



WINE & FOOD

## Caffetteria

---

<b>ACQUA</b>	3
Bottiglia da 0.33l, naturale o frizzante	
<b>CAFFÈ ESPRESSO</b>	2.5
Normale o decaffeinato	
<b>CAFFÈ DOPPIO</b>	3.5
Normale o decaffeinato	
<b>CAFFÈ 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>BATTUTA DI FASSONA</b>	18
Battuta di Fassona di razza piemontese al coltello e polvere di alloro	
<b>VITELLO TONNATO<sup>3,4,9,10</sup></b>	18
Vitello tonnato alla maniera antica	
<b>ZUPPETTA DI COZZE<sup>12,14</sup></b>	18
Zuppetta di cozze al Timorosso	
<b>VELLUTATA DI ZUCCHINE<sup>7</sup></b>	15
Vellutata tiepida di zucchine e menta, il primosale del nostro bistrot	
<b>INSALATONA DELL'OPERA<sup>3,7,8,9</sup></b>	15
Insalata verde, pomodori, uovo sodo, crudité, semi, frutta secca e primosale del bistrot	
<b>LASAGNA DELLA TRADIZIONE<sup>1,3,6,7,9</sup></b>	16
Lasagna della tradizione	
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE<sup>1,6,7</sup></b>	15
Parmigiana di melanzane	
<b>CALAMARI IN GUAZZETTO<sup>4,6,12,14</sup></b>	25
Calamari in guazzetto	
<b>LA FASSONA ARROSTO<sup>7,9</sup></b>	22
La fassona arrosto e patate al forno	
<b>AVOCADO TOAST<sup>1,4</sup></b>	15
Pane integrale tostato, crema avocado, salmone affumicato	
<b>TAGLIERE PIEMONTESE<sup>7</sup></b>	1x15 2x25
Salumi e formaggi della nostra regione accompagnata da marmellate e miele	
<b>TRAMEZZINI TORINESI<sup>1</sup></b>	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<sup>1,7</sup></b>	8
Prosciutto cotto di Luiset e toma di langa	
<b>FRUTTA</b>	10
Selezione di frutta di stagione	
<b>FETTA DI TORTA<sup>1,3,7</sup></b>	7
Torte del giorno	
<b>PASTICCERIA SECCA<sup>1,3,7,13</sup></b>	8
Selezione di pasticceria secca piemontese	
<b>GELATO<sup>1,3,7,13</sup></b>	8
Gelato di OTTIMO	

Si avvisano i gentili ospiti che negli alimenti e nelle bevande preparati possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, si prega di richiedere la lista al nostro personale.

## Vini

---



**ALTA LANGA** <sup>10</sup> 45  
Brut 2020  
Deltetto, Canale (CN)

**CÀ DEL CÙP** <sup>10</sup> 8-25  
Spumante Brut  
Cascina Quarino, Aramengo (AT)

**CUVÉE ZERO ROSÉ** <sup>10</sup> 35  
Metodo classico extra brut 2019  
Cascina Chicco, Roero (CN)

**ARNEIS** <sup>10</sup> 9-28  
Hortensia 2021  
Pietro Rinaldi, Alba (CN)

**SAUVIGNON** <sup>10</sup> 9-30  
Le Corti 2019  
Villa Fiorita, Castello dai Annone (AT)

**DERTHONA** <sup>10</sup> 10-30  
Timorasso, Colli Tortonesi 2022  
Paolo Poggio, Brignano-Frascata (AL)

**PINOT NERO** <sup>10</sup> 13-45  
Pinot Nero DOC 2018  
Soracco, Castiglione Tinella (AT)

**DOLCETTO** <sup>10</sup> 8-25  
Madonna di Como 2020  
Pietro Rinaldi, Alba (CN)

**BARBERA** <sup>10</sup> 9-30  
Superiore 2019  
Villa Fiorita, Castello di Annona (AT)

**NEBBIOLO** <sup>10</sup> 10-35  
Argante 2019  
Pietro Rinaldi, Alba (CN)

**BARBARESCO** <sup>10</sup> 15-55  
San Cristoforo 2017  
Pietro Rinaldi, Alba (CN)

## Birre

---

**ARTIGIANALI PIEMONTESI** <sup>1</sup> 10  
Cane di guerra Bohemian Pilsner  
Cane di guerra American IPA  
33 cl in vetro

