OPERART

Menu di terra / Menu from the land

Antipasti / Appetizers

Tagliere Operart / Cutting board (1-7-8) € 25

Mortadella al tartufo, prosciutto cotto alla brace, prosciutto crudo San Daniele, salame corallina, bresaola di black Angus, formaggi (5), bruschetta, lardo di Patanegra

Mortadella with truffle, grilled cooked ham, San Daniele ham, corallina (salami), dried black angus bresaola, cheeses (5), bruschetta grilled bread, Patanegra lard

Tartare di manzo con pomodorini secchi, capperi e stracciatella (7) € 25
Beef tartare with dried tomatoes, cappers and stracciatella

Prosciutto San Daniele e bufala / melone (7) € 15
San Daniele ham and buffalo mozzarella / melon

Ricotta al forno con miele, pere e noci (7-8) € 13
Baked ricotta with honey, pears and walnuts

Tris di Bruschette (1) € 12
Trio of bruschetta

Caprese con bufala (7) € 13
Buffalo caprese

Bresaola di Black Angus con rucola e scaglie di grana € 15
Black Angus bresaola with rocket salad and Parmigiano cheese

Fiori zucca con ricotta e salsa Carbonara (1-3-7) € 12
Zucchini blossom with ricotta cheese and Carbonara sauce

► Pane fatto in casa (1) - Home made bread € 2 ◄

OPERART

Primi / Pasta dishes

Bucatini all'Amatriciana (1-6-10) *Bucatini with Amatriciana sauce*	*€ 14*
Tonnarelli alla Carbonara (1-3) *Tonnarelli with Carbonara sauce*	*€ 15*
Tagliolini alla Gricia *Tagliolini with pecorino cheese, pepper and bacon*	*€ 15*
Fettuccine al ragù Bolognese / pomodoro e basilico (1-3) *Fettuccine with meat sauce / tomato sauce and basil*	*€ 15*
Ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia / pomodoro e basilico (1-3-7) *Ravioli with ricotta and spinach with butter and sage / tomato sauce and basil*	*€ 16*
Lasagna (1-3-7-8) *Lasagna*	*€ 14*
Tagliolini burro e tartufo *Tagliolini butter and fresh truffle*	*€ 28*

**prodotto surgelato - *frozen food*

OPERART

Secondi / Main Courses

Fiorentina / Costata	*etto/100 grams*	€ 7
Tomahawk *di Black Angus U.S*	*etto/100 grams*	€ 8
Filetto al pepe verde (1-7-10) *Tenderloin with green pepper*		€ 32
Cotoletta alla Milanese *Milanese cutlet*		€ 25
Tagliata di pollo *Grilled chicken*		€ 16
Tagliata di manzo Danese (350g) *Beefsteak*		€ 28
Abbacchio "Scottadito" *Grilled lamb chop*		€ 17
Grigliata mista di carne (Salsiccia, pollo, agnello, manzo) *Mixed grilled meat (Sausage, chicken, lamb and beef).*		€ 33

OPERART

Contorni / Side dishes

Cicoria ripassata o all'agro *Sauteed / sour chicory*	€ 8	Broccoletti ripassati o all'agro *Sauteed / sour turnip greens*	€ 8
Verdure grigliate *Grilled vegetables*	€ 8	Verdure di stagione *Seasonal vegetables*	€ 8
Patate al forno / Patate fritte (1) *Baked / Fried potatoes*	€ 8	Insalata mista *Mixed salad*	€ 6

Insalate / Salads

Insalata fusion (7) € 9

Avocado, yogurt Greco, pomodoro, carote, ravanelli, vinaigrette all'aceto di mele

Fusion salad - avocado, Greek yogurt, tomato, carrots, radish, apple vinegar

Caesar salad (3-7) € 10

Petto di pollo, insalata, parmigiano, worcestershire sauce, aceto di vino, succo di limone, uova

Chicken breast, salad, parmesan cheese, worcestershire sauce, wine vinegar, lemon juice, eggs

Insalata di finocchi, arance, olive taggiasche e capperi € 10

Fennel salad with orange, taggiasche olives and capers

*prodotto surgelato - *frozen food*

OPERART

Menu di pesce / Menu from the sea

Antipasti / Appetizers

Insalata di mare (2-4-14) *Seafood salad*	€ 15
Polpo con patate (4) *Octopus salad with potatoes*	€ 17
Bocconcini di baccalà fritto su crema di avocado (1-2-4) *Nuggets of fried codfish on avocado cream*	€ 16
Sautè di cozze e vongole (14) *Sauté mussels / clams*	€ 15
Astice alla Catalana (2-9) *Catalan lobster*	€ 30
Tris mini tartare salmone, tonno e spigola (4) *Trio of mini tartare salmon, tuna and sea bass*	€ 35
Tartare di salmone con avocado e scaglie di mandorla (4-8) *Salmon tartare avocado and almonds*	€ 20

OPERART

Primi / Pasta dishes

Fettuccine/risotto ai frutti di mare (1-2-3-4-14) *Fettuccine/risotto with seafood*	*€ 18*
Tonnarelli spigola, gamberoni e pesto di basilico (1-2-3-4)* *Tonnarelli sea bass, prawns* and basil pesto*	*€ 25*
Spaghetti vongole veraci e bottarga (1-6-10-14) *Spaghetti clams and bottarga*	*€ 19*
Linguine all'astice (1-2-6-10) *Linguine with lobster*	*€ 30*
Linguine ricci di mare e gamberi *Linguine with sea urchins and prawns*	*€ 25*
Linguine cozze, vongole veraci e pachino (1-14) *Linguine mussels, clams and pachino tomatoes*	*€ 18*

