

UN MENU COMO MANDA LA ABUELA.

www.coppino.it





R'cchjtèdd

Las orecchiette de la tradición

Quand on parle d'orecchiette, on parle des Pouilles. Et vice versa. Les nôtres sont fraîches, produites localement, et nous les servons strictement avec les assaisonnements traditionnels : comme le veut la grand-mère.

GLUT
FREE

Producto sin gluten bajo pedido +2,00 €

VEG

Producto vegetariano

VEG
AN

Producto vegano

Para asegurarse de la presencia de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias, siempre consulte al personal de servicio.

** El producto podría estar congelado.*



GLUT
FREE

VEG

VEG
AN

ORECCHIETTE CON TOMATE FRESCO



1. **Orecchiette con salsa y albahaca · 8,40€**

La abuela Rosa las cocinaba sólo con albahaca del huerto y salsa. Y nosotros también, porque las cosas sencillas nunca van mal

GLUT
FREE

VEG

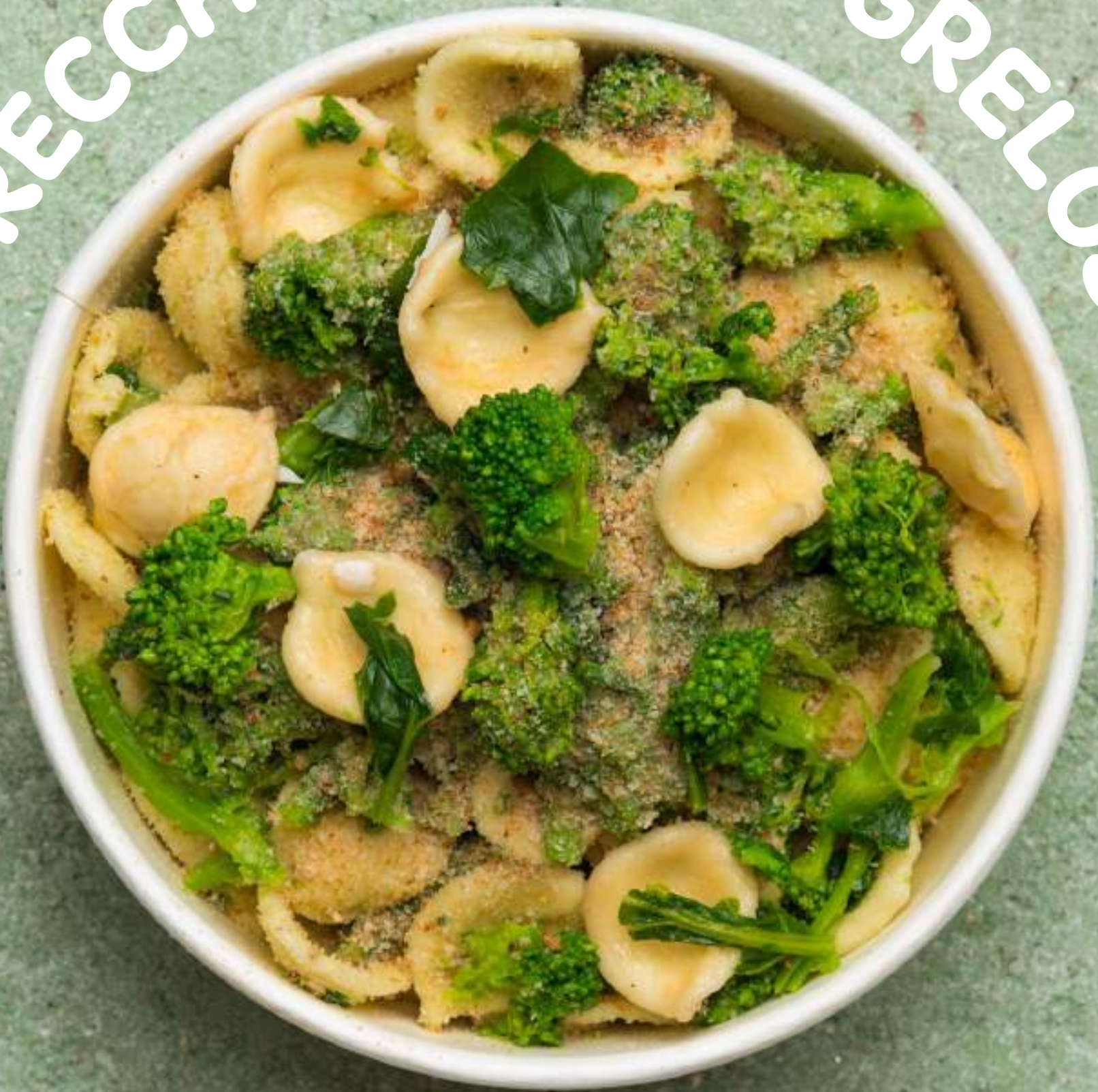
ORECCHIETTE ALLA CRUDAIOLA



2. **Orecchiette con tomates cherry frescos, aceite de ajo y queso cacioricotta • 8,60€**

En la familia de la abuela María, esta receta se transmite sin cambios de generación en generación. Y debe haber una razón

ORECCHIETTE CON GRELOS



3. **Pasta orecchiette con boquerones fritos, grelos y pan rallado tostado • 10,20€**

El plato más emblemático de la tradición de Apulia, cocinado de la única manera posible: como lo quiere la nonna Chiara

GLUT
FREE

ORECCHIETTE CON ROLLITOS DE CARNE EN SALSA



4. Orecchiette al sugo con rollitos de ternera preparados con queso pecorino, ajo y perejil

• 9,50€

Orecchiette con brasciole al sugo es un plato sabroso, la verdadera joya de la abuela Grazia y de los conocedores de la cocina de Apulia

