



ITALIANO

WINE & FOOD

Caffetteria

ACQUA 3
Bottiglia da 0.33l, naturale o frizzante

CAFFE' ESPRESSO 2.5
Normale o decaffeinato

CAFFE' DOPPIO 3.5
Normale o decaffeinato

CAFFE' AMERICANO 3
Normale o decaffeinato

CAPPUCCINO⁷ 4
Normale o decaffeinato

LATTE MACCHIATO⁷ 4
Con caffè' normale o decaffeinato

THÉ MARIAGE FRÈRES 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

TISANE 6
Erbe e infusioni a scelta

SUCCO DI FRUTTA 6
Arancia, arancia rossa e mela

SPREMUTA D'ARANCIA 6
Spremuta di arance fresche

BIBITE 6
Coca-cola, Coca-cola zero, Schweppes,
Tè freddo pesca o limone

CRODINO 6
Bottiglia di 10 cl in vetro

Bistrot di Opera 35

INSALATA DELL'OPERA^{3,7,8,9} 15
Insalata Salanova, pomodorini datterini rossi,
cipolla di Tropea sott'olio, carciofini sott'olio
semi secchi, mandorle, robiola d'alpeggio

BATTUTA DI FASSONA^{7,10} 18
Battuta di Fassona di razza piemontese al
cottello e polvere di alloro

VITELLO TONNATO^{3,4,9,10} 18
Alla maniera antica

CREMA DI ZUCCHINE⁷ 15
Robiola e olio Evo

**COUS COUS ALLE VERDURE
DI STAGIONE E TONNO**^{1,5} 16

**LASAGNA DELLA
TRADIZIONE**^{1,3,7,8,9} 18
Ragù bolognese, besciamella

GAZPACHO DI POMODORO¹ 15
Con crostini e olio evo

TAGLIERE PIEMONTESE⁷ 1x15 2x25
Salumi e formaggi della nostra regione
accompagnata da marmellate e miele

TRAMEZZINI TORINESI^{1,4,7} 8
- Prosciutto cotto del Monferrato (Luiset),
mozzarella, insalata
- Tonno, carciofini, insalata

AVOCADO TOAST^{1,3} 15
Pane integrale tostato, crema all'avocado,
uovo parfait

FRUTTA 10
Selezione di frutta di stagione

FETTA DI TORTA 7
Torte del giorno

PASTICCERIA SECCA 8
Selezione di pasticceria secca piemontese

Cocktail

SPRITZ Aperol o Campari o Hugo Prosecco, seltz	13
GIN TONIC Bombay gin, shweppes tonica	13
OLD FASHIONED Bulleit Bourbon, Angostura bitter, Zucchero	13
1772 Bombay gin, Chartreuse, Ventura, Veromouth ambrato, Angostura orange	15
AMERICANO Bitter Campari, Vermouth rosso, seltz	13
NEGRONI Bitter Campari, Vermouth rosso, Bombay gin	13
NEGRONI SBAGLIATO Prosecco, Bitter Campari, Vermouth rosso	13
SANTO AMERICANO! Amaro santoni, Vermouth rosso infuso al palosanto, Cedrata Tassoni	15
TONICO 35 Rum Bacardi infuso alla menta piperita, Vermouth ambrato, Liquore al fico, Fever tree mediterranea	15

Vini

ALTA LANGA ¹⁰ Brut Luigi Coppo, 2019	14-48
PROSECCO ¹⁰ Prosecco superiore Val d'Oca, 2023, Valdobbiadene (TV)	8-25
CUVÉE ZERO ROSÉ ¹⁰ Classic method extra brut Cascina Chicco, 2020, Roero (CN)	10-35
ARNEIS ¹⁰ Hortensia Pietro Rinaldi, 2021, Alba (CN)	9-28
GAVI ¹⁰ Pio Cesare, 2023	8-32
GEWÜRZTRAMINER ¹⁰ St. Michael Eppan 2023	10-40
BAROLO ¹⁰ Domenico Clerico, 2020	14-80

Vini



DOLCETTO ¹⁰ Madonna di Como Pietro Rinaldi, 2020, Alba (CN)	8-25
BARBERA ¹⁰ Tasmorcan Elio Perrone, 2022, (AT)	9-30
NEBBIOLO ¹⁰ Argante Pietro Rinaldi, 2019, Alba (CN)	10-35
BARBARESCO ¹⁰ San Cristoforo Pietro Rinaldi, 2018, Alba (CN)	18-70

Birre

#BEFREE Lager	8
#BEFREE Blanche	9

Distillati e amari

VERMOUTH Vermouth Bianco di Torino Carlo Alberto Vermouth Rosso di Torino Carlo Alberto	12
GIN Citadelle Elephant Bombay Sapphire Tanqueray 10	13-15 • • • •
COGNAC Ferrand 10th generation	12
VODKA Vodka Koskenkorva Grey Goose	10-12
RUM Plantation xo Diplomatico selection Familia Plantation original dark	12-15 • • •
WHISKY Highland Park 12 Mitcher's Bourbon Nikka Days	12-15 • • •
DIGESTIVI San Simone, Grappa di Nebbiolo, Jefferson, Limoncello	7



