

**Ristorante**  
*L'Opera*

## ANTIPASTI

<b>GAMBERI E CECI</b>	21,50
Gegrillte Garnelen   Kischererbbsenmousse   Olivenöl	
<b>MELANZANE ALLA PARMIGIANA</b>	15,50
Gratinierte Aubergine nach Art des Hauses	
<b>CARPACCIO TARTUFATO</b>	19,50
Rindercarpaccio   Trüffel-Creme Fraîche   geröstete Kräuterseitlinge	
<b>RUCOLA E PECORINO</b>	14,50
Rucolasalat   Sardischer Pecorino   Pinienkernen	
<b>INSALATA MISTA</b>	8,50
Salatbouquet der Saison   Wildkräutersalat   Datterini   Croutons	
<b>CREMA DI ZUCCA</b>	9,50
Kürbis Cremesuppe   Croutons	

## PASTE

<b>CREPELLE AUTUNNO</b>	18,50
Feine Kürbis Crespelle   Waldpilzen   Bechamel   Parmigiano	
<b>MALLOREDDUS ALLA SARDA</b>	19,50
Sardische Gnocchetti   Lamm-Tomatenrará   Pecorino	
<b>RISOTTO AI PORCINI</b>	19,50
Carnaroli Steinpilz Risotto   Butter   Grana Padano	
<b>CULURGIONES AL TARTUFO</b>	22,50
Hausgemachte Sardische Trüffelravioli   Mandel   Trüffel	
<b>FREGOLA AI GAMBERI</b>	21,50
Sardische Pastakugelchen   Garnelen   frischen Tomaten   Bisque	

**Ristorante**  
*L'Opera*

## SECONDI

<b>AGNELLO</b>	36
Filet und Schulter vom Junglamm Auberginenmousse   Patatine al Forno   Rosmarinjus	
<b>FILETTO DI MANZO</b>	39
Filet vom Black Angus Rind Pastinake   Herbstgemüse   Kräuterseitlinge   Balsamicojus	
<b>SCALOPPINA</b>	29,50
Zarte Kalbsscaloppine   Waldpilzen   Jungpecorino Patine al Forno   Herbstgemüse	
<b>FISCH NACH TAGESEIKAUF</b>	Tagespreis

## 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>PANNACOTTA</b>	12
Himbeercoulis   Waldbeeren	