

Ristorante

L'Opera

Antipasti

PECORINO AL FORNO	15
Sardischer Jung Pecorino vom Ofen auf Ciabatta Wildkräutersalat Feigensenf Pflaumenbalsamico	
MELANZANE ALLA PARMIGIANA	14
Gratinierte Aubergine nach Art des Hauses	

Paste

LINGUINE ALLA BOTTARGA	21
Feine Linguine di Gagnano Calamaretti Garnelen Bottarga	
PACCHERI	18
Paccheri di Gagnano Kalbsragout Provola Pesto	

Secondi

GUANCIA	29
Simmentaler Ochsenbäckchen, 24 Std. Sous Vide Pastinake Herbstgemüse Perlzwiebeln Balsamico	
VITELLO TARTUFATO	32
Zartes vom Wiesenkalb Trüffelkruste Trüffelpolenta Herbstgemüse Salbei	

Dessert

TORTINO	12
Warmes Schokotörtchen Vanilleeis Kakao	
SBRISOLONA	9
Italienischer Apfel Crumble Schmand	
HAUGEMACHTE GELATI E SORBETTI	
Apfel-Basilikum	7
Pistacchio di Bronte	8
Piemont Haselnuss	8
Cioccolato & Vaniglia	8
Himbeer-Jogurt	7