ようこそ

WELCOME TO THE
OPERA RAMEN CLUB

Menu

BENVENUTI DA OPERA
ようこそ

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

BAO BUNS
中華まん

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

KOREAN BBQ 10

Bao soffice ripieno di costina fondente e sfilacciata, 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 melanzana fritta, salsa teriyaki, crème fraîche al miso e cetriolo agrodolce

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

Varianti: Classic / Miso / Spicy

Noodles giapponesi, brodo a base dashi di pollo e maiale, pepe di Sichuan, chashu, ajitama, alga nori, cipollotto e verdure di stagione

YASAI RAMEN 🌱 16

Varianti: Classic / Miso / Spicy

Noodles giapponesi, brodo Opera vegetale e dashi di kombu, ajitama, alga nori, cipollotto e verdure di stagione

Tre varianti per personalizzare l'intensità del tuo ramen:

Classic: morbido ed equilibrato
Miso: più complesso e saporito
Spicy: con miso e spezie piccanti

RAMEN SIGNATURE
看板ラーメン

PHO BO VIETNAMITA 🌶️ 17

Puoi richiederlo senza peperoncino

Noodles giapponesi, brodo di manzo profondo e agrumato, spezie calde, manzo shabu shabu, ajitama, peperoncino fresco, coriandolo

OPERA IN SUMMER
汁なしラーメン

Ramen e udon di pasta fresca
uniti a condimenti saporiti
per un gusto pieno e intenso

THAI RAMEN 🌶️ 18

Noodles giapponesi, brodo freddo Tom Yum al latte di cocco leggermente piccante, ajitama, gambero fritto in tempura, lemongrass, zenzero, lime e cipollotto

UDON ADRIATICO 17

Udon saltati con mazzancolle, tuorlo marinato, cipollotto, brodo di mare ristretto

ITALY-TAIWAN MAZE 🌶️ NOODLES 16

Noodles giapponesi freddi conditi con salsa Toban Jan piccante, ragù giapponese, ajitama, edamame, erbe fresche, katsuobushi, cipollotto e alga nori

AGGIUNTE EXTRA
トッピング

Puoi arricchire i tuoi ramen e udon con con i nostri ingredienti extra: basta farlo sapere al personale di sala

AJITAMA 2
Uovo marinato

CHASHU 2,5
Pancia di maiale

NORI 1

Alga tostata

KAE-DAMA 3

Doppia pasta

EBI TEMPURA 3

Gambero tempura

DA CONDIVIDERE

おつまみ

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

EDAMAME E FIOCCHI DI SALE — 5

Varianti: Classic / Spicy

Baccelli di soia al vapore

CHICKEN TERIYAKI — 16

Sovraccoscia di pollo cotta lentamente e glassata, patate schiacciate all’aceto di riso, fagiolini al sesamo

KAKUNI — 12

Pancia di maiale cotta a pressione in salsa agrodolce con cipollotto e senape giapponese

KARAAGE DI POLLO — 8 — 14

Porzioni: 4 pezzi / 8 pezzi — Da 4 — Da 8

Marinato e succoso pollo fritto servito con kewpie mayo e polvere di alghe grigliate

SUMMER SALAD 🌱 8

Insalata di pomodorini variegati e cetriolo smashato, con vinaigrette all'aceto di riso e mirin, sesamo, tenkasu e shiso

HAND ROLL KIT 🌶️ 16

Puoi richiederlo non piccante

Tonno fresco battuto, kewpie piccante, riso bianco, cetriolo e fogli di nori

GYOZA
餃子

Ravioli giapponesi ripieni,
cotti al vapore o fritti
per un tocco extra croccante

GYOZA DI MAIALE 10

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

GYOZA DI GAMBERI 12

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

GYOZA YASAI FRITTO 🌱 10

5 ravioli giapponesi fritti, farciti di cavolo, cipolla e carota, accompagnati da salsa Ponzu agli agrumi e oli essenziali

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 mirin, aceto di riso e olio al sesamo

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

Crumble al sesamo tostato, crema pasticcera allo yuzu, caramello all’umeshu, gelato al fior di latte e polvere macha

SELEZIONE DI MOCHI 6

3 morbidi 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 mancanza
del prodotto fresco verrà
utilizzato quello surgelato.

