

OPERA | 02

*By Pietro Gisoni*

## **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 € 80,00**

## **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 salsa ai frutti rossi*

**"Zuppa Inglese"**

**Acqua, caffè e coperto inclusi**

**Menù degustazione € 65,00**

**Abbinamento vini € 20,00**

## Menù à la carte

### Antipasti

#### Sgombro

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

€ 18,00

#### "Insalata di mare"

*Cruda e cotta*

€ 20,00

#### L'essenza dell'orto

*Frutta e verdura di stagione in un gioco di diverse consistenze*

€ 16,00

#### Lumache

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

€ 18,00

#### Stinco di vitello,

*Con polpo alla brace e piselli*

€ 18,00

## Menù à la carte

### Primi

Spaghettone alle canocchie

*Pomodorini confit e salsa alla grue di cacao*

€ 20,00

Conchiglione allo scoglio

€ 20,00

Tagliolino alla chitarra

*Pesto al basilico, alici marinate e pane profumato al limone*

€ 18,00

Raviolo alla crema di Parmigiano Reggiano di Bianca Modenese

D.O.P.

*Crema di melanzane, pomodoro e gel di basilico*

€ 16,00

Maccheroni al pettine

*Estratto di verdure grigliate, cipolla bruciata ed erbe aromatiche*

€ 16,00

## Menù à la carte

### Secondi

Polpo in casseruola

*Guazzetto di pomodoro, polvere di capperi e chips di pane alle olive*

€ 25,00

Anguilla alla brace

*Salsa ai frutti rossi ed emulsione allo yogurt*

€ 25,00

"Melanzana alla parmigiana"

*Con croccante al parmigiano e acqua di mozzarella*

€ 22,00

Maialino da latte cotto a bassa temperatura

*Composta di prugne al lambrusco di Opera\02*

€ 25,00

Rollè di faraona e baccalà

*Con wafer di fegatini e fondo di carne profumato alla Saba di Opera\02*

€ 25,00

## Menù à la carte

### Dolci

Absolut di Mandorla

*Gelato e crumble alle mandorle e salsa alle ciliegie di Opera\02*

€ 13,00

"La mia merenda"

*Rivisitazione di una classica merenda pugliese...*

€ 13,00

"Tarte citron"

*Frolla alla nocciola, crema profumata al limone e sorbetto al rabarbaro*

€ 13,00

"I tre sorbetti"

*Sedano e mela verde, fragola e basilico, limone e timo*

€ 13,00

Irish coffee

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

€ 13,00

## Bevande

Acqua Panna - 0,75 lt	3 €
Acqua San Pellegrino - 0,75 lt	3 €
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.*