

**Ristorante**  
*L'Opera*

## ANTIPASTI

<b>INSALATA ESTATE</b>	16,50
Salatbouquet der Saison   Wildkräuter   gebratene Pfifferlinge   Burrata	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	15,50
Gratinierte Aubergine nach Art des Hauses	
<b>PROSCIUTTO DI PARMA „CENTENARIO“</b>	19,50
Parmaschinken Leoncini Riserva 24M   Cantaloupe Melone   Focaccia	
<b>RUCOLA E PECORINO</b>	14,50
Rucolasalat   Sardischer Pecorino   Pinienkernen	
<b>INSALATA MISTA</b>	8,50
Salatbouquet der Saison   Wildkräutersalat   Datterini   Croutons	
<b>PANZANELLA DI MARE</b>	19,50
Datterinitomaten   Tropea Zwiebeln   Croutons   gegrillte Gambas	
<b>VITELLO TONNATO</b>	18,50
Feine Rosa Kalbsscheiben   Thunfisch-Kapernsalsa	

## PASTE

<b>LINGUINE LIMONE GAMBERI</b>	24,50
Feine Linguine di Gragnano   Wildgarnelen Tatar   Stracciatella     Zitrone	
<b>MALLOREDDUS</b>	18,50
Pesto Rosso   Pinienkernen   Burrata   Basilico	
<b>MEZZE MANICHE</b>	16,50
Tomatensalsa   Aubergine   Ricotta   Basilico	
<b>CULURGIONES AL TARTUFO</b>	24
Hausgemachte Sardische Trüffelravioli   Pfifferlingen   Mandel   Trüffel	
<b>RAVIOLI DEL SOLE</b>	19
Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli   Kirschtomatensugo   Pecorino	
<b>RAVIOLI BURRO E SALVIA</b>	18
Hausgemachte Ricotta-Spinat Ravioli   Salbeibutter   Pecorino	

**Ristorante**  
*L'Opera*

## SECONDI

<b>VITELLO</b>	36
Kalbs Entrecôte „Sous Vide“   Waldpilzkruste Pastinake   Sommergemüse   Salbeijus	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b>	34
Tagliata vom Black Angus Rind Rosmarinkartoffeln   Rucola   Grana Padano   Balsamico	
<b>SCALOPPINA</b>	29,50
Zarte Kalbscaloppine   frische Pfifferlinge   Jungpecorino Rosmarinkartoffeln   Sommergemüse	
<b>PESCE SPADA AL PISTACCHIO</b>	38,50
Mittelmeer Schwertfisch   Pistazienkruste Zitronenmousseline   Mangold   Datterini   Salmoriglio	

## DESSERT

<b>TORTINO</b>	14
Warmes Schokotörtchen   Himbeersorbet   Kakaocrumble	
<b>CREMA CATALANA</b>	9,50
Gebrannte Creme nach Katalanischer Art	
<b>SEMIFREDDO</b>	12
Torrone Parfait   Cantucci   Caramel	
<b>TIRAMISARDO</b>	12
Mit Savoiard di Fonni   Mascarponecreme   Amaretto sardo	
<b>HAUGEMACHTE GELATI E SORBETTI</b>	
Täglich erstellen wir frische Sorbetti e Gelati	