GLOSSARIO
用語集

Ajitama: uovo marinato

Dashi: base di brodo giapponese

Kimchi: preparazione coreana di cavolo fermentato

Chashu: pancia di maiale brasata

Gochujang: pasta di peperoncino fermentata coreana

Kae Dama: doppia pasta

Kewpie mayo: maionese tipica giapponese

Kombu: alga essiccata 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 salsa di soia e agrumi

Shoyu: salsa di soia giapponese

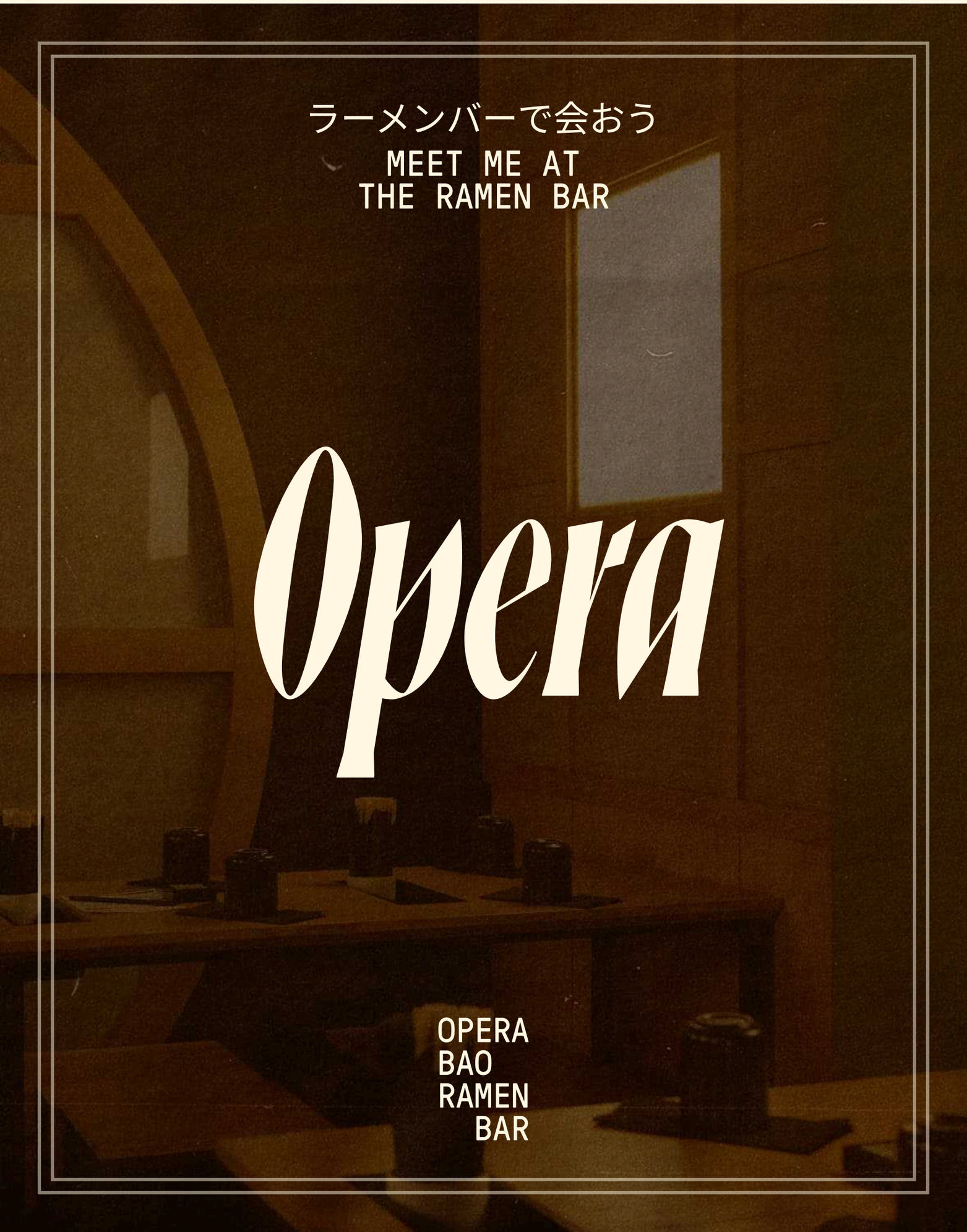
Tahina: crema di semi di sesamo tostati

Tobanjan: pasta di fagioli fermentati e peperoncino

Tofu: prodotto a base di soia

Tom Yum: brodo thailandese piccante e agrumato

Umeshu: liquore dolce giapponese a base di prugne ume

🌱: Vegetariano
🌶️: Piccante

🌶️🌶️: Molto piccante