



MENU DE POISSON

ENTREES OPERA

Treize entrees de poisson cru, froid et chaud à deguster € 42.00
(2-3-4-1-6-8-10-12-14)

Huit entrees de poisson cru, froid et chaud à deguster € 30.00
(2-3-4-1-6-8-10-12-14)

Cinq entrees poisson cru à deguster € 20.00
(2-3-4-1-6-8-10-12-14)

Quatre entrees de poisson froid à deguster € 17.00
(2-3-4-1-6-8-10-12-14)

Quatre entrees de poisson chaud à deguster € 17.00
(2-3-4-1-6-8-10-12-14)

ENTREES CRUES

Tartare de Thon avec Stracciatella Fromage et Pistaches Grillées € 18.00
(7)

Degustation de Trois Tartares (Thon, Crevette Rose, Bar) avec Assaisonnement de Saison € 18.00
(1-2-3-4-12)

Calamars Crus avec Oignon, Persil, Huile d'Olive et Piment € 18.00
(12-14)

Tartare de Crevette Rose, Sauce Guacamole, Fuit de la Passion Crustillant € 15.00
(1-2)



MENU DE POISSON

ENTREES FROIDES

Salade de Pulpe à la Catalane avec Pousses de Chicorée, Vapeur et Mayonnaise l'Ail Noir	€ 16.00
(3-9-12-14)	
Morue Fondante avec Pommes de Terre à la Paprika	€ 18.00
(4-12)	
Poisson Bouilli à la Sauce Verte	€ 14.00
(14)	

ENTREES CHAUDES

Tempura de Morue, Oignons Caramelizés, Amandes Grillées et Menthe	
(1-4-8-12)	€ 14.00
Crevettes Royales, Pain Panko, Mayo de Soja	€ 13.00
(1-2-3-6-12)	
Langoustines à la Poêle, au Cognac ou Piquantes	Portion € 33.00
(2-12)	
Illex Grillé avec Poivrons Rôtis	€ 16.00
(1-14)	
Tripe de Baudroie	€ 13.00
(9-12)	



MENU DE POISSON

PREMIERS PLATS

Pâtes Fraîches aux Pois Chiches, Fruits de Mer et Poivron Séché (1-2-3-12-14)	€ 16.00
Gnocchis avec Langoustines et Courge (1-2-3-12)	€ 16.00
Paccheri aux Bergamote, Langoustines et Pistache (1-2-8-12)	€ 17.00
Pates Fraîches aux Fruits de Mer (1-2-3-12-14)	€ 16.00
Risotto aux Fruits de Mer (1-2-12-14)	€ 17.00
Rigatoni Langoustines et Basilic (1-2-12)	€ 16.00
Pâtes Fraiches avec Palourdes, Navet et Calamars (1-12-14)	€ 16.00
Pates Fraiches au Saffron, Pistache, Tartare de Thon et Citron (1-4-8-12)	€ 18.00
Spaghetti à l'Ail et à l'Huile, Tomates Séchés, Sauce d'Anchoi, Chapelure Frite et Piment (1-4)	€ 16.00



MENU DE POISSON

DEUXIEMES PLATS

Poulpe Grillé, Legumes Saisonniers, Purée de Pommes de Terre au Safran € 25.00
(3-7-12-14)

Poisson Rôti € 27.00
(1-2-4-14)

Poisson Frit (Langoustines et Calamars) € 22.00
(1-2-14)

Pêche du Jour en Sauce, Grillé ou au Sel Portion € 30.00
(1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12)

Tataki de Thon avec Sauce Yaourt, Salade de Fenuill, Orange et Aneth € 23.00
(4-7-8-12)

Soupe de Poisson Pimentée € 30.00
(1-2-12-14)



MENU DE VIANDE

ENTREES

Assiette de Fromages, Charcuterie and Confitures (6-7)	€ 16.00
Tempura de Fromage et Jambon (1-7)	€ 15.00
Boulettes de Fromage avec Sauce Tomate (1-3-7)	€ 10.00
Fondue de Fromage Provola avec Salami Regional (1-3-7)	€ 12.00



MENU DE VIANDE

PREMIERS PLATS

Pates Fraiches à la Sauce Tomate et Boulettes de Viande (1-3-7-12)	€ 15.00
Gnocchis au Safran et Cèpes (1-3-12)	€ 15.00
Pâtes Fraiches avec Pois Chiches et Poivron Seché (1-3-12)	€ 15.00
Paccheri aux Bergamote, et Lardon (1-8-12)	€ 16.00

DEUXIEMES PLATS

Agneau Grillé avec Legumes (12)	€ 18.00
Viande Roti (Agneau, Veau, Porc, Poulet)	€ 20.00
Carré de Brebis Grillées, Chicorée et Purée de Pommes de Terre au Safran (7-12)	€ 18.00
Tagliata de Scottona avec Legumes Saisonniers et Vitelottes (1-3)	€ 25.00



DESSERTS

Cheese Cake à la Vanille, Amarene e Chocolat Petillant (7-8)	€ 6.00
Tiramisù de Savoyardes Fait Maison (1-7-8)	€ 6.00
Tarte“Opera” (Tarte au Chocolat, Confiture de Raisin, Creme de Zabaglione, Chocolat Croustillant) (1-3-7-8-12)	€ 6.00
Cannolo Sicilien (1-3-7-8)	€ 6.00
Semifreddo au Fruit de la Passion (1-3-7)	€ 6.00
Selection de Trois Gateaux (1-3-7-8)	€ 10.00

ELENCO ALLERGENI Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti	8. Nuts namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

OPERA

RESTAURANT

LES PRODUCTIONS INTERNES SONT ARTISANALES ; CE N'EST DONC PAS POSSIBLE GARANTIR L'ABSENCE DE TRACES D'ALLERGENES DANS LES PLATS, MEME S'ILS NE SONT PAS PREVUS PAR LA RECETTE. LE PERSONNEL EST A DISPOSITION POUR TOUT REISEIGNEMENT COMPLEMENTAIRE.

LE POISSON DESTINÉ À ÊTRE CONSOMMÉ CRU OU PRATIQUEMENT CRU FAIT L'OBJET DE TRAITEMENTS DE NETTOYAGE PRÉVENTIF CONFORMÉMENT AUX DISPOSITIONS DU RÈGLEMENT CE 853/2004 ANNEXE III, SECTION VIII, CHAPITRE 3, LETTRE D, POINT 3

*LES PLATS OU INGRÉDIENTS MARQUÉS PAR « * » SONT CONGELÉS OU SURGELÉS À LEUR ORIGINE PAR LE FABRICANT OU ILS PEUVENT ÊTRE SOUMIS SUR PLACE À REFROIDISSEMENT ET CONSERVATION DE TEMPÉRATURE NÉGATIVE EN FONCTION DE LA DISPONIBILITÉ DU MARCHÉ ET/OU DE LA SAISON, GARANTISSANT LEUR QUALITÉ ET LEUR SÉCURITÉ COMME DÉCRIT PAR LES PROCÉDURES DU PLAN D'AUTO-CONTRÔLE HACCP CONFORMÉMENT AU RÈG. 852/04. AU MOMENT DE LA COMMANDE, LE PERSONNEL DE LA RESTAURATION FOURNIRA LES RENSEIGNEMENTS D'US CONCERNANT LA NATURE ET L'ORIGINE DES ALIMENTS SERVIS