**MENABREA** <sup>1</sup> 8  
Premium lager, Biella  
33 cl in vetro

**ICHNUSA** <sup>1</sup> 8  
Lager o lager non filtrata, Macchiaredu (CA)  
33 cl in vetro

## Cocktail

---

**SPRITZ** 13  
Aperol o Campari o Hugo  
Prosecco, seltz

**GIN TONIC** 13  
Bombay gin, shweppes tonica

**DRY MARTINI** 13  
Bombay gin, Vermouth dry

**GREEN APPLE DRY MARTINI** 15  
Bombay gin, Vermouth dry, succo di mela verde

**AMERICANO** 15  
Bitter Campari, Vermouth rosso, seltz

**NEGRONI** 15  
Bitter Campari, Vermouth rosso, Bombay gin

**NEGRONI SBAGLIATO** 15  
Prosecco, Bitter Campari, Vermouth

## Distillati e Amari

---

**VERMOUTH** 13  
White Vermouth di Torino Carlo Alberto  
Red Vermouth di Torino Carlo Alberto

**GIN** 13-15  
Citadelle Jardin D'Ete  
Elephant  
Le Tribute  
Death's Door

**COGNAC** 10  
Ferrand 10th generation

**VODKA** 10  
Vodka Koskenkorva original climate action

**RUM** 10-15  
Plantation 3 stars white  
Plantation original dark  
Diplomatico seleccion De Familia  
Plantation xo 20th anniversary

**WHISKY** 10-13  
Mc Connell's 5yo  
Black Bull Peated edition  
Old Polteney 12yo single malt

**DIGESTIVI** 7  
San Simone, Basanotto,  
Grappa di Nebbiolo,  
Chaberton, Limoncello,  
Liquore salvia e limone

# Caffetteria

---

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

# Opera 35 Bistrot

---

<b>BEEF TARTARE OF FASSONA</b> Beef of Fassona with knife and laurel powder	18
<b>VITELLO TONNATO</b> <sup>3,4,9,10</sup> Vitello tonnato in the ancient way	18
<b>MUSSEL SOUP</b> <sup>12,14</sup> Timorasso Mussel soup	18
<b>ZUCCHINI PUREED SOUP</b> <sup>7</sup> Warm zucchini and mint pureed soup, the first salt of our bistrot	15
<b>THE OPERA SALAD</b> <sup>3,7,8,9</sup> Leaves, tomatoes, egg, crudités, seeds, dried fruit and our bistrot primosole cheese	15
<b>LASAGNA OF TRADITION</b> <sup>1,3,6,7,9</sup> Lasagna of tradition	16
<b>EGGPLANT PARMIGIANA</b> <sup>1,6,7</sup> Eggplant parmigiana	15
<b>SQUIDS STEW</b> <sup>4,6,12,14</sup> Squids stew	25
<b>FASSONA BEEF ROASTED</b> <sup>7,9</sup> Fassona beef roasted with roasted potatoes	22
<b>AVOCADO TOAST</b> <sup>1,4</sup> Toasted wholemeal bread, avocado, smoked salmon	15
<b>PIEDMONT PLATE</b> <sup>7</sup> <span style="float:right">1x15 2x25</span> Local charcuterie and cheese selection with jam and honey	
<b>TRAMEZZINI TORINESI</b> <sup>1</sup> Luiset ham, mozzarella <sup>7</sup> , salad Tuna <sup>4</sup> , artichokes, salad Tuna <sup>4</sup> , boiled egg <sup>3</sup> , salad	8
<b>PIEDMONT TOAST</b> <sup>1,7</sup> Luiset ham and Langhe toma cheese	8
<b>FRUIT</b> Seasonal fruit	10
<b>CAKE</b> <sup>1,3,7</sup> Cake of the day	7
<b>DRY PASTRY</b> <sup>1,3,7,13</sup> Selection of dry local pastry	8
<b>ICE CREAM BY OTTIMO</b> <sup>1,3,7,13</sup> Ice cream by OTTIMO	8

We would like to inform our guests that in our food and drinks there may be ingredients or adjuvants considered allergens, please ask our staff for the list.

