

UN MENU
COME NONNA
COMANDA.

www.coppino.it





R'cchjtèdd

Le orecchiette della tradizione

Chi dice orecchiette, dice Puglia. E viceversa. Le nostre sono fresche, prodotte localmente, e le serviamo rigorosamente con i condimenti tipici: come nonna comanda.

**GLUT
FREE**

Prodotto senza glutine su richiesta +2,00 €

VEG

Prodotto Vegetariano

**VEG
AN**

Prodotto Vegano

Per accertarsi della presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi sempre al personale di servizio

** Il prodotto potrebbe essere surgelato*



GLUT
FREE

VEG

VEG
AN

ORECCHIETTE AL POMODORO FRESCO



1. **Orecchiette sugo e basilico • 8,40€**

Nonna Rosa le cucinava solo con il basilico dell'orto e la salsa. E noi pure, perché a fare le cose semplici non si sbaglia mai

GLUT
FREE

VEG

ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA

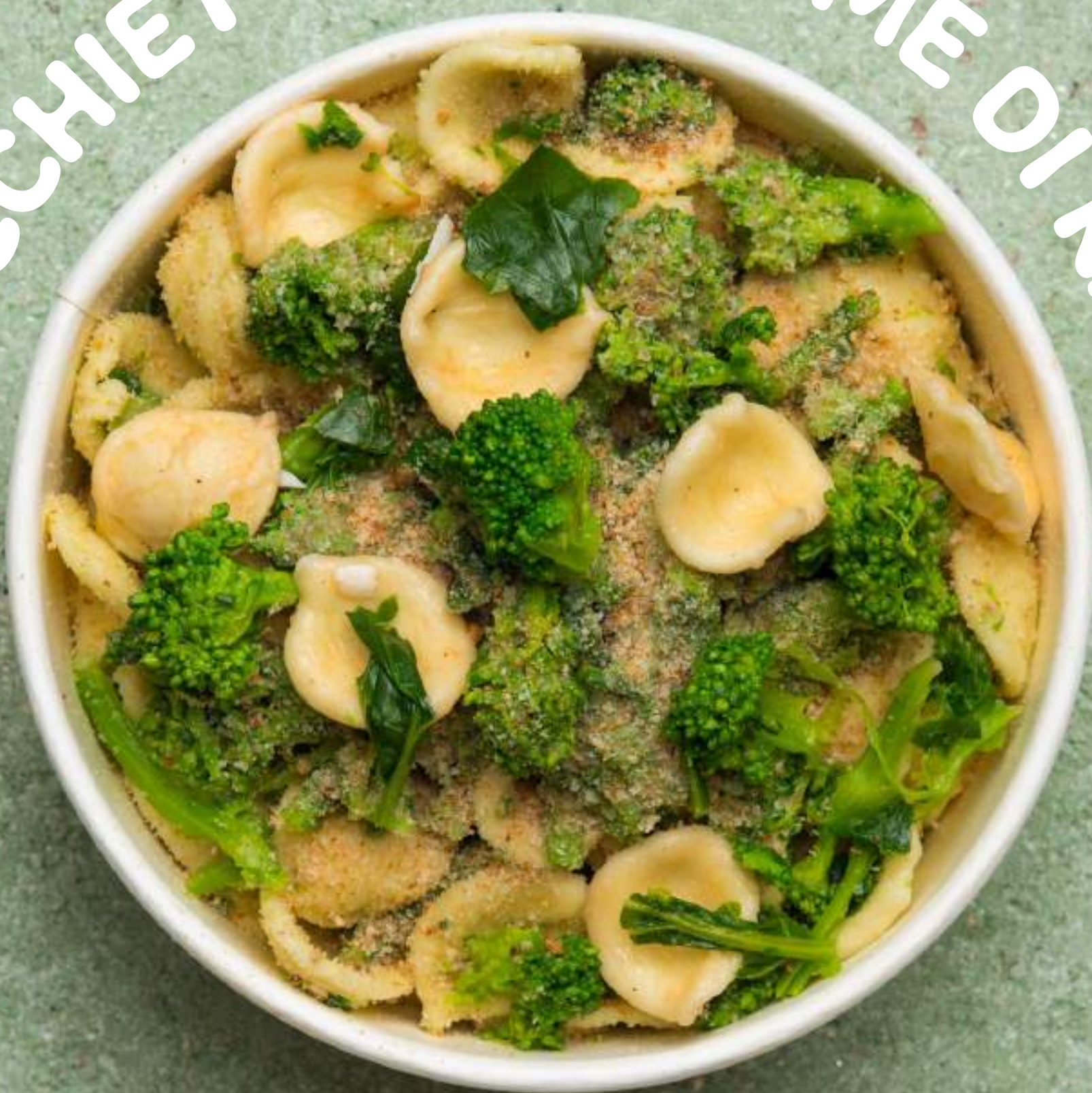


2. **Orecchiette con pomodorini freschi, olio all'aglio e cacioricotta • 8,60€**

Nella famiglia di nonna Maria, questa ricetta si tramanda invariata di generazione in generazione. E ci sarà un motivo

GLUT
FREE

ORECCHIETTE ALLE CIME DI RAPA



3. **Orecchiette con alici soffritte, cime di rapa e pan grattato tostato · 10,20€**

Il piatto più iconico della tradizione pugliese,
cucinato nell'unico modo possibile: come vuole
nonna Chiara

GLUT
FREE

ORECCHIETTE CON BRASCIOLE AL SUGO



4. **Orecchiette al sugo con involtini di carne bovina preparati con formaggio pecorino, aglio, prezzemolo. • 9,50€**

Le orecchiette con le brasciole al sugo sono un piatto gustoso, la vera chicca di nonna Grazia e degli intenditori della cucina pugliese

ORECCHIETTE CON POLPETTE AL SUGO



5. **Orecchiette al sugo con polpette di carne (mista bovina e suina). • 10,20€**

Le orecchiette al sugo e polpette di nonna Scalina sono patrimonio dell'umanità. E se anche non lo fossero, dovrebbero

