



WINE & FOOD

# Caffetteria

---

<b>WATER</b>	3
0.33l bottle, still or sparkly	
<b>CAFFE' ESPRESSO</b>	2.5
Regular or decaf	
<b>DOUBLE ESPRESSO</b>	3.5
Regular or decaf	
<b>AMERICANOS</b>	3
Regular or decaf	
<b>CAPPUCCINO<sup>7</sup></b>	4
Regular or decaf	
<b>LATTE MACCHIATO<sup>7</sup></b>	4
With regular or decaf coffee	
<b>THÉ MARIAGE FRÈRES</b>	6
Black Opéra®	
Gourmet black tea velvety notes of fruit & vanilla	
Icône®-English Breakfast Tea	
Breakfast tea of the British Isles	
Icône®-Noël Nouveau®	
Green tea with wonderful festive spices	
Icône®-Montagne De Jade®	
Fruity & flowery green tea	
Thé des signes®-Tigre®	
Black tea, goji berries	
Thé des signes®-Coq®	
Blue tea, goji berries	
<b>INFUSION</b>	6
Wide range of flavours	
<b>FRUIT JUICE</b>	6
Orange, red orange, apple	
<b>FRESH ORANGE JUICE</b>	6
Freshly-squeezed orange juice	
<b>SOFT DRINKS</b>	6
Coca-cola, Coca-cola zero, Schweppes, Iced lemon or peach Tea	
<b>CRODINO</b>	6
10 cl glass bottle	

# Opera 35 Bistrot

---

<b>BRESAOLA CARPACCIO</b> <sup>7</sup>	18
Piedmontese breed Fassona bresaola, oil, tomatoes and Parmesan cheese	
<b>SAFFRON RISOTTO</b> <sup>3,7,10</sup>	20
Carnaroli rice, saffron, white wine, butter, blonde onion and Parmesan cheese	
<b>PUMPKIN CREAM</b> <sup>1,13</sup>	18
Pumpkin soup with lemon served with croutons and amaretti	
<b>AUTUMN SOUP</b> <sup>7,9,10</sup>	18
Pumpkin soup and curry lentils served with Parmesan cheese	
<b>OPERA SALAD</b> <sup>13</sup>	15
Red cabbage, walnuts, apples, salt emulsion, pepper, oil, lemon	
<b>TRADITIONAL SALAD</b> <sup>7,13</sup>	15
Iceberg salad, radish, tomo cheese, apples, walnuts	
<b>AVOCADO TOAST</b> <sup>1,4</sup>	15
Toasted wholemeal bread, avocado, smoked salmon	
<b>PIZZA GOURMET</b> * <sup>1,7</sup>	15
Tegamino pizza by Domenico Volgare (Gambero Rosso 2022)	
<b>PIEDMONT PLATE</b> <sup>7</sup>	1x15 2x25
Local charcuterie and cheese selection with jam and honey	
<b>TRAMEZZINI TORINESI</b> <sup>1</sup>	8
Luiset ham, mozzarella <sup>7</sup> , salad Tuna <sup>4</sup> , artichokes, salad Tuna <sup>4</sup> , boiled egg <sup>3</sup> , salad	
<b>PIEDMONT TOAST</b> <sup>1,7</sup>	8
Luiset ham and Langhe tomo cheese	
<b>FRUIT</b>	10
Seasonal fruit	
<b>CAKE</b> <sup>1,3,7</sup>	7
Cake of the day	
<b>DRY PASTRY</b> <sup>1,3,7,13</sup>	8
Selection of dry local pastry	
<b>ICE CREAM</b> <sup>1,3,7,13</sup>	8
Ice cream by Pepino	

# Wine

---



<b>ALTA LANGA</b> <sup>10</sup>	45
Classic method extra brut DOCG 2019 Ettore Germano, Serralunga d'Alba (CN)	
<b>"PROSECCO" PIEMONTESE</b> <sup>10</sup>	8-25
Spumante Brut Cà del Cùp Cascina Quarino, Aramengo (AT)	
<b>CUVÉE ZERO ROSÉ</b> <sup>10</sup>	35
Classic method extra brut 2019 Cascina Chicco, Roero (CN)	
<b>ARNEIS</b> <sup>10</sup>	9-28
Hortensia 2021 Pietro Rinaldi, Alba (CN)	
<b>SAUVIGNON</b> <sup>10</sup>	9-30
Le Corti 2019 Villa Fiorita, Castello dai Annone (AT)	
<b>DERTHONA</b> <sup>10</sup>	10-30
Timorasso, Colli Tortonesi DOC 2021 Claudio Mariotto, Tortona (AL)	
<b>PINOT NERO</b> <sup>10</sup>	13-45
Pinot Nero DOC 2018 Saracco, Castiglione Tinella (AT)	
<b>DOLCETTO</b> <sup>10</sup>	8-25
Madonna di Como 2020 Pietro Rinaldi, Alba (CN)	
<b>BARBERA</b> <sup>10</sup>	9-30
Superiore 2019 Villa Fiorita, Castello di Annona (AT)	
<b>NEBBIOLO</b> <sup>10</sup>	10-35
Argante 2019 Pietro Rinaldi, Alba (CN)	
<b>BARBARESCO</b> <sup>10</sup>	15-55
San Cristoforo 2017 Pietro Rinaldi, Alba (CN)	