ORECCHIETTE CON ALBÓNDIGAS EN SALSA



5. **Orecchiette al sugo con albóndigas (mezcla de ternera y cerdo) • 10,20€**

La pasta orecchiette con salsa y albóndigas de la abuela Scalina es patrimonio de la humanidad
Y aunque no lo fueran, deberían

GLUT
FREE

ORECCHIETTE COPPINO



6. **Orecchiette con salchicha de cerdo, crema de pimientos, crema de burrata a la menta y polvo de aceitunas y alcaparras. • 9,90€**

De acuerdo, nos hemos tomado algunas libertades con esta receta. ¡Pero primero le pedimos permiso a la abuela Filomena!

GLUT
FREE

VEG

VEG
AN

ORECCHIETTE DE LA HUERTIA



7. **Pasta orecchiette con dátiles amarillos, calabacines, aceitunas, alcaparras, pimientos y aceite EVO de albahaca. • 8,60€**

La abuela Giuseppina es vegana desde niña: esta receta es su respuesta a todos los que le decían "no sabes lo que te pierdes".

GLUT
FREE

ORECCHIETTE CON RAGÙ DE PULPO



8. **Orecchiette con pulpo*, tomates cherry, tarallo desmigado, ajo y aceite de perejil. • 10,50€**

Nonna Nina lo hizo: consiguió poner Puglia en un plato de orecchiette.



Pulpìjett

Las albóndigas 'de refuerzo

Les boulettes de viande sont l'arme secrète de chaque grand-mère, à utiliser pour le coup de grâce lorsque les convives sont déjà pleins à craquer : car personne ne refuse une petite portion de boulettes de viande.

GLUT
FREE

Producto sin gluten bajo pedido +2,00 €

VEG

Producto vegetariano

VEG
AN

Producto vegano

Para asegurarse de la presencia de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias, siempre consulte al personal de servicio.

