おはよう
BUONGIORNO
ESTATE 2025
ORE 12:00 - ORE 15:00

Menu

BENVENUTI DA OPERA

ようこそ

In angolo d'Italia a Porta Romana
Nel cuore di Milano
Un'oasi tipica del Giappone

BAO BUNS

中華まん

Soffici pezzi ad vapore, morbidi e sodisi, con un ripieno gustosi: perfetto per iniziare la serata

KOREAN BBQ Bao soffice ripieno di costine fondente e diffusione, sesamo bianco, kimchi e lattuga agrodolce	10
EBI BAO NEW Bao soffice ripieno di mazzancolle scottate con maionese al limone, sedano croccante, lattuga e cenciò rosso marinato	12
NASU VEG BAO Bao soffice ripieno di melanzane, sesamo bianco, salsa tartugli, crème fraîche al miso e cetriolo agrodolce	10

RAMEN

ラーメン

In piatto sono ancora in Giappone: uno cucinato tamente di brodo, noodles freschi e topping piani di sapore

RAMEN CLASSICI

定番ラーメン

OPERA SHOYU RAMEN Varianti: Classici / Miso / Spicy Noodles freschi, brodo a base dashi di pollo e maiale, pepe di Sichuan, cipollotto, sesamo, alga nori, cipollotto e verdure di stagione	16
YASAI RAMEN Varianti: Classici / Miso / Spicy Noodles freschi, brodo Opera vegetale e dashi di kombu, kjiteki, alga nori, cipollotto e verdure di stagione	16

Tra varianti per personalizzare l'intensità del tuo ramen:
Classici: sono ideali per equilibrarlo
Miso: più cremoso e saporito
Spicy: con miso e spezie piccanti

RAMEN SIGNATURE

特別ラーメン

PHO BO VIETNAMITA Pasti rinfrantrice senza paperoncino Noodles freschi, brodo di manzo profondo e aromatico, cipolla, coriandolo, germogli di shabu, scottiglione, paperoncino fresco, coriandolo	17
THAI RAMEN Noodles freschi, brodo a base di cocco, curcuma, zenzero, kjiteki, gambero fritto in tempura, lemongrass, lime e cipollotto	16

OPERA IN SUMMER

冷やしラーメン

Ramen a sale e olio di sesamo freddo serve brodo, uniti a condimenti saporiti per una piacevole pausa estiva

UDON AORIATSUO Udon scottati non accessoiglie, brodo dashi, cipollotto, brodo di sesamo e coriandolo	17
ITALY-TAIWAN MAZE NOODLES Noodles scottati con salsa Toban (un piccante, raga fermentato, fagiolini, sesamo, erba fresca, katsuobushi, cipollotto e alga nori	16

AGGIUNTE EXTRA

トッピング

Puoi arricchire il tuo ramen a udon con con i nostri ingredienti extra: basta fare aggiunte in personale di sala

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

DA CONDIVIDERE

おつまみ

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

EDAMAME E SALE DI MARE Varianti: Classici / Spicy Baccelli di soia al vapore	5
CHICKEN TERIYAKI Governanccia di pollo cotta lentamente in tempura, patate schiacciate all'aneto di rice, fagiolini al sesamo	16
KAKUNI Pancia di maiale cotta a prossimità in salsa agrodolce con cipollotto e sesamo bianco	12
KARAAGE DI POLLO Porzione: 4 pezzi / 8 pezzi	8 14
Marinato e sesamo pollo fritto servito con lemaje mayo e gocce di aglio grigliate	
SUMMER SALAD Insalata di pomodorini ciliegino, cetriolo, wakame, con sciogiprette all'aneto di rice e miro, sesame e shiso	8
HAND ROLL KIT Tonno fresco bottiglia, kaoppie piccante, riso bianco, cetriolo e fagli di nori	16

GYOZA

餃子

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

GYOZA DI POLLO 5 ravioli giapponesi, cotti in padella e fritti di pollo, cipolla, zenzero, sesamoaglio, su salsa shoyu e miro	7
GYOZA DI GAMBERI 5 ravioli giapponesi, cotti in padella e fritti di gamberi, accompagnati da salsa ponzu	12
GYOZA VEGAN FRITTO 5 ravioli giapponesi fritti, farciti di verdure, cipolla e carote, accompagnati da salsa Ponzu agli agrumi e sii essenziali	10

SIDES

サイド

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

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

DOLCI ALL'OPERA

デザート

Un tocco di delicato in stile giapponese per concludere la tua cena tra i nuovi dolci Nova

COME UNA CHEESECAKE "NIPPONICA" Cremiso al sesamo tostato, cremoso al formaggio, cremoso cremoso al formaggio, gelato al fior di latte e polvere matta	7
SELEZIONE DI MOCHI 3 mochiali dolcetti di riso tradizionali giapponesi	6

COPERTO 2,5

È prassiolo consultare la lista degli allergeni (intolleranzia) al personale di sala.

Si invita inoltre che in assenza del probdo freeze verrà utilizzato quello surgelato.

GLOSSARIO

用語集

Kjiteki: uovo marinato
Kaoppie: erba fresca giapponese
Kjiteki: preparazione cornuna di cenciò rosso marinato
Shamo: pollo giapponese
Gochujang: pasta di paprocinia fermentata coreana
Kae Dama: doppia pasta
Kae Dama: preparazione tipica giapponese
Kombu: alga essiccata usata per il brodo dashi
Miso: la varie giapponese in polvere
Miso: condimento derivato dalla soia fermentata
Mirin: vino dolce di riso giapponese
Kaoppie: cipolla di sesamo
Tobanjan: pasta di fagioli fermentati e paperoncino
Tofu: prodotto a base di soia
Tam Kae: brodo tradizionale giapponese a base di pesce
Wakame: liquore dolce giapponese a base di grappa uva

Vegetariano
Piccante
Molto piccante

ラーメンのOPERA
WEST MI 47
THE SAMPA 500

Opera

OPERA
WEST MI
SAMPA
500