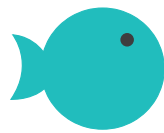




MENÙ



MARE CRUDO - RAW SEAFOOD

Mare crudo <i>Mixed raw seafood</i>	€16,00	 
Carpaccio di pesce bianco <i>White fish carpaccio</i>	€13,00	
Tartare <i>Tartare</i>	€15,00	
Gambero rosso <i>Red shrimp</i> (cad.)	€ 3,50	
Scampi (cad.)	€ 3,50	
Ricci di mare <i>Sea urchins</i> (cad.)	€ 4,00	

Il pesce servito è sottoposto in loco ad abbattimento a temperatura negativa, oppure congelati all'origine dal produttore per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione in merito l'origine dei prodotti.

Viaggio nei Merroir dell'ostricoltura europea

Il viaggio oltre che territoriale è anche sensoriale, come in un percorso nel mondo dei vini possiamo apprezzare iniziando dalla fine e terminando con il Grand Cru l'aumentare della carnosità e della sua struttura che rendono sempre più ampio e persistente l'esperienza.

Peter Pan n 6€ 3,50

Claire Mareennes et Oleron

David è il più grande artigiano di Francia e senz'altro il più poliedrico e sensibile.

È uscito dal consorzio di 950 produttori perché le regole della DOC, nostra dop, non rendevano onore alla capacità espressiva di quel territorio.

La Peter Pan è per grandezza anch'essa fuori disciplinare, una n6: pesa 40 grammi.

È l'ostrica dei bambini, delle persone che non si sono mai avvicinate a questo frutto di mare, un gioiello offerto ad un amico con un buon vino con giocosità.

Piccola ma incredibilmente compatta e concava, il frutto interno prorompente.

Prima salina, poi nella croccantezza e carnosità troviamo pisellini fini e cetrioli, la chiusura è lunga, dolce nocciolata.

La Perle d'Utah Beach n 3.....€ 4,50

Normandia-Grancamp Maisy Utah- Famille Le Touzè

Elegante Special: mare purissimo, foglie dolci e talvolta fave dolci, ampia e persistente di frutta secca

Regal n 4.....€ 5,00

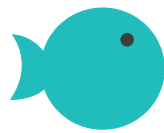
Irlanda-Bannow Bay- famille Boutrais

La complessità: primario del mare, secondario di anguria specie la parte bianca, ampia e persistente di nocciola.

Les Marie Morganes n 3.....€ 5,50




Bretagna-Plougastel Doulas- Maison Keraliou

Elegante: dopo il mare secondario di foglia verde e cicorie, chiusura dolce ed ampia




ANTIPASTI - STARTERS




Degustazione di antipasti (sei piccoli assaggi tra proposte del giorno e dal menu)
Mixed starter tasting.....€16,00



Verdure di stagione pastellate e fritte servita con salsa tzaziki
Seasonal mixed fried vegetables ith tzaziki sauce €10,00   

Alici panate e fritte ripiene di Provolone del Monaco con salsa tartara
*Fried anchovies ith "Provolone del Monaco" (D.O.P.),ith tartar sauce**€13,00   

Salmone marinato 20 ore con sale di Cervia, prosecco di Valdobbiadene ed erbe
di macchia mediterranea servito con salsa all'aneto
*Marinated salmon ith "sale di Cervia", "Prosecco di Valdobbiadene"
and mixed herbs, served ith dill sauce**€13,00 

Calamaro ripieno di verdure e provolone di Agerola, panato e grigliato
*Squid stuffed ith vegetables and provolone di Agerola, breaded and grilled**€14,00  

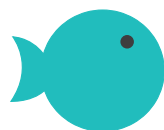
Zuppetta di mare con tarallo "nzogna e pepe" e olio piccante
Seafood soup with tarallo and spicy oil€15,00   

Polpo e patate innamorato servito con salsa agrodolce
*Octopus and potatoes fried served with sweet and sour sauce**€14,00  

**Il pesce servito è sottoposto in loco ad abbattimento a temperatura negativa, oppure congelati all'origine dal produttore per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.*


















Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione in merito l'origine dei prodotti.

