

# Vieni con me in Sardegna

## Frühlingskarte

### ANTIPASTI

#### PECORINO E ASPARAGI 19

Sardischer junger Pecorino aus dem Ofen  
Grüner Spargel, Feigen-Balsamico

#### VITELLO TONNATO 19

Zarte rosa Kalbsscheiben  
Thunfisch-Kapern Salsa | Wildkrätuer

#### CREMA DI ASPARAGI 16

Spargelcreme Suppe,  
geröstete Gernelenwürfel, Crostini

### SECONDI

#### ANATRA IN PRIMAVERA 29

Rosa Entenbrust, Orange-Kürbismousse  
Frühlingsgemüse, Honig-Balsamicojus

#### MANZO AL CANNONAU 34

Geschmorte Rinderbäckchen  
Trüffelpüree | Würzelgemüse  
Wacholder-Cannonaujus

### PASTA

#### RAVIOLI DEL SOLE 19

Handgemachte Ricotta-Mangold Ravioli  
Zitrone, Tomatensalsa, Pecorino, Basilico

#### CULURGIONES AL TARTUFO 26

Handgemachte Sardische Trüffelravioli  
Pecorino Espuma, Grüner Spargel, Mandel

### DOLCI

#### TORTINO AL CIOCCOLATO 15

Schokotörtchen mit flüssigem Kern  
Kakaocrumble, Himbeersorbet

#### HAUSGEMACHTES EIS UND SAISONAILE SORBETS

nach Tagesempfehlung

# Vieni con me in Sardegna

## Frühlingskarte

### IL MENÚ SARDO

#### CARPACCIO

Feines Roastbeef Carpaccio  
Rucola, Kräuterseitlinge, Pecorino, Kerne  
24

#### FREGOLA IN VERDE

Sardische getöstete Pasta Perlen, Burrata  
Bärlauchpesto, Paprikaragú, Babyspinat  
22

#### MAIALETTO AL FORNO

Sardisches Spanferkel aus dem Ofen  
Patatine, Mediterranes Gemüse, Rosmarin  
34

#### SEADAS

Ein Dessertklassiker der Insel, zart knusprig,  
cremig im Inneren, Duft mediterraner Blüten  
mit Kastanienhonig und Vanilleeis  
12

3 GÄNGE 65  
4 GÄNGE 78

### IL MENÚ DI PESCE

#### POLPO E PATATE

Gegrilltes Octopus  
Kartoffelmousseline, Wildkräuter  
Datterini, Kartoffelpops  
24

#### CULURGIONES DI CERNIA

Handgemachte sardische Zackenbarsch Ravioli  
Krustentierbisque, Wildgarnelen, Petersilie  
28

#### BRANZINO E ASPARAGI

Mittelmeer Wolfsbarsch auf der Haut gebraten  
Limette, Grüner Spargel, Forellenkaviar, Safran  
38

#### SORBETTO AL LIMONCELLO

Erfrischender Abschluss  
Hausgemachtes Zitronen-Limoncello Sorbet  
Limetten-Pistazien Crumble  
11

3 GÄNGE 69  
4 GÄNGE 84

# *Vieni con me in Sardegna*

Eine Einladung zu einer Genussreise  
auf der schönsten Mittelmeerinsel.

Unsere Küche erzählt Sardinien  
geführt, ehrlich und saisonal.

Weniger Ablenkung.  
Mehr Aufmerksamkeit für Produkte mit Herkunft  
und Weine, die Geschichten tragen.

Nehmen Sie Platz  
und lassen Sie sich begleiten.

# *Vieni con me in Sardegna*

Lust auf etwas Neues?

unsere Aperitif-Empfehlung

## **SARDINIAN SPRITZ**

Spumante Brut  
Mirto di Sardegna  
Beeren | Rosmarin | Zitrone  
Soda

9,50

unsere Antipasti Variationen

## **GRAN DEGUSTAZIONE L'OPERA**

Eine Auswahl unserer Antipasti  
zum Teilen und Entdecken.  
Frisch, vielfältig und saisonal.

Ein Erlebnis ab 2 Personen  
mit Fisch pro Person 32  
ohne Fisch pro Person 24

# *Vieni con me in Sardegna*

Wein des Monats

## **GIOGANTINU**

Vermentino di Gallura 2025 DOCG

Alkoholgehalt: 13% Vol.

Rebsorte: 100% Vermentino di Gallura

Farbe: Helles Strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen

Nase: Sommerwiese, weiße Blüten und knackige Äpfel

Gaumen: Trocken, ausgewogen und frisch, mit langem, angenehmem Abgang, elegant mit fruchtigen Noten

Eleganter Vermentino di Gallura DOCG aus der einzigen DOCG-Region Sardinien: frisch, mineralisch, blumig – ein Weißwein mit Charakter und typischem Gallura-Terroir

Passt gut zu Meeresfrüchte, Krustentiere,  
Fischgerichte und als Aperitif

Gl. 0,1l 6

Gl. 0,2l. 11,50

Flasche, 0,75l. 38

# *Vieni con me in Sardegna*

## **CATERING**

Ob Hochzeit, Firmenfeier, Geburtstag oder Jubiläum, wir verwandeln Ihr Event in ein kulinarisches Highlight

Unsere Leistungen im Überblick:

- Individuelle Menügestaltung
- Nur frische, saisonelle und hochwertige Produkte
- Professioneller Service
- Erfahrung und Flexibilität
- Eventplanung

Kontaktieren Sie uns noch heute und Lassen Sie sich ein individuelles und unverbindliches Angebot erstellen.  
[info@opera-hofheim.de](mailto:info@opera-hofheim.de)

## **UNSERE KÜCHENZEITEN IM RESTAURANT**

Mittwoch bis Samstag  
ab 18:00,  
letzte Bestellung 21:30

Sonntag 12:00-14:00. und 18:00-21:00

Montag und Dienstag Ruhetag