** El producto podría estar congelado.*



VEG

BOLAS DE PAN FRITO



9. **Albóndigas con pan, huevo, sal, perejil, queso, ajo y pimienta. • 8,20€**

Cada abuela las hace a su manera, pero todas las abuelas saben hacerlas. La abuela Cosimina los hace así

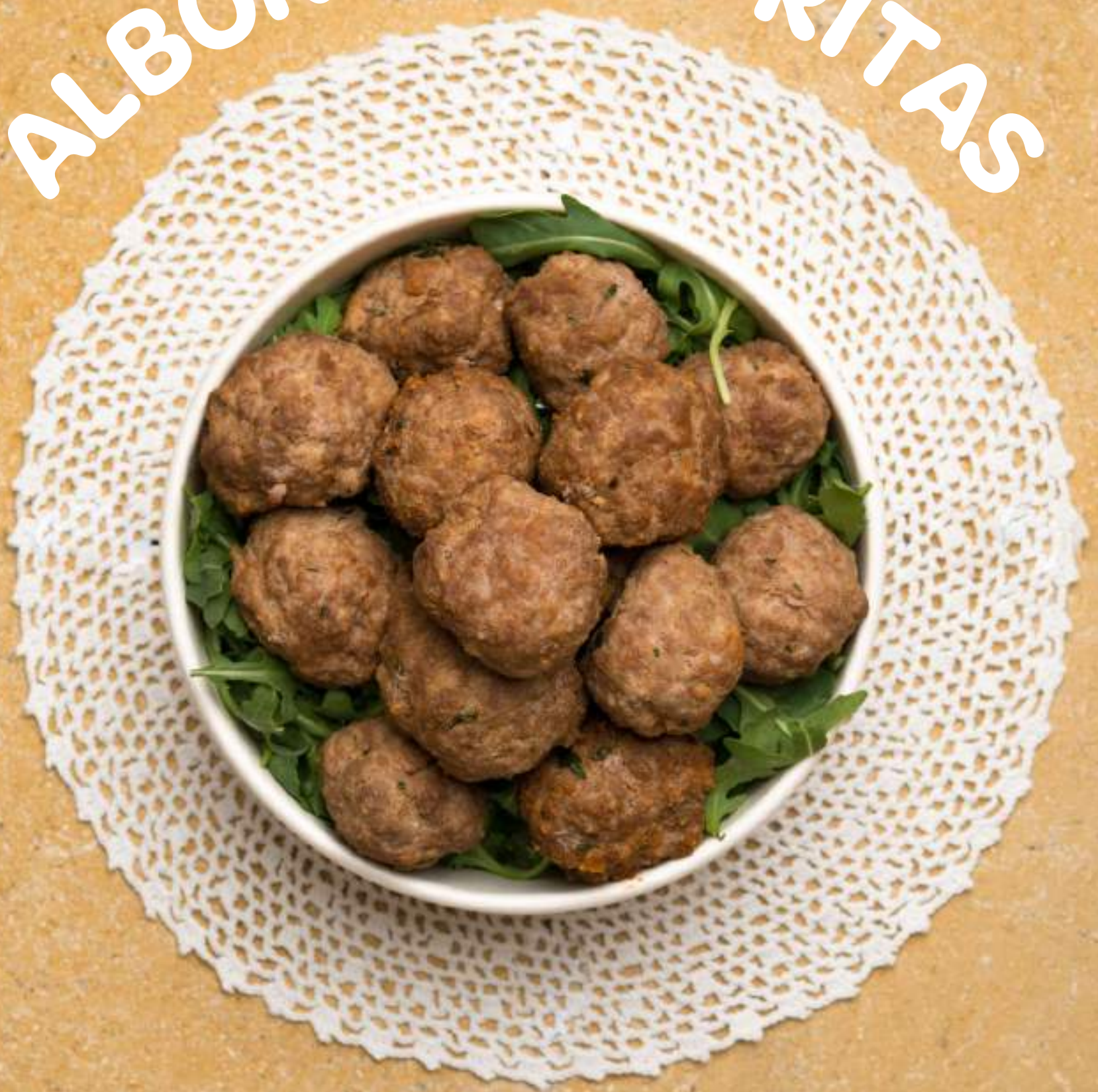
BOLAS DE PAN CON SALSA



10. **Bolas de pan con salsa de huevo, perejil, queso, ajo y pimienta • 7,90€**

No hay bolas de pan buenas ni bolas de pan malas. Sólo hay albóndigas con salsa de la abuela Anna

