

WELCOME TO

O P E R A

R E S T A U R A N T

APPETIZERS - ANTIPASTI

Smoked veal tartare, Forenza pecorino cheese fondue, Crispy fried cannolo, and toasted almond mayonnaise (1,3,7,8,12)

Battuta di vitello affumicata, Fonduta di pecorino di Forenza, cannolo fritto e maionese alle mandorle tostate

28

Red snapper tartare in fish and rose consommé, spiced crispy corn, coconut and marjoram (2,4)

Tartare di Dentice in fumetto di pesce e rose, mais croccante speziato, cocco e maggiorana

30

Crispy egg on Grass d'Alpe cheese fondue, fresh pea foam and Aosta Valley cured ham crumble (1,3,7,8,12)

Uovo croccante su fonduta di Grass d'Alpe, spuma di piselli freschi e crumble di crudo di aosta

24

Cover charge: €5.00 per person.

Coperto: € 5,00 a persona.

All prices are expressed in euros and include VAT. In case of food allergies or intolerances, please inform the dining room staff.
Guests on half board may choose 1 appetizer, one option among 1 first course, 1 main course, or 1 pizza, 1 side dish, and 1 dessert.

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala.
Gli ospiti in mezza pensione possono scegliere tra 1 antipasto, una scelta tra 1 primo o 1 secondo o 1 pizza, 1 contorno e 1 dessert.

APPETIZERS - ANTIPASTI

Charcuteriee of local cured meats and cheeses

(minimum 2 guests) (1,7,8,12)

Tagliere di salumi e formaggi (minimo 2 persone)

40

Marinated lake sardine, stuffed with milk bread and parsley,

salted lemon gel, red mullet bone jus and thyme (1,3,4,8,12)

Sarda di Lago marinata, ripiena di pane al latte e prezzemolo,
giallo di limone salato, Jus di lische di triglia e timo

27

Cover charge: €5.00 per person.

Coperto: € 5,00 a persona.

All prices are expressed in euros and include VAT. In case of food allergies or intolerances, please inform the dining room staff.
Guests on half board may choose 1 appetizer, one option among 1 first course, 1 main course, or 1 pizza, 1 side dish, and 1 dessert.

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala.
Gli ospiti in mezza pensione possono scegliere tra 1 antipasto, una scelta tra 1 primo o 1 secondo o 1 pizza, 1 contorno e 1 dessert.

FIRST COURSES - PRIMI

**Fusillone pasta with king prawns, red shrimp tartare,
anchovy powder and persegghina herb** (1,2,4,7)

Fusillone alle Mazzancolle, battuta di gambero rosso,
polvere di acciughe e persegghina

38

**“Mastro Sapore” Gigli pasta with lobster coral sauce, marinated
mantis shrimp tartare, wholemeal parsley and garlic crumb** (1,2,4,7,14)

Gigli ‘Mastro Sapore’ al corallo d’astice, battuta di canocchie
marinate, pane integrale al prezzemolo e aglio

40

**“Mastro Sapore” spaghetti with fresh clams and
black garlic, parsley emulsion and Arnad lard** (1,4,12,14)

Spaghettoni ‘Mastro sapore’ alle vongole veraci e aglio nero,
mantecato verde al prezzemolo e lardo di Arnad

36

Cover charge: €5.00 per person.

Coperto: € 5,00 a persona.

All prices are expressed in euros and include VAT. In case of food allergies or intolerances,
please inform the dining room staff.
Guests on half board may choose 1 appetizer, one option among 1 first course, 1 main course, or 1 pizza,
1 side dish, and 1 dessert.

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari,
si prega di informare il personale di sala.
Gli ospiti in mezza pensione possono scegliere tra 1 antipasto, una scelta tra
1 primo o 1 secondo o 1 pizza, 1 contorno e 1 dessert.

FIRST COURSES - PRIMI

Risotto with burnt bell pepper and aged Podolian

caciocavallo cheese (7,12)

Risotto al peperone bruciato e caciocavallo podolico stagionato

30

Plin ravioli filled with ricotta and chives, hazelnut brown

butter, toasted hazelnut foam, miso and orange compote (1,3,7,8)

Raviolo del plin con ricotta ed erba cipollina, burro nocciola,
spuma di nocciole tostate e miso, composta di arance

30

Cover charge: €5.00 per person.

Coperto: € 5,00 a persona.

All prices are expressed in euros and include VAT. In case of food allergies or intolerances,
please inform the dining room staff.
Guests on half board may choose 1 appetizer, one option among 1 first course, 1 main course, or 1 pizza,
1 side dish, and 1 dessert.

