

# 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 € 85,00*

# *Menù "La Tradizione"*

*(Menù per tutti i componenti del tavolo)*

## *"L'Emilia Romagna"*

*Da Parma a Rimini: percorriamo la Via Emilia  
alla scoperta dei prodotti tipici della nostra regione*

### *Bombolone*

*con baccalà mantecato e salsa tartara*

### *Tortellini della tradizione modenese*

*in brodo di cappone o in crema di Parmigiano Reggiano*

### *Tagliatella*

*al ragù modenese*

### *Guancia di maiale*

*salsa alle amarene di Castelvetro*

### *"Zuppa Inglese"*

*Acqua, caffè e coperto inclusi*

*Menù degustazione € 65,00*

# *Menù à la carte*

## *Antipastí*

### *Sgombro*

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

€ 20,00

### *"Insalata di mare"*

*cruda e cotta*

€ 20,00

### *"Come un carpaccio"*

*Peperone grigliato, noci di Macadamia e salsa Cipriani*

€ 16,00

### *Lumache*

*salsa hummus, crumble al prezzemolo e uovo di quaglia*

€ 20,00

### *Tartare di Bianca Romagnola "Az. Agricola Zavoli"*

*chips di tarallo, cipollotto di tropea alla brace*

€ 20,00

# *Menù à la carte*

## *Primi*

*Spaghettoni al Lambrusco di Opera/02  
mazzancolle, salsa squacquerone e arachidi*

€ 20,00

*“Tiella alla Barese”*

*Riso, patate, cozze*

€ 20,00

*Orecchiette di grano arso*

*pesto di rucola e mandorle, salsa di pomodorini grigliati e stracciatella*

€ 18,00

*“Ricordo di una Parmigiana di melanzane”*

*Pasta ripiena con melanzane, coulis di pomodoro e scamorza*

€ 18,00

*Raviolo di baccalà*

*salsa friggirelli, polvere di olive e peperone crusco*

€ 20,00

# *Menù à la carte*

## *Secondi*

### *Polpo in casseruola*

*guazzetto di pomodoro, salsa al prezzemolo e chips di pane alle olive*

€ 25,00

### *Branzino all'acqua pazza*

*con patate confit*

€ 25,00

### *"Filetto" alla Wellington*

*(rivisitazione vegetariana)*

*Rapa rossa, salsa duxelles*

€ 22,00

### *Diaphragma di cavallo alla brace, "alla Pizzaiola"*

€ 25,00

### *Faraona*

*salsa alle amarene di Castelvetro, gelato al mais grigliato*

€ 25,00

# *Menù à la carte*

## *Dolci*

### *"Pesca e vino"*

*Mousse alla pesca, gelato al Lambrusco di Opera|02*

€ 13,00

### *"La mia merenda"*

*Rivisitazione di una classica merenda pugliese...*

€ 13,00

### *"Tarte citron"*

*Crema profumata al limone e sorbetto al rabarbaro*

€ 13,00

### *"Il Mojito"*

*Mousse al rum bianco, granita al lime e menta*

€ 13,00

### *"Frutta e legumi"*

*Sorbetto alla fragola e amaranto*

€ 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.*