ENGLISH

WINE & FOOD

Cafeteria

WATER 3
0.33l bottle, still or sparkly

CAFFE' ESPRESSO 2.5
Regular or decaf

DOUBLE ESPRESSO 3.5
Regular or decaf

AMERICANOS 3
Regular or decaf

CAPPUCCINO 7 4
Regular or decaf

LATTE MACCHIATO 7 4
With regular or decaf coffee

THÉ MARIAGE FRÈRES 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

INFUSION 6
Wide range of flavours

FRUIT JUICE 6
Orange, red orange, apple

FRESH ORANGE JUICE 6
Freshly-squeezed orange juice

SOFT DRINKS 6
Coca-cola, Coca-cola zero, Schweppes,
Iced lemon or peach Tea

CRODINO 6
10 cl glass bottle

Bistrot di Opera 35

OPERA SALAD 3,7,8,9 15
Salanova lettuce, red datterini tomatoes, Tropea
onions in oil, artichokes in oil, dried seeds, al-
monds, alpine Robiola cheese

FASSONA BEEF 7,10 18
Hand cut Fassona tartare beef
with bay powder

VITELLO TONNATO 3,4,9,10 18
in the traditional way

COURGETTE SOUP 7 15
with Robiola cheese and Evo Oil

**COUS COUS WITH SEASONAL
VEGETABLES AND TUNA** 1,5 16

TRADITIONAL LASAGNA 1,3,7,8,9 18
With Bolognese sauce, béchamel

TOMATO GAZPACHO 1 15
With croutons and evo oil

PIEDMONT PLATE 7 1x15 2x25
Local charcuterie and cheese selection
with jam and honey

TRAMEZZINI TORINESI 1,4,7 8
- Monferrato (Luiset) ham, mozzarella, salad
- Tuna, artichokes, salad

AVOCADO TOAST 1,4 15
Toasted whole grain bread, avocado cream,
parfait egg

FRUIT 10
Seasonal fruit

CAKE 7
Cake of the day

DRY PASTRY 8
Selection of dry local pastry

Cocktail

SPRITZ Aperol o Campari o Hugo Prosecco, seltz	13
GIN TONIC Bombay gin, shweppes tonica	13
OLD FASHIONED Bulleit Bourbon, Angostura bitter, sugar	13
1772 Bombay gin, Chartreuse, Ventura, amber Vermouth, Angostura orange	15
AMERICANO Bitter Campari, Red Vermouth, seltz	13
NEGRONI Bitter Campari, Red Vermouth Bombay gin	13
NEGRONI SBAGLIATO Prosecco, Bitter Campari, Red Vermouth	13
SANTO AMERICANO! Amaro santoni, red Vermouth with palosanto infusion, Cedrata Tassoni	15
TONICO 35 Rum Bacardi with peppermint infusion, amber Vermouth, fig liqueur, Fever tree mediterranea	15

Wine

ALTA LANGA ¹⁰ Brut Luigi Coppo, 2019	14-48
PROSECCO ¹⁰ Prosecco superiore Val d'Oca, 2023, Valdobbiadene (TV)	8-25
CUVÉE ZERO ROSÉ ¹⁰ Classic method extra brut Cascina Chicco, 2020, Roero (CN)	10-35
ARNEIS ¹⁰ Hortensia Pietro Rinaldi, 2021, Alba (CN)	9-28
GAVI ¹⁰ Pio Cesare, 2023	8-32
GEWÜRZTRAMINER ¹⁰ St. Michael Eppan 2023	10-40
BAROLO ¹⁰ Domenico Clerico, 2020	14-80

Wine

DOLCETTO ¹⁰ Madonna di Como Pietro Rinaldi, 2020, Alba (CN)	8-25
BARBERA ¹⁰ Tasmorcan Elio Perrone, 2022, (AT)	9-30
NEBBIOLO ¹⁰ Argante Pietro Rinaldi, 2019, Alba (CN)	10-35
BARBARESCO ¹⁰ San Cristoforo Pietro Rinaldi, 2018, Alba (CN)	18-70

Beer

#BEFREE Lager	8
#BEFREE Blanche	9

Spirit and Bitter

VERMOUTH White Vermouth di Torino Carlo Alberto Red Vermouth di Torino Carlo Alberto	12
GIN Citadelle Elephant Bombay Sapphire Tanqueray 10	13-15 • • • •
COGNAC Ferrand 10th generation	12
VODKA Vodka Koskenkorva Grey Goose	10-12
RUM Plantation xo Diplomatico selection Familia Plantation original dark	12-15 • • •
WHISKY Highland Park 12 Mitcher's Bourbon Nikka Days	12-15 • • •
DIGESTIVI San Simone, Grappa di Nebbiolo, Jefferson, Limoncello	7

Si avvisano i gentili ospiti che tutti gli alimenti sono stati sottoposti ad abbattimento termico (-18°) allo scopo di minimizzare i possibili rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti.

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.

Guests are advised that all foodstuffs have been heat-treated (-18°) in order to minimise possible risks that may affect food safety.

Guests are advised that ingredients or adjuvants that are considered allergens may be present in prepared food and drinks, please request the list from our staff.