

Herbstkarte

Vieni con me d'Estate in Sardegna

ANTIPASTI

BURRATA E BOTTARGA 17

Frische Burrata | Wilkräutersalat
Bottarga di Cabras | Cocktail von Sommertomaten | Basilikumöl

GAMBERI IN PADELLA 22

Garnelen aus der Pfanne | Knoblauch | Chili
Zitrone | Frischen Tomaten | Vernaccia

MELANZANE 16

Gratinierte Aubergine | Tomatensalsa
Provola Sarda | Mozzarella | Parmigiano

CARPACCIO DI TONNO 24

Carpaccio vom roter Thunfisch
Schalotten | Limette | Tapioka | Rosa Pfeffer

CARPACCIO DI MANZO 24

Rindercarpaccio | Stracciatella | Kartoffelpops
geröstete Focaccia | Rucola

INSALATE

SARDEGNA 18

Rucola und Wildkräutersalat | Datterini
Pecorino di Macomer | Walnüsse | Honig

ANGURIA E PECORINO 16

Wassermelone Salat | Gurken | Sellerie
Erdbeeren | Frischer Pecorino | Minze

SFIZIOSA 22

Salat der Saison | Thunfisch im Sesam
Büffelmozzarella | Tropeazwiebeln | Oliven

CAESER L'OPERA STYLE 27

Romanasalat | gegrillte Poulardenbrust | geröstete Focacciawürfeln
Pecorino | gebratene Pfifferlingen | Parmigiano

Herbstkarte

Vieni con me d'Estate in Sardegna

PASTA

RAVIOLI DEL SOLE 19
Hausgemachte Ricotta-Mangold Ravioli
Tomatensugo | Pecorino | Basilico

RAVIOLI BURRO E SALVIA 19
Hausgemachte Ricotta-Mangold Ravioli
Salbeibutter | Pecorino | Parmigiano

MALLOREDDUS NERANO 19
Sardische Gnocchetti | Zucchinicreme
Provola | Pecorino | Zucchinihops

TORTELLI DI PESCE 26
Hausgemachte Sardische Tortelli
Zackenbarschfüllung | Garnelen | Bisque

CULURGIONES BARBAGIA 24
Hausgemachte Sardische Typische Ravioli
frische Pfifferlinge | Salsiccia | Pecorinio

SECONDI

FINISSIMA DI MANZO 34
Feines hauchdünnes Rindersteak vom Grill Rucola | Mediterranes
Gemüse | Balsamico gehobelter Grana Padano | Zitrone
mit gebratenen Pfifferlingen + 6
mit gehobeltem Sommertrüffel + 8

MANZO AL CANNONAU 34
Geschmorte Rinderbäckchen | Pastinake | Sommergemüse
Rotweinschalotten | Wacholder-Cannonaujus

VITELLO 39
Kalbsrückensteak | Pfifferlingen | Pecorino
Kartoffelspalten | Sommergemüse | Jus

Frischer Fisch nach Tagesempfehlung

Herbstkarte

Vieni con me d'Estate 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.

Lust auf etwas Frisches?

unsere Aperitif-Empfehlung

SARDINIAN SPRITZ

Spumante Torbato Brut di Alghero
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

Herbstkarte

Vieni con me d'Estate 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

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