CASACOPPOLA
CHEF MARCO COPPOLA



PRIMI PIATTI - PASTA

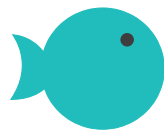
*Le paste che serviamo sono di semola di grano duro dei pastai Gragnanesi “I.G.P.”
o pasta all’uovo fatta a mano dallo Chef*

Scialatielli alla Sorrentina ai frutti di mare <i>Sorrento style scialatielli with seafood</i>	€15,00	   
Tagliolino al nero di seppia con ragu di polpa di granchio <i>Cuttlefish ink tagliolino with crab “Ragu” *</i>	€15,00	  
Linguina con acciughe pane croccante e Provolone del Monaco <i>Linguina with anchovies, crispy bread and “Provolone del Monaco” (D.O.P.)</i>	€14,00	 
Ravioli ripieni di parmigiana di melanzane, Piennolo del Vesuvio giallo e lupino selvatico <i>Ravioli stuffed with “Parmigiana di melanzane”, “Piennolo del Vesuvio” (D.O.P.) and “Lupino selvatico” *</i>	€15,00	  
Spaghettoni lungo alle vongole veraci appena piccante con Piennolo del Vesuvio rosso <i>Spaghettoni with clams, slightly spicy and “Piennolo del Vesuvio” (D.O.P.)</i> ...	€15,00	 
Fettuccina ajo ojo e crostacei al profumo di peperoncino fresco <i>“Fettuccina Ajo (garlic), Ojo (extra-virgin oil)” with shellfish and fresh chili peppers aroma*</i>	€16,00	  

**Il pesce servito è sottoposto in loco ad abbattimento a temperatura negativa, oppure congelati all’origine dal produttore per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.*

Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione in merito l’origine dei prodotti.




CASACOPPOLA
CHEF MARCO COPPOLA



SECONDI PIATTI - SECOND COURSES

Il pesce arriva giornalmente secondo il pescato,
insieme sceglieremo la cottura più adatta.

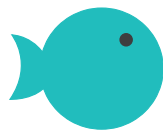
Fish of the day, together we will choose the most suitable cooking.

Pesce bianco <i>White fish (l'etto)</i>	€ 8,00			
Pesce azzurro <i>Blue fish (l'etto)</i>	€ 7,00			
Pesce di lago <i>Lake fish (a porzione)</i>	€16,00			
Filetto di pesce bianco <i>White fish filet</i>	€22,00			
Filetto di pesce azzurro <i>Blue fish filet</i>	€18,00			
Frittura di calamari e gamberi <i>Fried calamari and shrimps*</i>	€16,00			
Grigliata mista <i>Mixed fish grill</i>	€22,00			
Zuppa di pesce su ordinazione (<i>piatto unico</i>) a porzione <i>Seafood soup</i>	€45,00			
Contorno del giorno <i>Daily sides</i>	€ 5,00			

**Il pesce servito è sottoposto in loco ad abbattimento a temperatura negativa, oppure congelati all'origine dal produttore per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.*










Il personale di sala è a disposizione per qualsiasi informazione in merito l'origine dei prodotti.

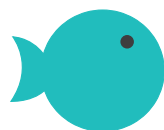
CASACOPPOLA
CHEF MARCO COPPOLA



DESSERT

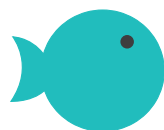
Tutti i dolci sono fatti dallo Chef con prodotti selezionati di alta qualità

Delizia ai limoni di Sorrento Igp		 
<i>Delizia with Sorrento lemons' (I.G.P.) cream</i>	€ 7,00	
Torta caprese servita con crema di limone di Sorrento Igp		 
<i>Caprese cake with Sorrento lemons' (I.G.P.) cream</i>	€ 7,00	
Crostatina con pasta frolla alle noci, crema chantilly e frutta di stagione		 
<i>Walnuts pie with chantilly cream and seasonal fruits</i>	€ 7,00	 
Pere cotta al vino rosso con scaglie di cioccolato		
<i>Pear cooked with red wine, served with chocolate sprinkles</i> o	€ 7,00	
Dolce del giorno		
<i>Dessert of the day</i>	€ 7,00	
Frutta di stagione		
<i>Seasonal fruits</i>	€ 4,00	

















BEVANDE - DRINKS

Acqua <i>Water</i>	€ 2,00
Vino calice <i>Glass of wine</i>	€ 5,00
Birra <i>Beer 0,33 cl</i>	€ 4,00
Caffè <i>Coffee</i>	€ 2,00
Amaro, grappa, limoncello.....	€ 4,00
Whiskey, rum	€ 6,00



INDICE ALLERGENI - ALLERGEN LIST

- 
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati *Cereals that contains Gluteen*
- 
Crostacei e prodotti derivati *Shellfish*
- 
Uova e prodotti derivati *Eggs*
- 
Pesce e prodotti derivati *Fish*
- 
Arachidi e prodotti derivati *Peanuts*
- 
Soia e prodotti derivati *Soy*
- 
Latte e prodotti derivati, incluso lattosio *Dairy*
- 
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, e prodotti derivati *Nuts*
- 
Sedano e prodotti derivati *Celery*
- 
Senape e prodotti derivati *Mustard*
- 
Semi di sesamo e prodotti derivati *Sesame*
- 
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂ *Sulfites*
- 
Lupini e prodotti derivati *Lupins*
- 
Molluschi e prodotti derivati *Clams*

CASACOPPOLA
CHEF MARCO COPPOLA