

Ristorante

L'Opera

IN AUTUNNO

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Genussreise durch die Herbstküche des Ristorante L'Opera entführen.
Ihr Tonino Meloni

APERÒ

Die Küche grüßt

★

POLPO 19

Knuspriger Oktopus
Kartoffelmousseline | Tapioka | Datterini

★

CULURGIONES 21

Hausgemachte Sardische Maronenravioli
Waldpilze | Lauch | Jus

★

BRANZINO 34

Wild Loup de Mer | Taggiasche | Kapern
Zitronenpüree | Fenchel | Vernaccia

★

CAPRIOLO 38

Taurus Reh | Rotkohl-Gnocchi
Kürbis | Maronen | Cannonaujus

★

FORMAGGI 14

Käsevariation | Senfrüchte | Walnüsse

★

CREMA CATALANA 12

Gebrannte Crème nach katalanischer Art

4 Gänge 69, 5 Gänge 79, 6 Gänge 89

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

Ristorante

L'Opera

VEGETARISCHES MENÜ

MELANZANE

Gratinierte Aubergine nach Art des Hauses

*

CULURGIONES

Hausgemachte Sardische Maronenravioli

*

AUTUNNO

Rotkohlnocchi | Kürbis | Herbstgemüse

*

FORMAGGI

Käsevariation | Senfrüchte | Walnüsse

*

DESSERT

Gebrannte Crème nach katalanischer Art

3 Gänge 45 – 4 Gänge 55 – 5 Gänge 65

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