

Ristorante

L'Opera

IN INVERNO

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

APERÒ

Die Küche grüßt

★

TONNO 21

Variation vom Yellow Fin Thunfisch

★

CULURGIONES 21

Hausgemachte Sardische Trüffelravioli
Pecorinoespuma | Pilze | Mandel | Wintertrüffel

★

BRANZINO 34

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

★

AGNELLO 34

Duett vom Lamm nach sardischer Art
Beluga Linsen | Maronen | Caponatina | Rosmarinjus

★

FORMAGGI 14

Käsevariation | Senfrüchte | Walnüsse

★

TORRONE 12

Torrone di Tonara Parfait
Valrhona Ganache | Pistazie | Crumble

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 alla Parmigiana

*

CULURGIONES

Hausgemachte Sardische Trüffelravioli

*

INVERNO

Kartoffelstrudel | Kürbis | Wintergemüse

*

FORMAGGI

Käsevariation | Senfrüchte | Walnüsse

*

TORRONE

Torrone di Tonara Parfait
Valrhona Ganache | Pistazie | Crumble

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