OPERA 02

# Bistrot

**Radici, visione, territorio**

La nostra cucina è la fusione di due territori, di due storie che si incontrano e si riconoscono.
Da un lato l'**anima modenese di Mattia Montanari**, profondamente legata alla cultura agricola emiliana; dall'altro le **radici pugliesi dello Chef Pietro Gisondi**, intrise di sole, mare e memoria mediterranea

. Due identità diverse che dialogano con rispetto, dando vita a una visione comune.
È un progetto che mette al centro la materia prima: la coltiviamo, la selezioniamo e la rispettiamo, seguendo il ritmo autentico delle stagioni.

Il menu diventa così un equilibrio tra memoria e ricerca, dove la tradizione viene riletta con tecnica, essenzialità e profondità.
Ogni piatto è un gesto misurato, un racconto silenzioso che valorizza il territorio lasciando che siano i sapori, puri e riconoscibili, a parlare.

# Antipasti

**Calzagatti**

con ricotta, pancetta croccante e salsa verde emiliana

€ 18.00

**Gnocchini Fritti**

con Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi D.O.P.

€ 10,00

con culaccia®

€12,00

**Lingua di razza bianca modenese**

alla griglia, giardiniera e crema di aglio nero

€ 21.00

**“Come un carpaccio”**

peperone alla griglia, zucchine alla scapece,
gocce di crema di Parmigiano

€ 16.00

**Bomboloni**

farciti di baccalà mantecato e salsa tartara

€ 18.00

# Primi

**Tortellino della tradizione modenese**

in crema di Parmigiano Reggiano D.O.P

€ 20.00

in brodo di Cappone

€ 20.00

**Passatello al ragù di cortile**

coniglio, anatra, faraona

aria di limone

€ 16.00

**Raviolo ripieno di stracotto di manzo**

crema di Parmigiano Reggiano e fondo di cottura

€ 18.00

**Risotto allo Zafferano**

Az. Agricola Rio Rocca, Levizzano

con sugo d'arrosto

€ 18.00

**"Lasagnetta" modenese**

con spuma di besciamella

€ 16,00

# Secondi

**Petto d'Anatra**

az. Agricola "Vecchio Pollaio",

cime di rapa e arancia

€ 24.00

**Tagliata di Manzo**

funghi cardoncelli e olio al prezzemolo

€ 24.00

**Cotechino grigliato**

purè di patate, salsa verde e polvere di lenticchie

€ 18.00

**Controfiletto di cavallo**

alla brace, con salsa pizzaiola

€ 24.00

**Cotoletta alla Bolognese**

prosciutto crudo D.O.P e Parmigiano Reggiano 24 mesi D.O.P

€ 22,00

**Filetto di Maiale**

salsa ai frutti rossi e funghi di stagione

€ 20.00

# Contorni

**Patate al Forno**

al rosmarino di Opera|02

€ 6,00

**La Giardiniera**

€ 7,00

**Carciofo**

lardo di “Mora Romagnola”,

crema di Parmigiano Reggiano

€10,00

# Dolci

**Gelato alla “super” crema**

con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

21 anni di Opera|02

€ 7,00

**Zuppa Inglese**

€ 7.00

**Tortino al cioccolato**

con cuore caldo e gelato alla crema

€ 10.00

**Crostata di amarene brusche IGP di Modena**

gelato al fiordilatte

€ 8.00

**“Il Bosco”**

€ 14.00

# Caffè

**Caffè espresso**

€ 2,50

**Brasile**

Arabica morbido e armonioso, con dolcezza naturale, note di cioccolato e frutta secca, acidità delicata e finale rotondo.

€ 3,00

**Costa Rica**

Arabica elegante e preciso, con sentori floreali e di mandorla, acidità composta e chiusura pulita.

€ 3,00

**Papua Nuova Guinea**

Profilo intenso e strutturato, con note di cacao amaro e cereali tostati, aromaticità profonda ed equilibrata.

€ 3,00

**Santo Domingo**

Corpo pieno e avvolgente, con nocciola tostata, cacao e leggere spezie, finale lungo e armonico.

€ 3,00

**Coperto**

€ 4,00

**Acqua microfiltrata Culligan naturale e gassata** - 0,75 lt

€ 3,00

**Bibite analcoliche** - 0,33 lt

€ 4,00

**Bevande calde** (orzo, ginseng, Tè)

€ 3,00

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