# Beer

---

<b>PIEDMONTESE CRAFT</b> <sup>1</sup>	10
Cane di guerra Bohemian Pilsner Cane di guerra American IPA 33 cl glass bottle	
<b>MENABREA</b> <sup>1</sup>	8
Premium lager, Biella 33 cl glass bottle	
<b>ICHNUSA</b> <sup>1</sup>	8
Lager or non-filtered lager, Macchiaredu (CA) 33 cl glass bottle	

# Cocktail

---

<b>SPRITZ</b>	13
Aperol o Campari o Hugo Prosecco, seltz	
<b>GIN TONIC</b>	13
Bombay gin, shweppes tonic	
<b>DRY MARTINI</b>	13
Bombay gin, Vermouth dry	
<b>GREEN APPLE DRY MARTINI</b>	15
Bombay gin, Vermouth dry, green apple juice	
<b>AMERICANO</b>	15
Bitter Campari, Vermouth rosso, seltz	
<b>NEGRONI</b>	15
Bitter Campari, Vermouth rosso, Bombay gin	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	15
Prosecco, Bitter Campari, Vermouth	

# Spirit

---

<b>VERMOUTH</b>	13
White Vermouth di Torino Carlo Alberto Red Vermouth di Torino Carlo Alberto	
<b>GIN</b>	13-15
Citadelle Jardin D'Ete •	
Elephant •	
Le Tribute •	
Death's Door •	
<b>COGNAC</b>	10
Ferrand 10th generation	
<b>VODKA</b>	10
Vodka Koskenkorva original climate action	
<b>RUM</b>	10-15
Plantation 3 stars white •	
Pantation original dark •	
Diplomatico seleccion De Familia •	
Plantation xo 20th anniversary •	
<b>WHISKY</b>	10-13
Mc Connell's 5yo •	
Black Bull Peated edition •	
Old Polteney 12yo single malt •	
<b>DIGESTIVE</b>	7
San Simone, Basanotto, Grappa di Nebbiolo, Chaberton, Limoncello, Sage and lemon liqueur	

# Caffetteria

---

<b>ACQUA</b>	3
Bottiglia da 0.33l, naturale o frizzante	
<b>CAFFE' ESPRESSO</b>	2.5
Normale o decaffeinato	
<b>CAFFE' DOPPIO</b>	3.5
Normale o decaffeinato	
<b>CAFFE' AMERICANO</b>	3
Normale o decaffeinato	
<b>CAPPUCCINO<sup>7</sup></b>	4
Normale o decaffeinato	
<b>LATTE MACCHIATO<sup>7</sup></b>	4
Con caffè' normale o decaffeinato	
<b>THÉ MARIAGE FRÈRES</b>	6
Black Opéra® tè nero con note vellutate di frutta e vaniglia	
Icône®-English Breakfast Tea tè al gusto inglese	
Icône®-Noël Nouveau® tè verde alle spezie festive	
Icône®-Montagne De Jade® tè verde al profumo di frutta e fiori	
Thé des signes®-Tigre® tè nero al bergamotto e bacche goji	
Thé des signes®-Coq® tè blu fruttato alle bacche goji	
<b>TISANE</b>	6
Erbe e infusioni a scelta	
<b>SUCCO DI FRUTTA</b>	6
Arancia, arancia rossa e mela	
<b>SPREMUTA D'ARANCIA</b>	6
Spremuta di arance fresche	
<b>BIBITE</b>	6
Coca-cola, Coca-cola zero, Schweppes, Tè freddo pesca o limone	
<b>CRODINO</b>	6
Bottiglia di 10 cl in vetro	

