

**Ristorante**  
*L'Opera*

**PIZZA**

Nach Neapolitanischer Art, 48 Stunden Teigreifung  
Beste italienische Zutaten

<b>MARGHERITA</b>	10
Tomaten   Mozzarella   Basilico	
<b>SALAME</b>	11,50
Tomaten   Mozzarella   Mailänder Salami	
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b>	11,50
Tomaten   Mozzarella   Italienischer Prosciutto Cotto   Frische Champignon	
<b>CAPRICCIOSA</b>	13,30
Tomaten   Mozzarella   Italienischer Prosciutto Cotto   Artischocken Frische Champignon   Oliven	
<b>PRIMAVERA</b>	14
Tomaten   Mozzarella   Grillgemüse	
<b>PICCANTE</b>	14,50
Tomaten   Mozzarella   Kalabrische Salami   Oliven   Rote Zwiebeln   Chili	
<b>TONNO E CIPOLLE</b>	15
Tomaten   Mozzarella   Eingelegte Thunfisch   Rote Zwiebeln	
<b>PARMIGIANA</b>	15
Tomaten   Mozzarella   Gebackene Aubergine   Grana Padano   Basilico	
<b>BUFALINA</b>	14,50
Tomaten   Büffelmozzarella   Basilico	
<b>BURRATA</b>	15
Kirschtomaten   Burrata   Taggiascaoliven   Basilico	
<b>BRESAOLA</b>	17,50
Tomaten   Mozzarella   Rucola   Bresaola   Grana Padano   Aceto Balsamico	
<b>RUCOLA E CRUDO</b>	17,50
Tomaten   Mozzarella   Rucola   Parmaschinken   Grana Padano	
<b>SARDA</b>	16
Tomaten   Mozzarella   Sardische Salsiccia   Pecorino   Gorgonzola	
<b>CARPACCIO DI TONNO</b>	19
Tomaten   Mozzarella   Rucola   Thunfisch-Carpaccio   Zitronen	
<b>EXTRAS:</b>	
Salami, Schinken, Champignons, Rote Zwiebeln, Paprika, Oliven, Kapern	2
Kirschtomaten, Spianata Calabrese, Artischocken, Gorgonzola, Rucola, Spinat	2,50
Parmaschinken, Thunfisch, Grana Padano, Pecorino, sardische Salsiccia, Sardellen, Bresaola	3