BENVENUTI DA OPERA

ようこそ

In angolo d'Kyoto Nuovo Ben Giorgio, dove ogni piatto è un viaggio tra i sapori tipici del Giappone

BAO BUNS

バオバン

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

KOREAN BBQ 10

Bao soffice ripieno di costina coreana, cipolla caramellata, sesamo tostato, scottiglia agrodolce

EBI BAO WEE 12

Bao soffice ripieno di mazzancolle condite con maionesa al limone, lattuga e cavolo rosso marinato

NASU VEG BAO 10

Bao soffice ripieno di melanzane fritte, salsa tartara; crème fraîche al wiski, verdurini agrodolce e sedano croccante

RAMEN

ラーメン

In piatto classico 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

Brodo: Tonkotsu / Miso / Dashi

Noodles giapponesi, brodo di base dashi, pollo ruspante, pesce di Scilhan, chashu, ajitama, alga nori, cipollotto e verdura di stagione

YASAI RAMEN 14

Veriantì: Classici / Miso / Dashi

Noodles giapponesi, brodo Opera vegetale e dashi di funghi, ajitama, alga nori, cipollotto e verdura di stagione

Tra varianti per personalizzare ramen e bao: chiedete!

Classici: tonkotsu al maiscotto
Miso: più robusto e saporito
Dashi: con miso e spezie piccanti

RAMEN SIGNATURE

勧誘ラーメン

PHO BO VIETNAMITA 17

Brodo: Opera-pho con spezie vietnamite

Noodles giapponesi, brodo di manzo profondo, pepe, anice, spezie calde, manzo shabu-shabu, ajitame, peperoncino fresco, coriandolo

THAI RAMEN 18

Noodles giapponesi; brodo tradizionale con latte di cocco leggermente piccante, ajitame, gambero fritto in tempura, pollo ruspante, zenzero, lime e cipollotto

UDON ARATISTO 17

Udon soffici con mazzancolle, brodo di pesce ristretto, ajitame, cipollotto

ITALY-TAIWAN MAZE 16
NOODLES

Noodles giapponesi freschi conditi con salsa Toban dei pizzaioli, ajitame, gnocchetto, ajitame, edamame, erbe aromatiche, peperoncino, cipollotto e alga nori

AGGIUNTE EXTRA

エクストラ

Puoi arricchire i tuoi ramen e udon con i condimenti qualitativi che trovi sotto forte sapori di personale di wiki

AJITAMA 2

Uova marinate

CHASHU 2,5

Fancia di maiale

NORI 1

Alga tostata

KAE-DAMA 3

Dopia pesto

EBI TEMPURA 3

Gambero tempura

DA CONDIVIDERE

おつまみ

Piatti giapponesi perfetti per aperitivi, condivisioni, pranzi, gadoni, convivial

FSUNGHI E
TOCCHI DI SALE

Brodo: Miso / Dashi

Baccelli di soia al vapore

CHICKEN TERIYAKI 16

Sovrassoniccia di pollo cotto lentamente in zucchero, patate schiacciate all'aneto di rise, fagiolini al sesamo

KAUNI 12

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

KARAAGE DI POLLO 8 14
Personal / Grande 6 pz. 8 pz.

Marinata e succoso pollo fritto croccante con kaeda e pepe e pollo alla griglia

SUMMER SALAD 8

Insalata di pomodorini variegati e cetriolo omaghsh, con vinaigrette al miso, cipolla, alga nori, sesamo, tonkasu e miso

HAND ROLL KIT 16

Pesci crudo/cotto con condimenti

Tonno fresco bakiko, kaeje pistacchio, riso bianco, cetriolo e fagli di nori

YOGA DI MAIALE 10

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

YOGA DI GAMBERI 12

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

YOGA SASAI FRITTO 10

5 ravioli giapponesi fritti, farciti di cavolo, cipolla e carote, accompagnati da salsa Ponzu agli agrumi e sii senenziali

SIDES

サイド

Contorni ponzuti per accompagnare i piatti principali, perfetti anche giapponese

RISO BIANCO 3,5

Riso bianco cotto in stile giapponese, servito con wasabi e tarizuki

PICKLED VEGETABLES 4

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

DOLCI ALL'OPERA

デザート

In tocco di dolcezza in stile giapponese che completa il viaggio tra i sapori tipici

COME UNA CHEESCAKE
"RIPRONTA"

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

SELEZIONE DI MOCHI 6

3 mochi delicati di riso tradizionali giapponesi

COPERTO 2,5

È possibile consultare la lista degli allergeni richiedendola al personale di sala

Si avvisa cortesemente che in assenza del prodotto fresco verrà utilizzato quello surgelato.

GLOSSARIO

用語集

Ajitame: uova marinate

Bao: bao: bao al vapore giapponese

Bao: bao: bao al vapore giapponese

Chashu: pancia di maiale cotta lentamente

Doubanjiang: pasta di peperoncino fermentata cinese

Kae Dama: doppia pasta

Kaeda: erba aromatica

Kombu: alga essiccata usata per il brodo dashi

Nasu: le varie giapponese in polvere

Miso: condimento derivato 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

Tobanjan: pasta di fagioli fermentati e peperoncino

Tofu: prodotto a base di soia

Tom Yum: brodo thailandese piccante e acidulo

Umeshu: liquore dolce giapponese a base di prugne ume

Vegetariano
Piccante
Molto piccante

ラーメンバー&ラウンジ
WINE BAR &
THE SAKEI BAR

Opera

OPERA
Via Cesare
Correnti 14
20136
Milano