**prodotto surgelato - *frozen food*

OPERART

Secondi / Main Courses

Gamberoni alla griglia con rucola e salsa di olio e limone (2)* *Grilled king prawns* with rocket salad, oil and lemon*		€ 20
Frittura di calamari e gamberi* (1-2-14)* *Fried squids* and prawns**		€ 22
Pescato del giorno a richiesta (alla griglia, al forno, in crosta di patate) (4) *Fish of the day (Grilled - backed - potatoes crust)*	*etto/100 grams*	€ 8
Filetto orata/spigola in crosta di patate *Sea bream/sea bass fillet in potatoes crust*		€ 25
Tonno scottato al sesamo su purea di zucchine (4-11) *Seared tuna with sesame and zucchini puree*		€ 23
Salmone in crosta di pistacchio con insalatina di finocchi e arance (4-8) *Salmon in pistachio crust with fennel and orange salad*		€ 22
Grigliata mista di pesce (Calamari gamberi* scampi* trancio di pesce)* *Mixed grilled fish (Squid*prawns*scampi*slice of fish)*		€ 36

**prodotto surgelato - *frozen food*

OPERART

Dolci e frutta / Desserts and fruit

Fragole con panna / gelato (7) *Strawberries with whipped cream / ice cream*	€ 10
Sorbetto al limone *Lemon sorbet*	€ 7
Panna cotta (7-8-9-10-11) *Cooked cream*	€ 7
Cream Caramel (3-7) *Crème caramel*	€ 7
Tiramisù (1-3-6-7-8-10) *Tiramisù*	€ 8
Tortino al cioccolato (1-3-7-8) *Tortino al cioccolato*	€ 10
Semifreddo al limone (3-6-7-8-10) *Lemon semifreddo*	€ 8
Tortino cioccolato e pere (3-6-7-8) *Pear and chocolate cake gluten free*	€ 9
Tortino di mele e mandorle (3-6-7-8) *Apple and almonds cake gluten free*	€ 9
Tagliata di frutta *Mixed fruit*	€ 10
Gelato alla crema affogato al caffè/whisky (7) *Vanilla ice-cream affogato with coffee / whisky*	€ 10
Gelato al cioccolato affogato al rhum Zacapa 23 anni (7) *Chocolate ice-cream affogato with rum Zacapa 23 years*	€ 15

Amari e Liquori / Bitters and Liqueurs

€ 7

Fernet Branca • Braulio • Amaro Averna • Genziana

Disaronno Amaretto • Amaro Lucano • Pernod • Amaro Ulrich

Jefferson • Sambuca • Amaro Ramazzotti • Amaro Montenegro

Limoncello • Jägermeister • Amaro del Capo • Baileys • Vecchia Romagna

OPERART

Bevande / Drinks

Coca Cola / Fanta / Sprite / Acqua Tonica			€ 4
Acqua minerale 75cl. - *Mineral water 75cl.*			€ 4
Acqua minerale S.Pellegrino 75cl. - *Mineral water S.Pellegrino 75cl.*			€ 5
Aperitivo analcolico (Sanbitter / Crodino) - *Non-alcoholic aperitif*			€ 6
Birra alla spina: Moretti / Icnusa / Messina	20 cl.	40 cl.	1 lt.
Italian druft beer (Moretti / Icnusa / Messina)	€ 4	€ 8	€ 18

Caffetteria / Hot drinks

Caffè - *Coffee*	€ 3
Caffè ginseng - *Ginseng coffee*	€ 4
Caffè orzo - *Barley coffee*	€ 4
Caffè nocciola - *Hazelnut coffee*	€ 4
Caffè arancia e cioccolata - *Orange and chocolate coffee*	€ 4
Caffè shakerato - *Shakerato coffee*	€ 5
Caffè decaffeinato - *Decaffeinated coffee*	€ 3,5
Caffè doppio - *Double espresso*	€ 5
Caffè con panna - *Coffee with cream*	€ 5
Caffè Americano - *American coffee*	€ 4
Cappuccino	€ 5
Cappuccino decaffeinato - *Decaffeinated*	€ 6,5
Caffellatte caldo - *Milk with coffee (warm)*	€ 6
Latte macchiato	€ 4,5
Cioccolato caldo - *Hot chocolate*	€ 6
Infusi / Tè caldo / Tè freddo - *Infusions / Hot tea / Ice tea*	€ 5

OPERART

Cocktails

Cocktail OperArt € 12
Rum, Batida, mango, maracuja, lime

Moscow Mule € 10
Vodka, lime, ginger beer

Hugo € 10
Prosecco, soda, sciroppo di sambuco

Aperol Spritz € 10
Aperol, prosecco, soda

Sex on the beach € 10
Vodka, peach tree, succo arancia, cranberry

Tequila Sunrise € 10
Tequila, succo arancia, granatina

Cosmopolitan € 11
Vodka. triple sec, lime, cranberry

Long Island iced tea € 11
Vodka, Rum, Gin, Triple sec, sweet&sour, coca cola

Daiquiri € 11
Rum, lime, zucchero

Margarita € 11
Tequila, Triple sec, succo lime

Pina Colada € 11
Rum, Batida di cocco, sciroppo di cocco, succo ananas

Mojito € 10
Rum. lime, zucchero, menta, soda (classico/strawberry/pesca/maracuja)

Caipirina € 10
Cachaca, lime, zucchero, menta, soda (classico/strawberry/pesca/maracuja)

Caipiroska € 10
Vodka, lime, zucchero, menta, soda (classico/strawberry/pesca/maracuja)

Espresso Martini € 11
Vodka, Khalua, caffè, zucchero

Whiskey sour € 10
Whiskey, sweet&sour

Negroni € 10
Campari, Martini rosso, