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, lattuga e cavolo rosso marinato

NASU VEG BAO 🌱 10

Bao soffice ripieno di melanzana fritta, salsa teriyaki, crème fraîche al miso, cetriolo agrodolce e sedano croccante

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 in 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 2
Uovo marinato

CHASHU 2,5
Pancia di maiale

NORI 1
Alga tostata

KAE-DAMA 3
Doppia pasta

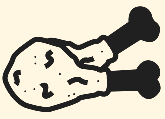
EBI TEMPURA 3
Gambero tempura

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

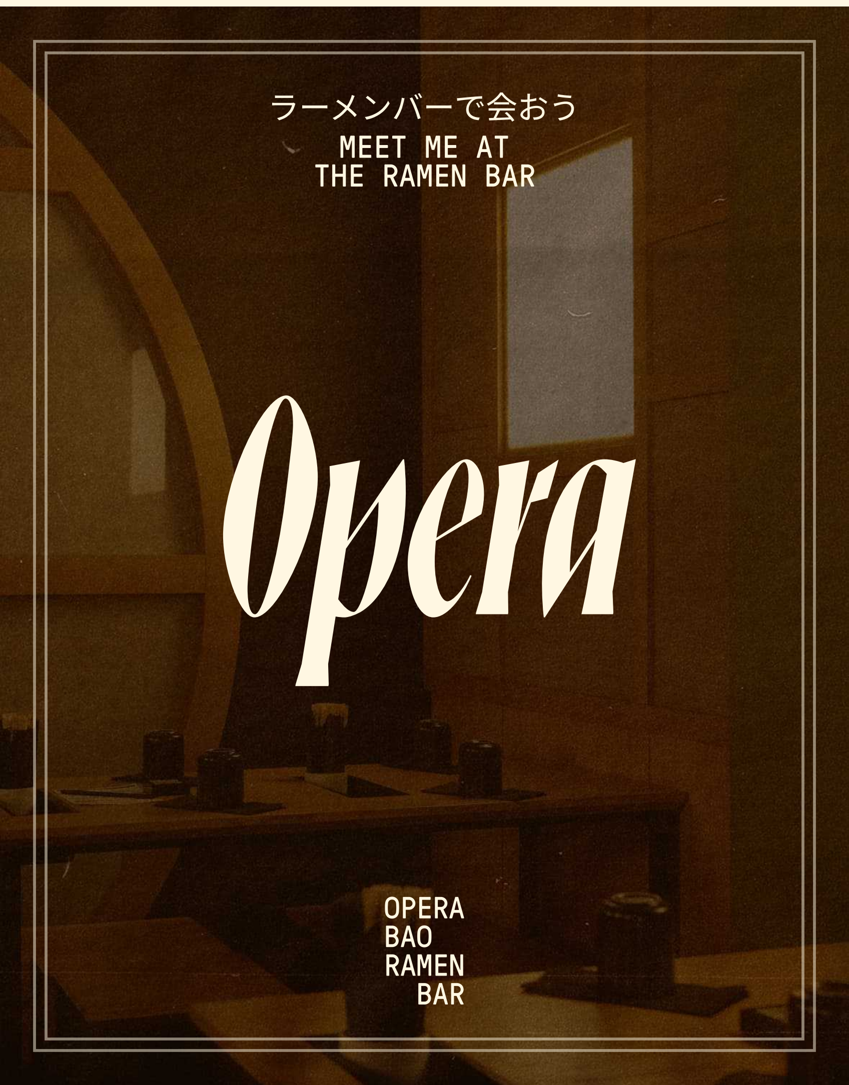
DOLCI ALL’OPERA
デザート

Un tocco di dolcezza in stile giapponese per concludere il viaggio tra i sapori dell’Asia

COME UNA CHEESECAKE “NIPPONICA” Crumble al sesamo tostato, crema pasticcera allo yuzu, caramello all’umeshu, gelato al fior di latte e polvere macha	7
SELEZIONE DI MOCHI 3 morbidi dolcetti di riso tradizionali giapponesi	6

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.