ようこそ
WELCOME TO THE
OPERA DINER CLUB

# Menu

## BENVENUTI DA OPERA

ようこそ

Un angolo d'Asia a Porta San Giorgio, dove ogni piatto è un viaggio tra i sapori tipici del Giappone

### SPECIAL DEL MESE!

今月スペシャル

**OPERA GREEN TEMPURA** 10

Verdure di stagione in tempura croccante e arricciante, servite con salsa Opera ridotta (shoyu, miriti, sake e aceto) e lime fresco

### BAO BUNS

中華まん

Soffici panini da vapore, mirati e caldi, con un ripieno gustoso: perfetti per iniziare la serata

**KOREAN BBQ** 10

Bao ripieno di costine rosolate e affascinate, sesamo tostato, cipolla croccante e lattuga agrodolce

**EBI CRUNCH** 12

Bao ripieno di gambero fritto, cavolo rosso piccante, lattuga, sesamo tostato e polvere di alghe grigliate

**MISO EGGPLANT** 8

Bao ripieno di melanzane glassate e dolci, insalata di cavolo, cipolletto fresco, mayo Opera e wrapkidi

### RAMEN

ラーメン

Un piatto simbolo del Giappone: una ciotola fumante di brodo, noodles freschi e topping pieni di sapore

## RAMEN CLASSICI

定番ラーメン

**OPERA SHOYU RAMEN** 16

Tartufato: Classico / Miso / Spicy

Noodles freschi, brodo a base di shoyu, pollo, maiale, pesce di Sushiman, uovo, alghe, alga nori, cipolletto e verdure di stagione

**YASAI RAMEN** 16

Tartufato: Classico / Miso / Spicy

Noodles freschi, brodo Opera vegetale e dashi di konbu, uovo, alga nori, cipolletto e verdure di stagione

Tre varianti per personalizzare l'intensità del tuo ramen:

**Classico:** mertoda ed equilibrato
**Miso:** più complesso e saporito
**Spicy:** con miso e spezie piccanti

### UDON

うどん

Udon di pasta fresca senza brodo, unti e condimenti saporiti per un gusto pieno e intenso

**UDON ALLA PECHINESE** 16

Udon freschi conditi con pancetta e sesamo tostato in stile Pechinese, pollo fritto laccato, cipolla, sedano e daikon a julienne, alghe, cipolletto e una essenziale ed iconica salsa

## AGGIUNTE EXTRA

トッピング

Puoi arricchire i tuoi ramen e udon con uno o più ingredienti extra: scegli tra le opzioni di personalizzazione di seguito

**AJITAMA** 2
Uovo marinato

**CHASHU** 2,5
Pancia di maiale

**NORI** 1
Alga tostata

**KAE-DAMA** 3
Noodles

**EBI TEMPURA** 3
Gambero tempura

## APPETIZERS

おつまみ

Piatti giapponesi perfetti per essere condivisi: saporiti, gustosi, conviviali

**EDAMAME E FIOCCHI DI SALE** 5
Tartufato: Classico / Spicy

Baccelli di soia al vapore

**SAKE NO YUM** 14

Salmone marinato e frutto, rifinito con salsa cornuna leggermente piccante al sesamo tostato, servito con cipolletto e wrapkidi

**KAKUNI** 12

Pancia di maiale cotta a pressione in salsa agrodolce con cipolletto e sesamo giapponese

**KARAAGE DI POLLO** 8 14
Original / Bulgogi / Spicy 5x 8 8x 14

Marinato e succoso pollo fritto secondo una ricetta nagoya e polvere di alghe grigliate

**GYOZA**

餃子

Ravioli giapponesi ripieni, cotti a vapore e fritti per un tocco extra croccante

**GYOZA DI MAIALE** 10

5 ravioli giapponesi fatti da noi, cotti in padella e farciti di maiale ed erba cipollina, accompagnati da salsa shoyu e mirin

**GYOZA DI GAMBERI** 12

5 ravioli giapponesi fatti da noi, cotti in padella e farciti di gamberi, accompagnati da salsa Ponzu

**GYOZA YASAI FRITTO** 8

5 ravioli giapponesi fritti fatti da noi, farciti di tofu, Nori di lato, castagne ghanaiche, spinaciona e zenzero, accompagnati da salsa shoyu agli agrumi e olii essenziali

## DOLCI ALL'OPERA

デザート

Un tocco di dolcezza in stile giapponese per concludere il viaggio tra i sapori dell'Asia

**COME UNA CHEESECAKE "NIPPONICA"** 7

Cremoso al sesamo tostato, crema pasticcera alla yuzu, caramello all'umeshu, gelato al fior di latte e polvere matcha

**SELEZIONE DI MOCHI** 6

3 mortbidi dolcetti di riso tradizionali giapponesi

## COPERTO 2,5

È possibile consultare le liste degli allergeni richiedendo al personale di sala.

Si avvisa gentilmente che in mancanza del prodotto fresco verrà utilizzato quello surgelato

## GLOSSARIO

用語集

**Ajitama:** uovo marinato
**Dashi:** base di brodo giapponese
**Edamame:** preparazione coreana di soccio di soia
**Chashu:** pancia di maiale brasata
**Gochujang:** pasta di peperoncino fermentato coreana
**Kae Dama:** noodles
**Kaagie mayo:** maionese tipica giapponese
**Kaku:** pancia di maiale cotta per ore in brodo dashi
**Matcha:** tè verde giapponese in polvere
**Miso:** condimento ottenuto dalla soia
**Mirin:** vino dolce di riso giapponese
**Nori:** alga tostata
**Pak choi:** cavolo cinese
**Ponzu:** salsa giapponese a base di soia di nice e agrumi
**Shoyu:** salsa di soia giapponese
**Tahini:** crema di semi di sesamo tostati
**Tobanjan:** pasta di fagioli fermentati e peperoncino
**Tofu:** formaggio a base di soia
**Yuzu Kosho:** brodo tradizionale giapponese e spezie
**Umeshu:** liquore dolce giapponese a base di prugne ume

Vegetariano
Piccante
Molto piccante

TÔKYÔ-TO SHINJUKU
NIJÔ NO 47
TEL 0000 000 000

OPERA
DINER
CLUB

Opera