

# Ristorante

## L'Opera

### VIENI CON ME IN SARDEGNA

Lassen Sie sich auf eine kulinarische Genussreise durch meinem Heimat Sardinien entführen.

Piacevole soggiorno all'Opera  
Ihr Tonino Meloni

#### STUZZICHINO DI BENVENUTO

Die Küche grüßt

\*\*\*

#### TONNO 21

Variation vom Yellowfin Tuna  
Geräuchert | Gehackt | Gebraten

#### LORIGGHITTAS PROFUMO DI MARE 26

Sardische Hartweizen gedrehte Nudelringe  
Hummer | Muscheln | Calamaretti | Seeigel | Bottarga

#### ORATA ALLA VERNACCIA 32

Mittelmeer Dorade Royal  
Vernaccia | Taggiascheoliven | Kapern | Zitronenpüree | Gemüse

#### CAPRIOLO AL CANNONAU 36

Rehrücken | Pistazien-Kräuterkruste  
Steinpilzstampf | Möhren | Pfefferschaum | Cannonaujus

#### FORMAGGI 12

Käsevariation | Senfrüchte | Walnüsse

#### SEADAS 12

Ausgebackene sardische Teigtasche  
Honig-Vanilleeis

4 Gänge 65, 5 Gänge 75, 6 Gänge 85

### 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  | 28,00 |
| ohne Fisch | 22,00 |

#### Antipasti

|  |    |
|--|----|
| <b>PECORINO AL FORNO</b>   | 15 |
| Sardischer Jung Pecorino vom Ofen auf Ciabatta<br>Wildkräutersalat   Orangensenf   Pflaumenbalsamico |    |
| <b>CULATELLO DI PARMA</b>  | 19 |
| Feinster Rohschinken aus Parma<br>hauchdünn aus der Berkel Aufschnittmaschine                        |    |
| <b>CALAMARETTI</b>   | 18 |
| Gegrillte Calamaretti   Kartoffelmousseline   Pachinotomaten   |    |

#### Paste

|   |    |
|---|----|
| <b>MALLOREDDUS CAMPIDANESE</b>                              | 18 |
| Aus dem Pecorinolaib serviert   Salsiccia Sarda   Waldpilze |    |
| <b>CULURGIONES AI PORCINI</b>                               | 21 |
| Sardischer Typische Ravioli   Steinpilze   Balsamicojus     |    |
| <b>PACCHERI RIGATI</b>                                      | 18 |
| Paccheri di Gagnano   Kalbsragout   Provola   Pesto         |    |

#### Secondi

|   |    |
|---|----|
| <b>GUANCIA</b>  | 28 |
| Simmentaler Ochsenbäckchen, 24 Std. Sous Vide<br>Sellerie-Pastinakepüree   Balsamicozwiebeln   Sommergemüse |    |
| <b>MILANESE SARDA</b>   | 28 |
| Panierte Kalbsschnitzel Mailänder Art<br>Jung Pecorino   Kartoffelspalten   Salat                           |    |
| Weitere Spezialitäten finden Sie auf unsere Empfehlungstafel  |    |

#### Dessert

|   |    |
|---|----|
| <b>TORTINO</b> Warmes Schokotörtchen   Vanilleeis   Crumble | 12 |
| <b>CREMA CATALANA</b> Gebrannte Crème katalanischer Art     | 9  |
| <b>SORBETTO</b> hausgemachte Apfel-Basilikumsorbet          | 7  |

### La Pizza

Nach Neapolitanischer Art  
48 Stunden Teigreifung  
Tomaten Mutti | Mozzarella Fior di Latte

|   |       |
|---|-------|
| <b>MARGHERITA</b> Tomaten   Mozzarella   Basilico         | 10    |
| <b>SALAMI</b> Mailänder Salami                            | 11,50 |
| <b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Ital. Kochschinken   Pilze     | 11,50 |
| <b>BELLA NAPOLI</b> Kapern   Sardellen   Oliven           | 12,00 |
| <b>PICCANTE</b> Salame Calabrese   Oliven   Rote Zwiebeln | 12,50 |
| <b>CAPRICCIOSA</b> Kochschinken Pilze Artischocken Oliven | 13,00 |
| <b>PARMIGIANA</b> Aubergine   Grana Padano   Basilico     | 13,00 |
| <b>BUFALINA</b> Büffelmozzarella   Basilico               | 13,00 |
| <b>BURRATA</b> Datterini   Burrata   Taggiascheoliven     | 14,50 |
| <b>TONNO E CIPOLLA</b> Eingel. Thunfisch   Rote Zwiebeln  | 13,50 |
| <b>RUCOLA E CRUDO</b> Rucola   Parmaschinken   Grana      | 17,00 |
| <b>BRESAOLA</b> Rucola   Bresaola   Grana   Balsamico     | 16,00 |
| <b>SARDA</b> Salsiccia Sarda   Pecorino   Gorgonzola      | 15,00 |

#### Pizza Gourmet

|  |         |
|--|---------|
| <b>TONNO</b><br>Rucola   Thunfischcarpaccio   Zitrone   Rosa Pfeffer           | 21,00   |
| <b>DELIZIA</b><br>Mozzarella   Trüffel Scamorza   Trüffeln                     | 19,00   |
| <b>MARE</b><br>Black Tiger Garnelen   Datterini Tomaten   Rucola               | 18,00   |
| <b>EXTRAS</b>  |         |
| Salami, Schinken, Champignons, Rote Zwiebeln, Paprika, Oliven, frische Tomaten | je 1,50 |
| Kapern, Spianata Calabrese, Artischocken, Gorgonzola, Rucola, Spinat           | je 2,50 |
| Eingelegter Thunfisch, Grana, Sardellen  | je 3,00 |
| Büffelmozzarella, Burrata, Parmaschinken, Bresaola                             | je 4,00 |
| Trüffel, Garnelen  | je 8,00 |

ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN, LIEFERUNG NACH ABSPRACHE