof
3. 🥚 Uova e prodotti a base di uova / Eggs and products thereof
4. 🐟 Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof
5. 🥜 Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products thereof
6. 🌱 Soia e prodotti a base di soia / Soybeans and products thereof
7. 🥛 Latte e prodotti a base di latte (lattosio) / Milk and products thereof (lactose)
8. 🌰 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) Nuts (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia nuts)
9. 🌿 Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products thereof
10. 🌿 Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products thereof
11. ○ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / Sesame seeds and products thereof
12. ⚗️ Anidride solforosa e solfiti (concentrazioni > a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂) Sulphur dioxide and sulphites
13. 🌸 Lupini e prodotti a base di lupini / Lupin and products thereof
14. 🐌 Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products thereof

In caso di intolleranze alimentari, si prega di avvisare il personale di sala. Per ogni piatto nel menù, l'indicazione dei numeri (es: 1, 3, 7) corrisponde a questi allergeni.

In case of food intolerances, please notify the dining room staff. For each dish on the menu, the indication of the numbers (e.g.: 1, 3, 7) corresponds to these allergens.