GLUT
FREE

ORECCHIETTE COPPINO



6. **Orecchiette con salsiccia di suino, crema di peperoni, crema di burrata alla menta e polvere di olive e capperi. • 9,90€**

O'accordo, con questa ricetta ci siamo presi qualche libertà. Ma prima abbiamo chiesto il permesso a nonna Filomena!

GLUT
FREE

VEG

VEG
AN

ORECCHIETTE DELL'ORTO



7. **Orecchiette con datterino giallo, zucchine, olive, capperi, peperoni, basilico e olio EVO al basilico.**

• **8,60€**

Nonna Giuseppina è vegana da quando era bambina: questa ricetta è la sua risposta a tutti quelli che le dicevano “non sai cosa ti perdi”

GLUT
FREE

ORECCHIETTE CON RAGU' DI POLPO



8. **Orecchiette con polpo*, pomodorini, tarallo sbriciolato, aglio e olio al prezzemolo. • 10,50€**

Nonna Nina ce l'ha fatta: è riuscita a mettere la Puglia in un piatto di orecchiette.



Pulpìjett

Le polpette “di rinforzo”

Le polpette sono l’arma segreta di ogni nonna, da impiegare per il colpo di grazia quando i commensali sono già pieni fino all’orlo: perché un coppino di polpette non si rifiuta mai.

GLUT
FREE

Prodotto senza glutine su richiesta +2,00 €

VEG

Prodotto Vegetariano

VEG
AN

Prodotto Vegano

Per accertarsi della presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi sempre al personale di servizio

** Il prodotto potrebbe essere surgelato*



VEG

POLPETTE DI PANE FRITTE



9. **Polpette con pane, uovo, sale, prezzemolo, formaggio aglio e pepe. • 8,20€**

Ogni nonna le fa a modo suo, ma tutte le nonne le sanno fare. Nonna Cosimina le fa così

POLPETTE DI PANE AL SUGO



- 10. Polpette di pane al sugo fatte con uovo, prezzemolo, formaggio, aglio e pepe • 7,90€**

Non esistono polpette di pane buone o polpette di pane cattive. Esistono solo quelle al sugo di nonna Anna