ALBÓNDIGAS FRITAS



- 11. Albóndigas de carne mixta de ternera y cerdo hechas con pan, huevo, perejil, cebolla, queso, ajo y pimienta. • 9,50€**

El truco de la abuela Giulia para acabar con todas las discusiones durante las comidas familiares

ALBÓNDIGAS CON SALSA



12. Albóndigas con salsa de carne mixta de ternera y cerdo • 9,90€

Si le pides a la abuela Laura que te prepare algo ligero, la abuela Laura te cocina albóndigas con salsa

GLUT
FREE

BRAZZCIOLE CON SALSA



13. Rollitos de ternera con salsa preparada con ajo, perejil, queso pecorino y pimienta • 9,40€

La abuela Luisa solo tenía un nieto, pero los demás también la llamaban abuela, porque crió a chuletas por al menos dos generaciones.

VEG

VEG
AN

PAN COCINADO EN HORNO DE LEÑA LOCAL



14. **Pane cocido en horno de leña local • 1,10€**

Para Nonna Pina, el pan cocido en horno de leña es un rito sagrado y hacer la "scarpetta" un deber moral.



Sp'ngtòur e Nzalét

La Crudité y la Ensalada, porque nunca se sabe.

En la cocina, las abuelas siempre abundan, pero nunca dejan que sobre nada:

aplicando esta antigua sabiduría, podemos ofrecerte los mismos sabores de nuestros platos principales en deliciosas ensaladas y cruditès de temporada.

GLUT
FREE

Producto sin gluten bajo pedido +2,00 €

VEG

Producto vegetariano

VEG
AN

Producto vegano

Para asegurarse de la presencia de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias, siempre consulte al personal de servicio.

