

Ristorante

L'Opera

INVERNO

Von Mittwoch, 01.03. bis Sonntag, 19.03.

AMUSE BOUCHE 15

Pizza Fritta | Trüffelricotta
Hausgebeitzer Lachs | Tapioka
Black Angus Tatar | Venere

*

ASPARAGI E PECORINO 16

Grüner Spargel | Jungpecorino | Pane Carasau
Pflaumenbalsamico | Feigensenf

*

CULURGIONES E GAMBERO 22

Hausgemachte Zackenbarsch Ravioli Sardi
Wildgarnele | Krustentierbisque | Safran

*

BRANZINO 34

Wild Loup de Mer | Gemüse-Venerereis
Fenchel | Kirschtomaten | Safranschaum

*

DELIZIE DI VITELLO 36

Das Beste vom Wiesenkalb
Filet | Bäckchen | Ribs
Pastinake | Möhren | Balsamicolinsen | Wintertrüffel

*

TONARA 12

Parfait von der Torrone di Tonara | Pistazie

4Gänge 65, 5 Gänge 75, 6 Gänge 85

Wir haben den passenden Wein für Sie,
lassen Sie sich von uns beraten

Ristorante

L'Opera

VEGETARISCHES MENÜ

ASPARAGI E PECORINO

Grüner Spargel | Jungpecorino | Pane Carasau
Pflaumenbalsamico | Feigensenf

*

CULURGIONES

Hausgemachte Sardische Trüffelravioli | Mandel

*

INVERNO

Kartoffelstrudel | Möhren | Pastinake | Wintergemüse

*

FORMAGGI

Käsevariation | Senfrüchte | Walnüsse

*

TONARA 12

Parfait von der Torrone di Tonara | Pistazie

3 Gänge 49 – 4 Gänge 59 – 5 Gänge 69

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
ohne Fisch	22