POLPETTE DI CARNE FRITTE



- 11. Polpette con carne mista bovina e suina fatte con pane, uovo, prezzemolo, formaggio, aglio, pepe. • 9,50€**

Il trucco di nonna Giulia per mettere fine a tutte le discussioni durante i pranzi familiari

POLPETTE DI CARNE AL SUGO



12. **Polpette al sugo fatte con carne mista bovina e suina • 9,90€**

Se chiedi a nonna Laura di fare una cosa leggera, nonna Laura ti cucina le polpette di carne al sugo

GLUT
FREE

BRASCIOLE AL SUGO



- 13. Involtini di carne di bovina al sugo preparati con aglio, prezzemolo, formaggio pecorino e pepe • 9,40€**

Nonna Luisa aveva un solo nipote, ma la chiamavano nonna anche gli altri, perché ha cresciuto a brasciole almeno due generazioni



PANE COTTO NEL FORNO A LEGNA



14. **Pane cotto nel forno a legno a km 0 • 1,10€**

Per Nonna Pina il pane cotto nel forno a legna è un rito sacro e la scarpetta un obbligo morale.



Sp'ngtòur e Nzalét

La Spingitura e l'Insalata, perché non si sa mai

In cucina le nonne abbondano sempre, ma non fanno avanzare mai nulla:

applicando questa antica saggezza, possiamo offrirti gli stessi sapori dei nostri piatti principali in sfiziose insalate e crudité di stagione.

GLUT
FREE

Prodotto senza glutine su richiesta +2,00 €

VEG

Prodotto Vegetariano

VEG
AN

Prodotto Vegano

Per accertarsi della presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi sempre al personale di servizio

