

Bun venit la Capo d'Opera,

.....unde fiecare preparat spune o poveste de gust și rafinament.

Meniul nostru à la carte îmbină tradiția mediteraneană cu arome moderne, oferind o experiență culinară unică. De la gustări fine la feluri principale desăvârșite, am selectat cu grijă cele mai proaspete ingrediente pentru a vă oferi un festin de neuitat.

Meniu à la carte Capo d'Opera

Hummus levantin cu legume arzătoare și naan artizanal	350 gr/ 42 ron
Torre di Pollo cu legume la jar, rucola și pesto proaspăt	370 gr/ 45 ron
Creveți saganaki și focaccia de casă	250 gr/ 75 ron
Calamari în panko serviți cu sos aioli	280 gr/ 65 ron

Salată Caesar imperială cu pui la grătar și bacon crocant	350 gr/ 46 ron
Salată cu Halloumi crocant și dressing de citrice	400 gr/ 45 ron
Salată de vită file cu gorgonzola, nuci și ceapă roșie	450 gr/ 65 ron

Linguine carbonara clasice	400 gr / 46 ron
Spaghete cu fructe de mare și creveți în sos marinara	400 gr/ 62 ron
Tagliatelle quattro formaggi	420 gr / 55 ron
Risotto cu cremă de unt și parmezan	350 gr/ 48 ron
Risotto Bosco cu ciuperci sălbatice	350 gr/ 52 ron

Supă cremă de pui cu orez Basmati parfumat și sos de ciuperci Champignon	460 gr/ 63 ron
Șnițel vienez în panko cu cartofi aurii și sos Dana Blue	430 gr/ 56 ron
Ceafă de porc gătită lent cu legume asortate și cartofi rondele	480 gr/ 68 ron
File de somon regal cu legume la grill și sos de lămâie	410 gr/ 66 ron
Șalău tempura cu cartofi aurii și sos	

Platou mix grill cu garnituri variate, sos de piper verde și sos aioli	750 gr/ 145 ron

Lava Cake cu fistic și înghețată de vanilie	200 gr/ 38 ron
Tartă de mere cu sos de caramel sărat	200 gr/ 35 ron

by Chef Tiberius