# Bistrot di Opera 35

---

<b>CARPACCIO DI BRESAOLA</b> <sup>7,10</sup>	18
Bresaola di Fassona di razza piemontese, olio, pomodorini e scaglie di parmigiano	
<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> <sup>3,7,10</sup>	20
Riso carnaroli, zafferano, vino bianco, burro, cipolla bionda e parmigiano	
<b>VELLUTATA DI ZUCCA</b> <sup>1,13</sup>	18
Vellutata di zucca e limone servita con crostini e amaretti a parte	
<b>ZUPPA D'AUTUNNO</b> <sup>7,9,10</sup>	18
Zuppa di zucca e lenticchie al curry servita con scaglie di parmigiano	
<b>INSALATA DELL'OPERA</b> <sup>13</sup>	15
Cavolo rosso, noci, mele, emulsione di sale, pepe, olio, limone	
<b>INSALATA PIEMONTESE</b> <sup>7,13</sup>	15
Insalata iceberg, radicchio, toma, mela, noci	
<b>AVOCADO TOAST</b> <sup>1,4</sup>	15
Pane integrale tostato, crema avocado, salmone affumicato	
<b>LA PIZZA GOURMET</b> * <sup>1,7</sup>	15
Pizza al tegamino di Domenico Volgare (Gambero Rosso 2022)	
<b>TAGLIERE PIEMONTESE</b> <sup>7</sup>	1x15 2x25
Salumi e formaggi della nostra regione accompagnata da marmellate e miele	
<b>TRAMEZZINI TORINESI</b> <sup>1</sup>	8
Prosciutto cotto, mozzarella <sup>7</sup> , insalata Tonno <sup>4</sup> , carciofini, insalata Tonno <sup>4</sup> , uovo sodo <sup>3</sup> , insalata	
<b>TOAST PIEMONTESE</b> <sup>1,7</sup>	8
Prosciutto cotto di Luiset e toma di langa	
<b>FRUTTA</b>	10
Selezione di frutta di stagione	
<b>FETTA DI TORTA</b> <sup>1,3,7</sup>	7
Torte del giorno	
<b>PASTICCERIA SECCA</b> <sup>1,3,7,13</sup>	8
Selezione di pasticceria secca piemontese	
<b>GELATO</b> <sup>1,3,7,13</sup>	8
Gelato di Pepino	

# Vini

---



<b>ALTA LANGA</b> <sup>10</sup>	45
Metodo classico extra brut DOCG 2019 Ettore Germano, Serralunga d'Alba (CN)	
<b>"PROSECCO" PIEMONTESE</b> <sup>10</sup>	8-25
Spumante Brut Cà del Cùp Cascina Quarino, Aramengo (AT)	
<b>CUVÉE ZERO ROSÉ</b> <sup>10</sup>	35
Metodo classico extra brut 2019 Cascina Chicco, Roero (CN)	
<b>ARNEIS</b> <sup>10</sup>	9-28
Hortensia 2021 Pietro Rinaldi, Alba (CN)	
<b>SAUVIGNON</b> <sup>10</sup>	9-30
Le Corti 2019 Villa Fiorita, Castello dai Annone (AT)	
<b>DERTHONA</b> <sup>10</sup>	10-30
Timorasso, Colli Tortonesi DOC 2021 Claudio Mariotto, Tortona (AL)	
<b>PINOT NERO</b> <sup>10</sup>	13-45
Pinot Nero DOC 2018 Saracco, Castiglione Tinella (AT)	
<b>DOLCETTO</b> <sup>10</sup>	8-25
Madonna di Como 2020 Pietro Rinaldi, Alba (CN)	
<b>BARBERA</b> <sup>10</sup>	9-30
Superiore 2019 Villa Fiorita, Castello di Annona (AT)	
<b>NEBBIOLO</b> <sup>10</sup>	10-35
Argante 2019 Pietro Rinaldi, Alba (CN)	
<b>BARBARESCO</b> <sup>10</sup>	15-55
San Cristoforo 2017 Pietro Rinaldi, Alba (CN)	

# Birre

---

<b>ARTIGIANALI PIEMONTESI</b> <sup>1</sup>	10
Cane di guerra Bohemian Pilsner Cane di guerra American IPA 33 cl in vetro	
<b>MENABREA</b> <sup>1</sup>	8
Premium lager, Biella 33 cl in vetro	
<b>ICHNUSA</b> <sup>1</sup>	8
Lager o lager non filtrata, Macchiaredu (CA) 33 cl in vetro	



# Cocktail

---

<b>SPRITZ</b>	13
Aperol o Campari o Hugo Prosecco, seltz	
<b>GIN TONIC</b>	13
Bombay gin, shweppes tonica	
<b>DRY MARTINI</b>	13
Bombay gin, Vermouth dry	
<b>GREEN APPLE DRY MARTINI</b>	15
Bombay gin, Vermouth dry, succo di mela verde	
<b>AMERICANO</b>	15
Bitter Campari, Vermouth rosso, seltz	
<b>NEGRONI</b>	15
Bitter Campari, Vermouth rosso, Bombay gin	
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	15
Prosecco, Bitter Campari, Vermouth	

# Distillati e Amari

---

<b>VERMOUTH</b>	13
White Vermouth di Torino Carlo Alberto Red Vermouth di Torino Carlo Alberto	
<b>GIN</b>	13-15
Citadelle Jardin D'Ete •	
Elephant •	
Le Tribute •	
Death's Door •	
<b>COGNAC</b>	10
Ferrand 10th generation	
<b>VODKA</b>	10
Vodka Koskenkorva original climate action	
<b>RUM</b>	10-15
Plantation 3 stars white •	
Pantation original dark •	
Diplomatico seleccion De Familia •	
Plantation xo 20th anniversary •	
<b>WHISKY</b>	10-13
Mc Connell's 5yo •	
Black Bull Peated edition •	
Old Polteney 12yo single malt •	
<b>DIGESTIVI</b>	7
San Simone, Basanotto, Grappa di Nebbiolo, Chaberton, Limoncello, Liquore salvia e limone	