Menu

BENVENUTI DA OPERA

ようこそ

In onore d'Italia e Sol Levante Ben Giorgio, dove ogni piatto è un viaggio tra i sapori tipici del Giappone

BAO BUNS

バオ・バン

Soffici pezzi di sapore, metodo e cuoco, con un ripieno gustoso: perfetti per iniziare la serata

KOREAN BBQ 10
Bao soffice ripieno di costine fondente e abbrustolite, sesamo bianco, kimchi e lattuga agrodolce

EBI BAO NEW 12
Bao soffice ripieno di mazzancolle condite con maionese al limone, sedano croccante, lattuga e cavolo rosso marinato

NASU VEG BAO 10
Bao soffice ripieno di melanzane fritte, salsa tartara, erbe fresche di mint e cetriolo agrodolce

RAMEN

ラーメン

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

RAMEN CLASSICI

定番ラーメン

OPERA SHOYU RAMEN 16
Vertenti: Classici / Mon / Soiu
Noodles giapponesi, brodo a base dashi di pollo e maiale, cipolla, pak choi, funghi, alghe, tofu, uova, cipolletto e verdure di stagione

YASAI RAMEN 16
Vertenti: Classici / Mon / Soiu
Noodles giapponesi, brodo Opera vegetale e dashi di tofu, cipolla, alga nori, cipolletto e verdure di stagione

Tra varianti per personalizzare
| intensità del tuo ramen:
Classici: metodo di equilibrato
Mon: più complesso e saporito
Soiu: con miso e spezie piccanti

RAMEN SIGNATURE

看板ラーメン

PHO BO VIETNAMITA 17
Pho vietnamita senza peperoncino
Noodles giapponesi, brodo di manzo profondo e aromatico, cipolla, pak choi, funghi, alghe, tofu, uova, peperoncino fresco, coriandolo

THAI RAMEN 18
Noodles giapponesi, brodo speziato al latte di cocco leggermente piccante, ajitama, gambero fritto in tempura, lemongrass, zenzero, lime e cipolletto

UDON ARIATICO 17
Udon soffici con mazzancolle, tuorlo marinato, ajitama, brodo di mare ristretto

ITALY-TAIWAN MAZE 16
MODELLO
Noodles giapponesi freschi, salsiccia di maiale, pancetta dolce, ajitama, edamame, erbe fresche, kombucha, cipolletto e alga nori

AGGIUNTE EXTRA

オプション

Puoi arricchire i tuoi ramen e udon con i seguenti ingredienti extra. Gusta forte sapori di personalità di sola

AJITAMA 2
Uovo marinato

CHASHU 2,5
Pancia di maiale

NORI 1
Alga tostata

KAE-DAMA 3
Doppio pasto

EBI TEMPURA 3
Gambero tempura

DA CONDIVIDERE

おつまみ

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

EDAMAME 5
FIOCCHI DI SALE
Vertenti: Classici / Soiu
Baccelli di soia ai vapore

CHICKEN TERIYAKI 16
Bocconcini di pollo cotto lentamente e glassato, patate croccanti all'aneto e riso rice, fagiolini al sesamo

KAKUNI 12
Pancia di maiale cotta a pressione in salsa agrodolce con cipolla, sesamo e riso

KARAAGE DI POLLO 8 14
Vertenti: 4 wings / 8 wings Bo 4 Bo 8
Marinato e succoso pollo fritto secondo la ricetta Kaage maye e polenta di alghe grigliate

SUMMER SALAD 8
Insalata di pomodorini variegati e cetriolo, sesamo, con ciseggrette, salsa ponzu e riso e mirin, sesamo e shiso

HAND ROLL KIT 16
Tonno Fresco battuto, kewpie maionese, cipolletto, cetriolo e foglia di nori

GYOZA DI MAIALE 10
5 ravioli giapponesi, cotti al vapore e fritti, ripieni di maiale e cavolo cinese, accompagnati da salsa shoyu e agrio

GYOZA DI GAMBERI 12
5 ravioli giapponesi cotti in padella e farciti di gamberetti accompagnati da salsa Ponzu

GYOZA VASAI FRITTO 10
5 ravioli giapponesi fritti, farciti di cavolo, cipolla e carote, accompagnati da salsa Ponzu, alghi nori e sii essenziali

SIDES

サイド

Contorni ponzuti per accompagnare i piatti principali, perfetti per un'aperitivo

RISO BIANCO 3,5
Riso bianco cotto in stile giapponese, servito con sesamo e tortiglioni

PICKLED VEGETABLES 4
Verdure di stagione marinate con mirin, aceto di riso e olio al sesamo

DOLCI ALL'OPERA

デザート

Un tocco di dolcezza in stile giapponese per completare alla cenagio tipico del Sol Levante

COME UNA CHEESECAKE 7
"NIPPONICA"
Crumble al sesamo tostato, crema pasticcera alla yuzu, caramello all'umeshu, gelato al latte di latte e polvere matcha

SELEZIONE DI MOCHI 6
3 mochi misurati di riso tradizionali giapponesi

COPERTO 2,5

È possibile consultare la lista degli allergeni richiedendola al nostro staff.
Si avvisa cortesemente che in assenza del prodotto fresco verrà utilizzato quello surgelato.

GLOSSARIO

用語集

Ajitama: uovo marinato
Bao: bao è un dolce giapponese
Chashu: preparazione cornuta di carne di maiale
Dashi: brodo di pesce tradizionale
Doubanjiang: pasta di peperoncino fermentata cornata
Kae Dama: doppio pasto
Kewpie maye: maionese giapponese
Kombu: alga essiccata usata per il brodo dashi
Mirin: vino dolce giapponese per polpanne
Miso: condimento derivante dalla soia fermentata
Mirin: vino dolce di riso giapponese
Nori: alga tostata
Pak choi: cavolo cinese
Ponzu: salsa giapponese a base di salsa di soia e agrumi
Shoyu: salsa di soia giapponese
Tahini: crema di semi di sesamo tostati
Tonkotsu: brodo tipico giapponese a base di ossa di maiale
Tofu: prodotto a base di soia
Yuzu Kosho: Brodo Giallozenzero piccante e speziato
Umeshu: liquore dolce giapponese a base di prugne ume

Vegetariano
Piccante
Molto piccante

ラーメンの可能性を
ARTE MI
THE SAMPLE BAR

Opera

OPERA
SOHO
LONDON
W1F 9LL