

Ristorante
L'Opera

ANTIPASTI

MELANZANE ALLA PARMIGIANA	16
Gratinierte Aubergine nach Art des Hauses	
POLPO E PATATE	24
Gerösteter Octopus Kartoffel–Olivenöl Mousseline Wildkräuter	
CAPONATINA	19
Süß–Saures sizilianische Gemüse Apulische Burrata Garnelen Pinienkernen	
TONNO AFFUMICATO	21
Geräucherter Thunfischcarpaccio Orangen–Fenchelsalat Rosa Pfeffer	

PASTE

MALLOREDDUS ALLA CAMPIDANESE	19
Hartweizen Gnocchetti Salsiccia Sarda Austernpilze Pecorino	
TORTELLI AL LIMONE	21
Hausgemachte Ricotta–Zitrone Tortelli Salbeibutter Pecorino	
LINGUINE AI GAMBERI	24
Feine Linguine Garnelen Krustentierbisque Zucchiniwürfeln	
PAPPARDELLE ALLA NUORESE	22
Hausgemachte Breite Bandnudeln Lammragout Pecorino Basilico	

SECONDI

COTTO E STRACOTTO	36
Filet und Schulter vom Wiesenkalb Kartoffel Pavé Mangold Salbeijus	
BRASATO AL CANNONAU	29
Geschmortes vom Black Angus Rind	
Kartoffel–Schalottenstampf Cime di Rapa Cannonaujus	
TONNO SCOTTATO	38
Kurzgebratenes Thunfischfilet Sesam Kartoffelspalten	
Wildkräutersalat Datterini Zitrone Rosa Pfeffer	

DESSERT

CANNOLO 2.0	9
Ricottaeis Sardischer Honig Pasta Violata Cioccolato	
TORTINO AL CIOCCOLATO	14
Warmes Schokotörtchen Himbeersorbet Kakaocrumble	
CREMA CATALANA	11
Gebrannte Creme nach Katalanischer Art	