

Ristorante

L'Opera

VIENI CON ME IN SARDEGNA

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Genussreise durch meinem Heimat Sardinien entführen.

Piacevole serata,
Ihr Tonino Meloni

STUZZICHINO DI BENVENUTO

Die Küche Grüßt

TRILOGIA DI TONNO 21

Variation vom Yellowfin Tuna

CULURGIONES 19

Unsere sardische Trüffel Ravioli
Grüner Spargel | Mandel | Pecorinoespuma

PESCE SPADA 32

Mittelmeer Schwertfisch und Garnele
Zitronenpüree | Datterini | Mangold | Salmoriglio

AGNELLO 32

Sardisches Lamm
Bärlauchstampf | Frühlingsgemüse | Rosmarin

FORMAGGI 12

Käsevariation | Senfrüchte | Walnüsse

RICOTTA E FRAGOLE 12

Ricotta Cheesecake | Erdbeerkompott | Limette

4 Gänge 65, 5 Gänge 75, 6 Gänge 85

Antipasti

CARPACCIO AL TARFUFO	18,00
Rindercarpaccio Kräuterseitlinge Crème Fraiche Norciatrüffel Pinienkernen	
CAPRINO GRATINATO	12,00
Trüffelricotta Parmaschinken	

Gran Degustazione L'Opera

Lassen Sie sich von der Vielfalt unserer Antipasti Variationen begeistern! Frisch, köstlich, bunt, ein Erlebnis ab 2 Personen	p.P
mit Fisch	28,00
ohne Fisch	22,00

Paste

SPAGHETTO DI GRAGNANO	12,50
Tomatensalsa Mozzarella Grana Padano Basilico	
SPAGHETTO NAVIGLIO	21,00
Garnelen Calamaretti Muscheln Bottarga	
TORTELLI DI MELANZANE	18,50
Hausgemachte Auberginen Tortelli Grana Padano Walnüsse	
CULURGIONES DE PETZA	19,50
Sardischer Typische Ravioli Ochsenschwanz Espuma Kräuterseitlinge Balsamicojus	
PACCHERI	17,50
Paccheri di Gragnano frischer Lachs grüner Spargel Safran	

Secondi

TAGLIATA DI MANZO	28,00
Geschnittenes Rumpsteak Toskana Art Rucola Gehobelter Parmigiano Schalottenstampf Balsamico	
ENTRECOTE DI VITELLO	29,00
Zarte Entrecote vom Wiesenkalb Trüffelschamorra Kräuter Gnocchi Frühlingsgrün Salbei	
MILANESE SARDA	28,00
Panierte Kalbsschnitzel Mailänder Art Jung Pecorino grüner Spargel Butterkartoffeln	
PESCE DEL GIORNO Fischempfehlung nach Tageseinkauf	T.P.

Dessert

TIRAMISÙ & FRAGOLE Erdebeertiramisù	9,00
TORTINO Warme Schokotörtchen Vanilleeis Crumble	12,00
CREMA CATALANA Gebrannte Crème katalanischer Art	9,00

La Pizza

Nach Neapolitanischer Art
48 Stunden Teigreifung
Tomaten Mutti | Mozzarella Fior di Latte

MARGHERITA Tomaten Mozzarella Basilico	9,50
SALAMI Mailänder Salami	11,50
PROSCIUTTO E FUNGHI Ital. Kochschinken Pilze	11,50
CALABRESE Scharfe Salame Calabrese	11,50
ROMANA Kapern Sardellen Origano	12,00
PRIMAVERA Grillgemüse Tomaten Basiliumpesto	12,00
BELLA NAPOLI Kapern Sardellen Oliven	12,00
PICCANTE Salame Calabrese Oliven Rote Zwiebeln	12,50
CAPRICCIOSA Kochschinken Pilze Artischocken Oliven	13,00
4 FORMAGGI Mozz. Scamorza Gorgonzola Taleggio	13,00
PARMIGIANA Aubergine Grana Padano Basilico	13,00
BUFALINA Büffelmozzarella Basilico	13,00
BURRATA Datterini Burrata Taggiascheoliven	13,50
TONNO E CIPOLLA Eingel. Thunfisch Rote Zwiebeln	13,50
ROYAL Aubergine Kochschinken Grana Basilico	14,00
RUCOLA E CRUDO Rucola Parmaschinken Grana	15,00
BRESAOLA Rucola Bresaola Grana Balsamico	15,00
SARDA Salsiccia Sarda Pecorino Gorgonzola	13,50

Pizza Gourmet

TONNO	17,00
Rucola Thunfischcarpaccio Zitrone Rosa Pfeffer	
DELIZIA	17,00
Scamorza grüner Spargel Kerne Ricotta Trüffeln	
MARE	18,00
Black Tiger Garnelen Datterini Tomaten Rucola	
EXTRAS	
Salami, Schinken, Champignons, Rote Zwiebeln, Paprika, Oliven, frische Tomaten	je 1,50
Kapern, Spianata Calabrese, Artischocken, Gorgonzola, Rucola, Spinat	je 2,50
Eingelegter Thunfisch, Grana, Sardellen	je 3,00
Büffelmozzarella, Burrata, Parmaschinken, Bresaola	je 4,00
Trüffel, Garnelen	je 8,00

ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN, LIEFERUNG NACH ABSPRACHE