** Il prodotto potrebbe essere surgelato*

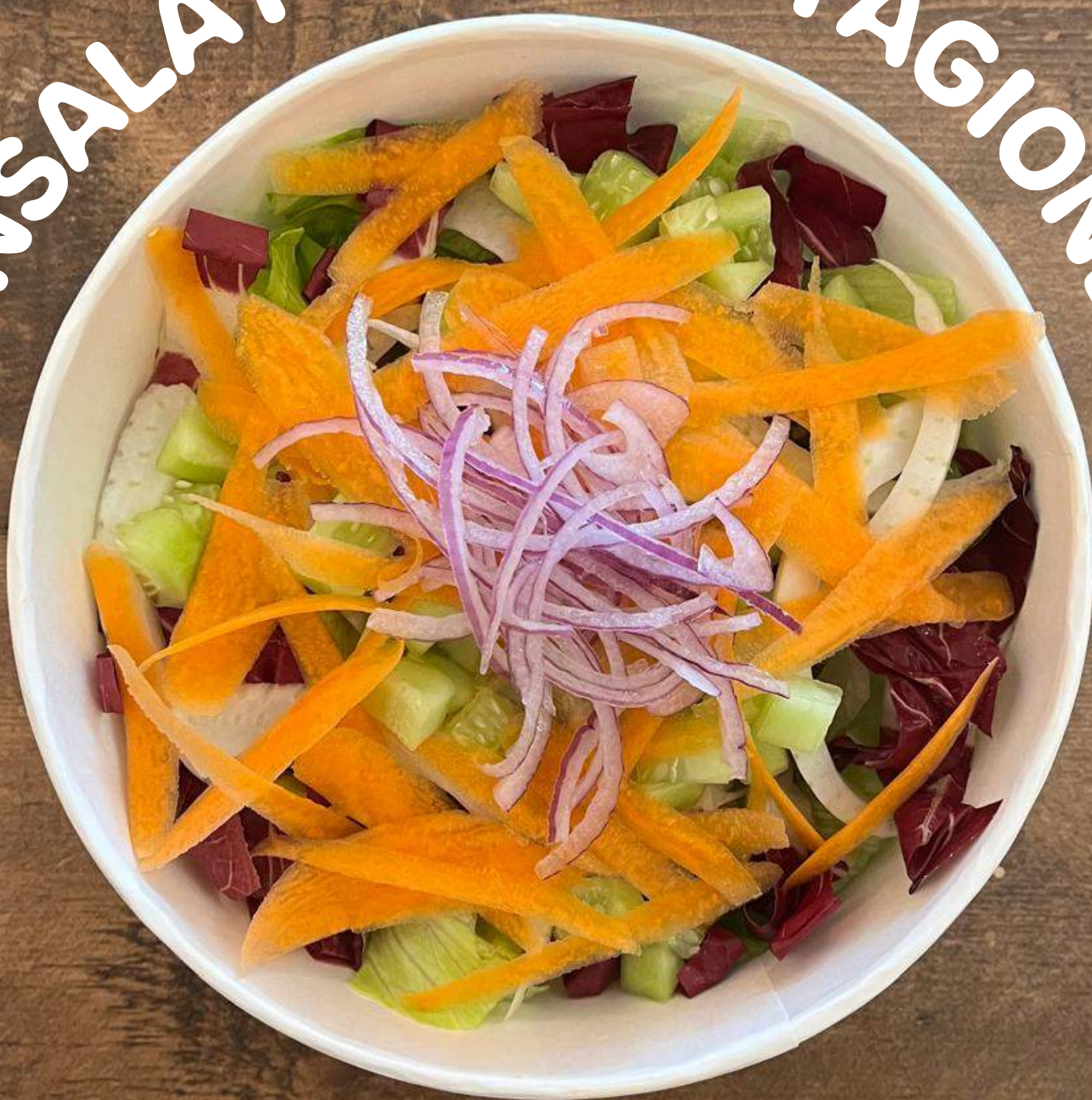


GLUT
FREE

VEG

VEG
AN

INSALATA DI STAGIONE



15. Insalata mista di stagione (chiedere in cassa per gli ingredienti del giorno) • 7,20€

Nonna Gina dice sempre “La vita è una
combinazione di verdura di stagione”

GLUT
FREE

VEG

VEG
AN

SPINGITURA

16 **Cruditè di verdura stagionale. • 3,90€**

Perché nonna Comasia ci tiene che mangi anche
le verdure



Dulcj

Perchè c'è sempre spazio per il dolce

GLUT
FREE

Prodotto senza glutine su richiesta +2,00 €

VEG

Prodotto Vegetariano

VEG
AN

Prodotto Vegano

*Per accertarsi della presenza di sostanze o di prodotti che
provocano allergie o intolleranze rivolgersi sempre al
personale di servizio*

** Il prodotto potrebbe essere surgelato*



VEG

PETTOLE DOLCI



17 **Palline di pasta fritte con zucchero e limone • 5,20€**

I baci e le pettole di Nonna Dora non si rifiutano mai



Da vév **Da bere**

Acqua naturale o frizzante · (50cl) · 1,60€

Coca cola / Coca cola zero / Aranciata Fanta · (33cl) · 2,60€

Estathè al limone / pesca · (25cl) · 2,90€

Limonata · (33cl) · 3,70€

Succo d'arancia · (20cl) · 2,90€

Cocktail San Pellegrino analcolico · (20 cl) · 3,50€

Crodino analcolico · (20 cl) · 3,50€

Vino

Rosso: Primitivo Pugliese San Marzano

Rosato: Negramaro Pugliese San Marzano

Bianco: Frizzate Vinicola Serena

(bicchiere carta 20 cl) · 2,70€

Spritz Aperol/Campari · 5,40€

Birre in bottiglia

Peroni Cruda (4.7% 33cl) · 3,20€

Nastro Azzurro (5.1% 33cl) · 3,20€

Raffo lavorazione grezza (4.8% 33cl) · 3,40€

**Birra bionda artigianale di Alberobello Malart
(5.1% 33cl) · 5,30€**



Se hai intolleranze o allergie o altre esigenze, comunicalo al nostro personale. I nostri preparati possono contenere, come ingrediente o in tracce (in quanto lavorati presso lo stesso laboratorio), le seguenti sostanze allergiche (Regolamento UE 1169/2011) o loro prodotti derivati: Cereali contenenti Glutine, Uova, Latte, Frutta a guscio, Sedano, Semi di sesamo.