

OPERA | 02

*By Pietro Gisondi*

## **Menù “Carta Bianca”**

(Menù per tutti i componenti del tavolo)

Fantasia, tecnica, arte e legame alla terra natale  
si armonizzano e vi accompagnano lungo un percorso di sette portate.  
Con questo menù scegliete di dare "carta bianca" all'esercizio di stile  
dello Chef Pietro Gisondi e della sua cucina.

Acqua, caffè e coperto inclusi

**Menù degustazione € 75,00**

**Abbinamento vini € 35,00**

## La Tradizione

(Menù per tutti i componenti del tavolo)

### Bombolone

*con baccalà mantecato e salsa tartara*

### Terrina di coniglio

*Salsa verde emiliana, Pera Abate dell'Emilia-Romagna I.G.P.  
e filetti di mandorla*

### Tortellini della tradizione modenese

*In brodo di cappone*

### Passatello

*con fonduta di Parmigiano Reggiano D.O.P. e tartufo nero*

### Filetto di maiale di Mora Romagnola

*con crema di patate e gel al lampone*

"Zuppa Inglese"

Acqua, caffè e coperto inclusi

**Menù degustazione € 65,00**

**Abbinamento vini € 20,00**

## Menù à la carte

### Antipasti

#### Calamaro

*Cavolfiore alla brace, salsa bagna cauda e topinambur*

€ 18,00

#### Sgombro

*Pesto di pomodori secchi, capperi e spuma di burrata*

€ 18,00

#### L'essenza dell'orto

€ 16,00

#### Lumache

*Con salsa di pane, uovo di quaglia poché e crumble al prezzemolo*

€ 18,00

#### Terrina di coniglio

*Salsa verde emiliana, Pera Abate dell'Emilia-Romagna I.G.P.  
e filetti di mandorla*

€ 18,00

## Menù à la carte

### Primi

Gnocchi di patate affumicati

*Con canocchie*

€ 20,00

Raviolo Aperto - omaggio a Gualtiero Marchesi

*Con erbe e salsa ai molluschi*

€ 18,00

Il "Minestrone"

€ 16,00

Risotto alla crema di Parmigiano Reggiano D.O.P.

*Con Aceto Balsamico Tradizionale D.O.P. di Opera02*

€ 18,00

Ravioli verdi di farafona e coniglio

*Con mostarda di mele campanine*

€ 18,00

## Menù à la carte

### Secondi

Merluzzo in oliocottura

*Scarola alla birra, polenta di pop-corn e rapa rossa*

€ 25,00

Polpo in casseruola

€ 25,00

Panna cotta ai carciofi

*Salsa cacio e pepe e chips di patate*

€ 22,00

Maialino cotto a bassa temperatura

*Composta di mele e pere cotogne di Opera\02*

€ 25,00

Rognone di vitello

*Crema di patate alla senape e salsa al Marsala*

€ 25,00

## Menù à la carte

### Dolci

#### Carpe Diem

*Soufflé e gelato al cioccolato e caramello salato*

(attesa di 15 min)

€ 15,00

#### Il Mandarino

*E le sue consistenze*

€ 12,00

#### Absolut Pistacchio

*Gelato e crumble al pistacchio e melograno*

€ 12,00

#### Il Bosco

€ 12,00

#### Irish Coffee

*mousse al cioccolato bianco, whiskey e gelato al caffè*

€ 12,00

# Carta dei vini

## Vini OPERA | 02

### *Vini Spumanti*

<b>Lambrusco di Modena Amabile</b>	2019	Opera   02 Calice	€ 12,00 € 4,00
lambrusco grasparossa (100%)			
<b>Lambrusco di Modena Secco</b>	2019	Opera   02 Calice	€ 12,00 € 4,00
lambrusco grasparossa (100%)			
<b>OperaPura</b>	2019	Opera   02 Calice	€ 14,00 € 5,00
lambrusco grasparossa (100%)			
<b>OperaRosa</b>	2018	Opera   02 Calice	€ 16,00 € 5,00
lambrusco grasparossa (100%)			
<b>OperaRosa Magnum</b>	2018	Opera   02	€ 35,00
lambrusco grasparossa (100%)			
<b>Ottava Opera Metodo Classico</b>	2016	Opera   02	€ 18,00
lambrusco grasparossa (100%)			

### *Vino Bianco*

<b>Fiano d'Opera</b>	2018	Opera   02 Calice	€ 16,00 € 5,00
fiano (100%)			

### *Vino Rosso*

<b>Malbo Gentile</b>	2017	Opera   02 Calice	€ 18,00 € 6,00
malbo gentile (100%)			

### *Vino da dessert*

<b>OperaDolce</b>	2017	Opera   02 Calice	€ 14,00 € 4,00
moscato bianco (100%)			



## Bevande

Acqua Panna - 0,75 lt	4 €
Acqua San Pellegrino - 0,75 lt	4 €
Caffè	3 €
Cappuccino	4 €
Tè	4 €
Coperto	4 €

*Gentile Ospite,*

*La invitiamo a comunicare le Sue allergie e intolleranze*

*al momento dell'ordinazione,*

*il nostro personale di sala è a Sua disposizione per qualsiasi chiarimento*

*e sarà lieto di fornirLe la lista degli allergeni.*