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari,
si prega di informare il personale di sala.
Gli ospiti in mezza pensione possono scegliere tra 1 antipasto, una scelta tra
1 primo o 1 secondo o 1 pizza, 1 contorno e 1 dessert.

MAIN COURSES - SECONDI

Red mullet and carrots, shellfish bisque and sweet-and-sour shallots confit in their cooking oil (1,2,4,12)

Triglia di scoglio e carote, Bisque di crostacei,
scalogno agrodolce in olio cottura

36

Monkfish, zucchini pearls with red onion compote, salted lemon gel and pork demi-glace (4,7,12)

Rana pescatrice, perle di zucchini con composta di cipolle rosse, bianco di limone salato e demiglace di maiale

40

Prussian heifer beef fillet, cacciatore-style beef demi-glace and sautéed Swiss chard (7,8)

Filetto di Manzetta Prussiana, Demiglace di manzo alla cacciatore,
Bieta costa saltata

45

Cover charge: €5.00 per person.

Coperto: € 5,00 a persona.

All prices are expressed in euros and include VAT. In case of food allergies or intolerances, please inform the dining room staff.
Guests on half board may choose 1 appetizer, one option among 1 first course, 1 main course, or 1 pizza, 1 side dish, and 1 dessert.

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala.
Gli ospiti in mezza pensione possono scegliere tra 1 antipasto, una scelta tra 1 primo o 1 secondo o 1 pizza, 1 contorno e 1 dessert.

MAIN COURSES - SECONDI

Duck breast, braised Tropea red onion and chicken jus (6,7,12)

Petto d'anatra, cipolla rossa di tropea brasata, jus di pollo

36

Seasonal vegetable parmigiana, vegetable mille-feuille, eggplant cooked in burnt tomato water, Bagòss cheese fondue and burnt vegetable demi-glace (7,9)

Parmigiana di verdure di stagione: Millefoglie di verdure, melanzana cotta in acqua di pomodoro bruciato, fonduta di Bagòss e demiglace di verdure bruciate.

28

SIDE DISHES - CONTORNI

Grilled seasonal vegetables

Verdure di stagione grigliate

12

French fries

Patate fritte

10

Mixed salad

Insalata Mista

12

Cover charge: €5.00 per person.

Coperto: € 5,00 a persona.

All prices are expressed in euros and include VAT. In case of food allergies or intolerances, please inform the dining room staff.
Guests on half board may choose 1 appetizer, one option among 1 first course, 1 main course, or 1 pizza, 1 side dish, and 1 dessert.

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala.
Gli ospiti in mezza pensione possono scegliere tra 1 antipasto, una scelta tra 1 primo o 1 secondo o 1 pizza, 1 contorno e 1 dessert.

PIZZE GOURMET

MARINARA - 30 (1,4,8)

Pomodoro San Marzano, pesto romano, crema di datterino giallo, acciughe del cantabrico, datterino confit, crema di aglio nero, olive taggiasche, polvere di capperi e origano fresco.

SAINT BERNARD - 28 (1,7,12)

Fiordilatte, pomodoro bruciato, polvere di olive nere, formaggio Cru' di Saint Bernard, Burrata campana e olio al basilico.

L'ITALICA - 25 (1,7,8)

Datterino giallo, stracciatella, pesto di basilico e pomodorini confit

A'MARE - 40 (1,2,7,8)

Fiordilatte, crema e chips di zuccina, stracciatella agli agrumi e tartare di gambero rosso

Impasto a scelta tra bianco o cereali

Cover charge: €5.00 per person.

Coperto: € 5,00 a persona.

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala.

Gli ospiti in mezza pensione possono scegliere tra 1 antipasto, una scelta tra 1 primo o 1 secondo o 1 pizza, 1 contorno e 1 dessert.

GOURMET PIZZAS

MARINARA - 30^(1,4,8)

San Marzano tomato sauce, Roman-style pesto, yellow datterino tomato cream, Cantabrian anchovies, confit datterino tomatoes, black garlic cream, Taggiasca olives, caper powder, and fresh oregano

SAINT BERNARD - 28^(1,7,12)

Fiordilatte mozzarella, charred tomato, black olive powder, Saint Bernard Cru cheese, Campanian burrata, and basil oil

L'ITALICA - 25^(1,7,8)

Yellow datterino tomatoes, stracciatella cheese, basil pesto, and confit cherry tomatoes

A'MARE - 40^(1,2,7,8)

Fiordilatte mozzarella, zucchini cream and crispy zucchini chips, citrus-flavored stracciatella, and red prawn tartare

Choice of white or whole wheat crust

Cover charge: €5.00 per person.

