

Ristorante

L'Opera

Antipasti

VITELLO TONNATO	17
Feine Scheiben von der Rosa Kalbsnuß Salsa Tonnata	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	14
Gratinierte Aubergine nach Art des Hauses	

Paste

LINGUINE AI GAMBERI	19
Feine Linguine di Gragnano Krustentierbisque Wildgarnelen Zucchini	
MALLOREDDUS	18
Sardische Hartweizen Gnocchetti Lammragú Pecorino Grana	

Secondi

GUANCIA	29
Simmentaler Ochsenbäckchen, 24 Std. Sous Vide Pastinake Herbstgemüse Perlzwiebeln Balsamico	
MILANESE SARDA	28
Paniertes Kalbsrücken Jungpecorino Rosmarinkartoffeln Salat der Saison	
TAGLIATA DI TONNO.	34
Tagliata vom Yellow Fin Tuna Sesamkruste Sesam-Zitronenpüree Wintergemüse Rosa Pfeffer	

Weitere Spezialitäten finden Sie auf unsere Empfehlungstafel

Dessert

TORTINO Warmes Schokotörtchen Vanilleeis Kakao	12
CREMA CATALANA Gebrannte Creme nach Katalanischer Art	9
HAUSGEMACHTE GELATI E SORBETTI	
Apfel-Basilikum	7
Pistacchio di Bronte	8
Piemont Haselnuss	8
Cioccolato & Vaniglia	8
Himbeer-Jogurt	7