

Ristorante
L'Opera

PIZZA

Nach Neapolitanischer Art, 48 Stunden Teigreifung
Beste italienische Zutaten

MARGHERITA	10
Tomaten Mozzarella Basilico	
SALAME	11,50
Tomaten Mozzarella Mailänder Salami	
PROSCIUTTO E FUNGHI	12,50
Tomaten Mozzarella Italienischer Prosciutto Cotto Frische Champignon	
CAPRICCIOSA	13,30
Tomaten Mozzarella Italienischer Prosciutto Cotto Artischocken Frische Champignon Oliven	
PRIMAVERA	14
Tomaten Mozzarella Grillgemüse	
PICCANTE	14,50
Tomaten Mozzarella Kalabrische Salami Oliven Rote Zwiebeln Chili	
TONNO E CIPOLLE	15
Tomaten Mozzarella Eingelegte Thunfisch Rote Zwiebeln	
PARMIGIANA	15
Tomaten Mozzarella Gebackene Aubergine Grana Padano Basilico	
BUFALINA	15,50
Tomaten Büffelmozzarella Basilico	
BURRATA	16,50
Kirschtomaten Burrata Taggiascaoliven Basilico	
BRESAOLA	17,50
Tomaten Mozzarella Rucola Bresaola Grana Padano Aceto Balsamico	
RUCOLA E CRUDO	17,50
Tomaten Mozzarella Rucola Parmaschinken Grana Padano	
SARDA	16
Tomaten Mozzarella Sardische Salsiccia Pecorino Gorgonzola	
CARPACCIO DI TONNO	19
Tomaten Mozzarella Rucola Thunfisch-Carpaccio Zitrone	
EXTRAS:	
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