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**<br>Bao soffice ripieno di costina fondente e sfilacciata, sesamo bianco, kimchi e lattuga agrodolce | 10 |
| **EBI BAO NEW**<br>Bao soffice ripieno di mazzancolle condite con maionese al limone, lattuga e cavolo rosso marinato | 12 |
| **NASU VEG BAO 🌱**<br>Bao soffice ripieno di melanzana fritta, salsa teriyaki, crème fraîche al miso, cetriolo agrodolce e sedano croccante | 10 |

# 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

### CHICKEN RAMEN 17

Noodles giapponesi, brodo di pollo e dashi, sovraccoscia di pollo, ajitama, alga nori e cipollotto

### TANTANMEN RAMEN 🌶️ 17

Noodles freschi, brodo di maiale e soia, arachidi e tahina, ragù giapponese

piccante al tobanjan,
ajitama, pak choi, cipollotto
e sesamo bianco

## UDON

### うどん

Udon di pasta fresca senza brodo,
uniti a condimenti saporiti
per un gusto pieno e intenso

**ASARI UDON** 18

Udon giapponesi in brodo di
mare con vongole, cozze,
wakame e shiso

## 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**<br>Uovo marinato | 2 |
| **CHASHU**<br>Pancia di maiale | 2,5 |
| **NORI**<br>Alga tostata | 1 |
| **KAE-DAMA**<br>Doppia pasta | 3 |
| **EBI TEMPURA**<br>Gambero tempura | 3 |

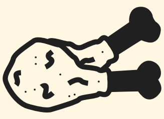
## DONBURI

### 丼物

Ciotole di riso al vapore
con ingredienti e condimenti
della cucina giapponese

**TONKATSU CURRY DON** 16

Riso bianco al vapore, cotoletta di maiale croccante in panko, curry giapponese a lunga cottura, carote e patate stufate



## 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

### POLPO TERIYAKI 17

Polpo cotto lentamente, laccato con salsa teriyaki, servito con spinaci al rafano

### 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

### POTATO SARADA 8

Patate morbide schiacciate, maionese Kewpie, cipollotto rosso in ponzu, aonori

## 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

### TSUKEMONO 🌱 7

Giardiniera giapponese: verdure di stagione marinate secondo la tradizione giapponese, con aceto di riso e mirin

# 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 3

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

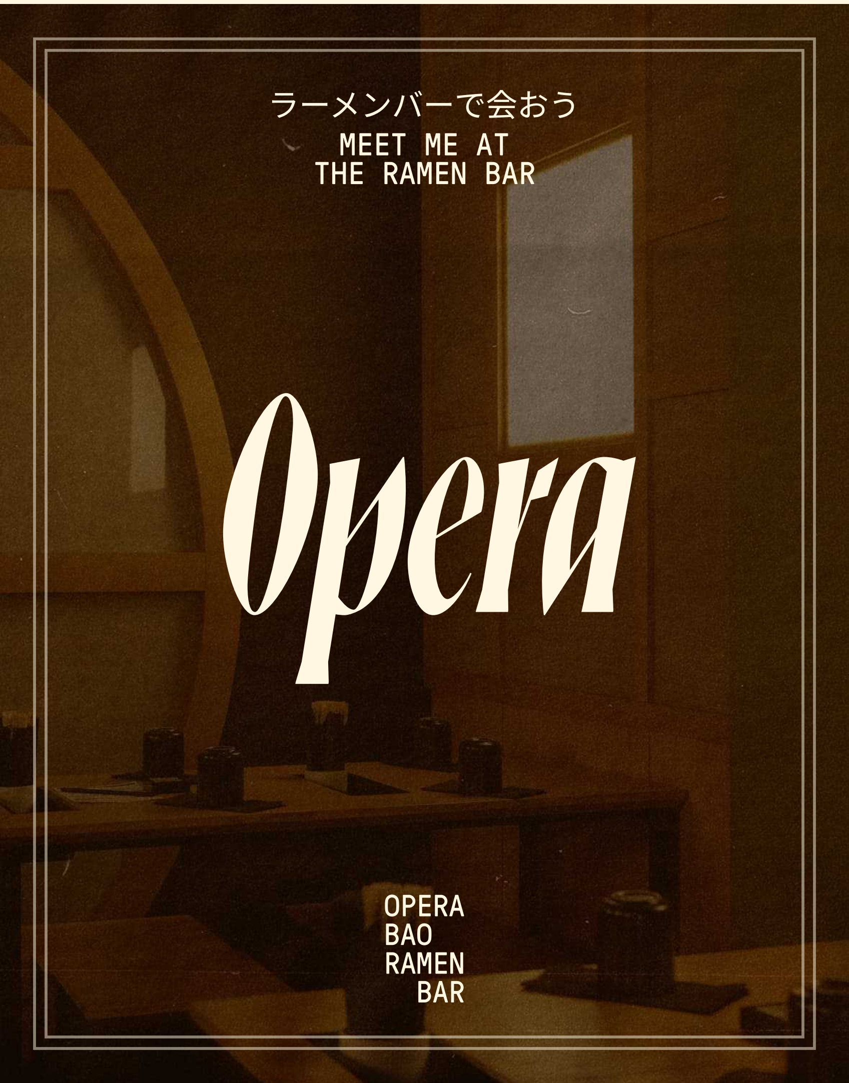
**Tahina:** crema di semi di sesamo tostati

**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