** El producto podría estar congelado.*

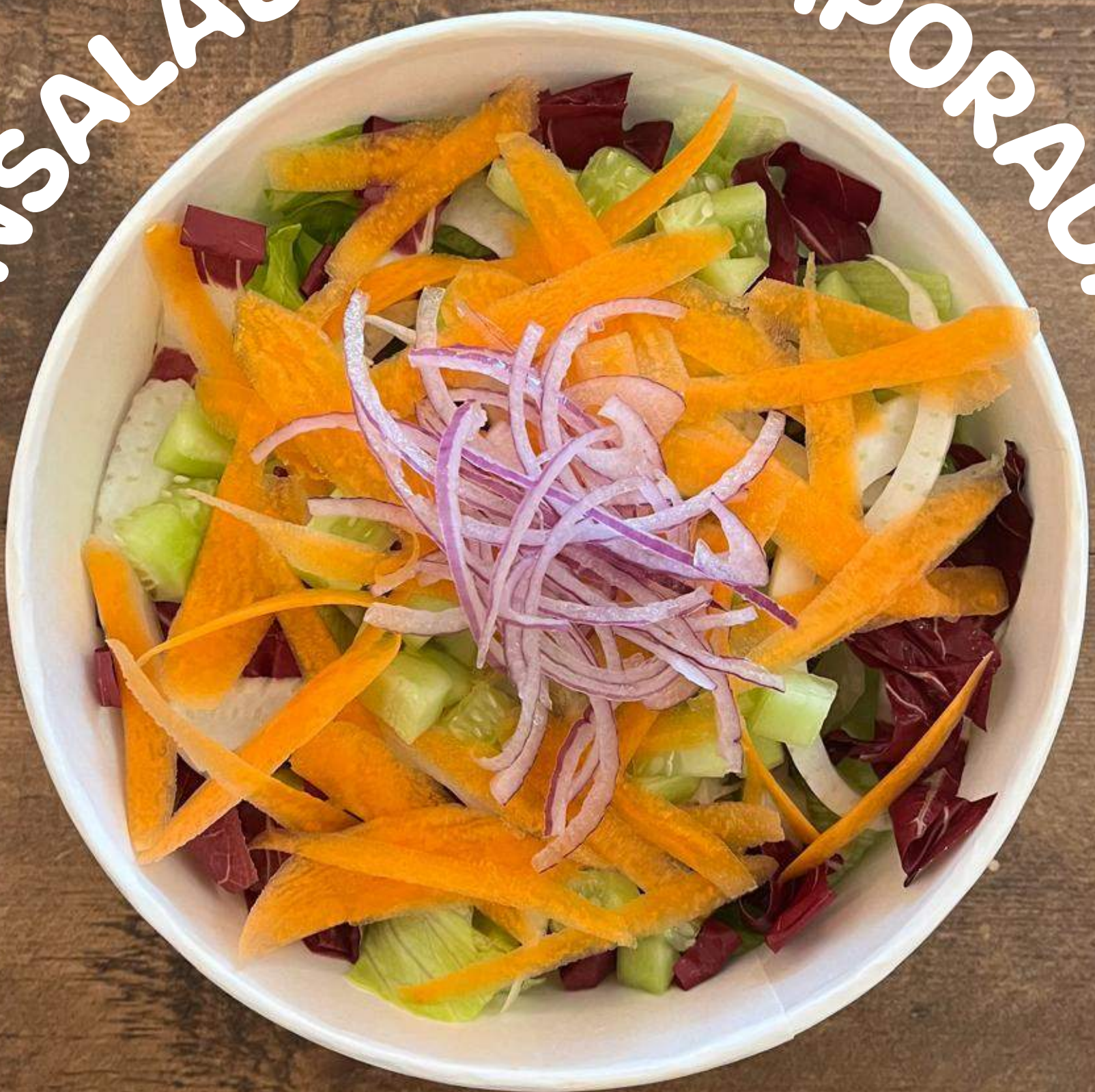


GLUT
FREE

VEG

VEG
AN

ENSALADA DE TEMPORADA



15. Ensalada mixta de temporada (preguntar en caja por los ingredientes del día) • 7,20€

Nonna Gina siempre dice 'La vida es una combinación de verduras de temporada'.

GLUT
FREE

VEG

VEG
AN

CRUDITÉS

16. **Crudités de verduras de temporada. • 3,90€**

Porque a la abuela Comasia le importa que comamos también las verduras.



Dulc

Porque siempre hay espacio para el postre

GLUT
FREE

Producto sin gluten bajo pedido +2,00 €

VEG

Producto vegetariano

VEG
AN

Producto vegano

Para asegurarse de la presencia de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias, siempre consulte al personal de servicio.

** El producto podría estar congelado.*



VEG

BUÑUELOS DULCES



17. **Bolitas de masa fritas con azúcar y limón • 5,20€**

Los besos y las pettole de Nonna Dora nunca se rechazan.



Da vév **Para beber**

Agua natural o con gas · (50cl) · 1,60€

Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta Naranja · (33cl) · 2,60€

Estathè de limón / durazno · (25cl) · 2,90€

Limonada · (33cl) · 3,70€

Jugo de naranja · (20cl) · 2,90€

Cóctel San Pellegrino sin alcohol · (20 cl) · 3,50€

Crodino sin alcohol · (20 cl) · 3,50€

Vino

Tinto: Primitivo Pugliese San Marzano

Rosado: Negramaro Pugliese San Marzano

Blanco: Frizzate Vinicola Serena

(Vaso de papel 20 cl) · 2,70€

Spritz Aperol/Campari · 5,40€

Cervezas en botella

Peroni Cruda (4.7% 33cl) · 3,20€

Nastro Azzurro (5.1% 33cl) · 3,20€

Raffo elaboración cruda (4.8% 33cl) · 3,40€

**Cerveza rubia artesanal de Alberobello Malart
(5.1% 33cl) · 5,30€**



Si tienes intolerancias, alergias u otras necesidades, comunícalo a nuestro personal. Nuestros preparados pueden contener, como ingrediente o en trazas (ya que son procesados en el mismo laboratorio), las siguientes sustancias alérgenas (Reglamento UE 1169/2011) o sus derivados: Cereales que contienen gluten, Huevos, Leche, Frutos secos, Apio, Semillas de sésamo.