## Wine

---



**ALTA LANGA** <sup>10</sup> 45  
Brut 2020  
Deltetto, Canale (CN)

**CÀ DEL CÙP** <sup>10</sup> 8-25  
Spumante Brut  
Cascina Quarino, Aramengo (AT)

**CUVÉE ZERO ROSÉ** <sup>10</sup> 35  
Classic method extra brut 2019  
Cascina Chicco, Roero (CN)

**ARNEIS** <sup>10</sup> 9-28  
Hortensia 2021  
Pietro Rinaldi, Alba (CN)

**SAUVIGNON** <sup>10</sup> 9-30  
Le Corti 2019  
Villa Fiorita, Castello dai Annone (AT)

**DERTHONA** <sup>10</sup> 10-30  
Timorasso, Colli Tortonesi 2022  
Paolo Poggio, Brignano-Frascata (AL)

**PINOT NERO** <sup>10</sup> 13-45  
Pinot Nero DOC 2018  
Soracco, Castiglione Tinella (AT)

**DOLCETTO** <sup>10</sup> 8-25  
Madonna di Como 2020  
Pietro Rinaldi, Alba (CN)

**BARBERA** <sup>10</sup> 9-30  
Superiore 2019  
Villa Fiorita, Castello di Annona (AT)

**NEBBIOLO** <sup>10</sup> 10-35  
Argante 2019  
Pietro Rinaldi, Alba (CN)

**BARBARESCO** <sup>10</sup> 15-55  
San Cristoforo 2017  
Pietro Rinaldi, Alba (CN)

## Beer

---

**PIEDMONTESE CRAFT** <sup>1</sup> 10  
Cane di guerra Bohemian Pilsner  
Cane di guerra American IPA  
33 cl glass bottle

**MENABREA** <sup>1</sup> 8  
Premium lager, Biella  
33 cl glass bottle

**ICHNUSA** <sup>1</sup> 8  
Lager or non-filtered lager, Macchiaredu (CA)  
33 cl glass bottle

## Cocktail

---

**SPRITZ** 13  
Aperol o Campari o Hugo  
Prosecco, seltz

**GIN TONIC** 13  
Bombay gin, shweppes tonic

**DRY MARTINI** 13  
Bombay gin, Vermouth dry

**GREEN APPLE DRY MARTINI** 15  
Bombay gin, Vermouth dry, green apple juice

**AMERICANO** 15  
Bitter Campari, Vermouth rosso, seltz

**NEGRONI** 15  
Bitter Campari, Vermouth rosso, Bombay gin

**NEGRONI SBAGLIATO** 15  
Prosecco, Bitter Campari, Vermouth

## Spirit

---

**VERMOUTH** 13  
White Vermouth of Torino Carlo Alberto  
Red Vermouth of Torino Carlo Alberto

**GIN** 13-15  
Citadelle Jardin D'Ete  
Elephant  
Le Tribute  
Death's Door

**COGNAC** 10  
Ferrand 10th generation

**VODKA** 10  
Vodka Koskenkorva original climate action

**RUM** 10-15  
Plantation 3 stars white  
Plantation original dark  
Diplomatico seleccion De Familia  
Plantation xo 20th anniversary

**WHISKY** 10-13  
Mc Connell's 5yo  
Black Bull Peated edition  
Old Polteney 12yo single malt

**DIGESTIVE** 7  
San Simone, Basanotto,  
Grappa di Nebbiolo,  
Chaberton, Limoncello,  
Sage and lemon liqueur



WINE & FOOD