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

BAO BUNS

中華まん

Soffici panini al vapore, morbidi
e ariosi, con ripieno saporito,
perfetti per iniziare la serata

PORK BELLY BAO 10

Bao soffice ripieno di pancia
di maiale laccata, cetriolo
fermentato, cipollotto fresco

PATTY SHRIMP BAO 12

Bao soffice ripieno di shrimp
patty alla plancha,
cipollotto marinato, lattuga,
kewpie mayo

GREEN BAO 10

Bao soffice ripieno di verdure
di stagione tartigliate,
arachidi tostate, kewpie
mayo, semi di sesamo ai
wasabi

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

Vegetariani Classici / Misci / Spicy

Noodles freschi, brodo a base
chiaro di pollo e maiale, yuzu
di Sicilia, chashu, ajitama,
alga nori, cipollotto e
verdure di stagione

YASAI RAMEN 16

Vegetariani Classici / Misci / Spicy

Noodles freschi, brodo Opera
vegetale e tofu di kombu,
ajitama, alga nori,
cipollotto e verdure di
stagione

Tra varianti per personalizzare
l'intensità del piatto:
Classici: metodo ed equilibrio
Misci: più complesso e saporito
Spicy: con miso e spezie piccanti

RAMEN SIGNATURE

特別ラーメン

THAI RAMEN 18

Vegetariani Classici / Misci / Spicy

Noodles freschi, brodo a base
di pollo e maiale aromatizzato
alla citronella, ajitama,
tempura, lemongrass, lime e
cipollotto

SPICY UDON 16

Udon multicolori, ragù piccante,
soia crream, ajitama,
cipollotto fritto

AGGIUNTE EXTRA

トッピング

Puoi arricchire i tuoi ramen e udon con
queste aggiunte saporite, pensate per
tutte forte sapori di personale di sala

AJITAMA	2
Uovo marinato	
CHASHU	2,5
Pancia di maiale	
NORI	1
Alga tostata	
KAE-DAMA	3
Doppio uovo	
EBI TEMPURA	3
Gambero tempura	

DA CONDIVIDERE

おつまみ

Piatti giapponesi perfetti per
essere condivisi, saporiti,
gustosi, leggeri

GYOZA	6
5 ravioli giapponesi ripieni, cotti al vapore o fritti per un tocco extra croccante	
GYOZA DI MAIALE	10
5 ravioli giapponesi, cotti al pentolo o fritti, ripieni di maiale ed erba cipollina, accompagnati da salsa shoyu e aioli	
GYOZA DI GAMBERI	12
5 ravioli giapponesi, cotti al pentolo o fritti, ripieni di gambero, accompagnati da salsa Ponzu	
GYOZA YASAI FRITTI	10
5 ravioli giapponesi fritti, farciti di verdure, cipolla e carote, accompagnati da salsa shoyu e aioli di ostriche	

SIDES

サイド

Contorni pensati per accompagnare
i piatti in condivisione, in
perfetto stile giapponese

RISO BIANCO	3,5
Riso bianco cotto in stile giapponese, servito con sesamo e teriyaki	
PICKLED VEGETABLES	4
Verdure di stagione marinate con aceto, acqua, sale e riso e olio al sesamo	

DOLCI ALL'OPERA

デザート

Un tocco di delicatezza in stile
giapponese per concludere il pasto
tra i nostri dolci Nikk

COME UNA CHEESECAKE	7
"NIPPONICA"	
Crumble al sesamo tostato, crema pasticcera alla yuzu, caramello all'umeshu, gelato al tè matcha e polvere anche	
SELEZIONE DI MOCHI	6
3 mochi dolcetti di riso tradizionali giapponesi	

COPERTO 2,5

È possibile consultare la lista
degli allergeni richiedendola
al personale di sala
Si avvisa inoltre che in menanza
di materie prime fresche
utilizziamo spesso surgelate.

GLOSSARIO

日語集

Ajitama: uovo marinato
Bao: bao di brioche giapponese
Chashu: pancia di maiale stirata in cottura
Chashu: pancia di maiale brasata
Dashi: brodo giapponese fermentato corsaro
Kae Dama: doppio pasta
Kewpie mayo: maionese tipica giapponese
Kombu: alga giapponese usata per il brodo dashi
Matcha: tè verde giapponese in polvere
Miso: condimento derivato dalla soia
Mirin: vino dolce di riso giapponese
Nori: alga tostata
Pak choi: cavolo cinese
Ponzu: salsa giapponese a base di soia di limo e agrumi
Shoyu: salsa di soia giapponese
Tahini: crema di sesamo tostati
Tebanyaki: pasta di fagioli fermentati e zuccherati
Tofu: prodotto a base di soia
Yuzu Kosu: bevanda alcolica piccante a base di yuzu
Yuzu: agrume dolce giapponese e base di yuzu
Vegetariano
Vegetariano
Piccolo piccante

ラーメンバー下町通り
Porta San Giorgio
142 RAMEN BAR

Opera