Coperto: € 5,00 a persona.

All prices are expressed in euros and include VAT. In case of food allergies or intolerances, please inform the waiting staff.
Guests on half board may choose 1 starter, a choice of 1 first course or 1 main course or 1 pizza, 1 side dish, and 1 dessert.

TRADITIONAL PIZZAS

MARGHERITA - 18 (1,7)

Tomato sauce, fiordilatte mozzarella, and fresh basil.

DIAVOLA - 18 (1,7,12)

Tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy Calabrian salami

ZUCCHINI BLOSSOMS & ANCHOVIES - 20 (1,4,7)

Fiordilatte mozzarella, zucchini blossoms, stracciatella cheese,
and premium anchovies.

VEGETARIAN - 20 (1,7)

Fior di latte mozzarella and seasonal vegetables

FOUR CHEESE- 20 (1,7)

Fiordilatte mozzarella, Bagòss cheese, 24-month aged Parmesan,
and smoked provola.

Choice of white or whole wheat crust

Cover charge: €5.00 per person.

Coperto: € 5,00 a persona.

All prices are expressed in euros and include VAT. In case of food allergies or
intolerances, please inform the waiting staff.
Guests on half board may choose 1 starter, a choice of 1 first course or 1 main
course or 1 pizza, 1 side dish, and 1 dessert.

PIZZE TRADIZIONALI

CLASSICA MARGHERITA - 18 (1,7,12)

Fiordilatte, pomodoro e basilico

DIAVOLA - 18 (1,7,12)

Pomodoro, fiordilatte e spianata calabra piccante

FIORI E ALICI - 20 (1,4,7)

Fiordilatte, fiori di zucca, stracciatella e acciughe

VEGETARIANA - 18 (1,7)

Fiordilatte e verdura di stagione

4 FORMAGGI - 20 (1,7)

Fiordilatte, Bresaola, Parmigiano 24 mesi, provola affumicata

Impasto a scelta tra bianco o cereali

Cover charge: €5.00 per person.

Coperto: € 5,00 a persona.

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala.
Gli ospiti in mezza pensione possono scegliere tra 1 antipasto, una scelta tra 1 primo o 1 secondo o 1 pizza, 1 contorno e 1 dessert.

DESSERTS - DOLCI

**40/70% chocolate crunch,
served with Vanilla ice cream** ^(1,3,7,8)

Croccante al cioccolato 40/70%, gelato alla vaniglia

18

**Peach pavlova, peach and thyme mousse, fiordilatte ice
cream infused with thyme oil** ^(3,7)

Pavlova alla pesca, mouse di Pesca e timo,
gelato fiordilatte all'olio di timo

16

Génépy baba, pastry cream and Chantilly cream ^(1,3,7)

Babà al genepy, crema pasticcera e chantilly

18

House-Made Ice Creams ^(3,7,8)

Gelati della casa

10

House-Made Sorbets

Sorbetti della casa

8

Cover charge: €5.00 per person.

Coperto: € 5,00 a persona.

All prices are expressed in euros and include VAT. In case of food allergies or intolerances,
please inform the dining room staff.
Guests on half board may choose 1 appetizer, one option among 1 first course, 1 main course, or 1 pizza,
1 side dish, and 1 dessert.

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari,
si prega di informare il personale di sala.
Gli ospiti in mezza pensione possono scegliere tra 1 antipasto, una scelta tra
1 primo o 1 secondo o 1 pizza, 1 contorno e 1 dessert.

KIDS' MENU - MENU BIMBI

Penne with tomato sauce

Penne al pomodoro

10

Spaghetti with Pesto

Spaghetti al Pesto

10

Chicken cutlet or grilled chicken with fries

Cotoletta di pollo o pollo alla griglia con patatine

10

Beef hamburger with fries or salad

Hamburger di manzo con patatine o insalata

12

Baby Pizza

Pizza Baby

12

Cover charge: €5.00 per person.

Coperto: € 5,00 a persona.

All prices are expressed in euros and include VAT. In case of food allergies or intolerances, please inform the dining room staff.
Guests on half board may choose 1 appetizer, one option among 1 first course, 1 main course, or 1 pizza, 1 side dish, and 1 dessert.

Tutti i prezzi sono espressi in euro e comprensivi di IVA. In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala.
Gli ospiti in mezza pensione possono scegliere tra 1 antipasto, una scelta tra 1 primo o 1 secondo o 1 pizza, 1 contorno e 1 dessert.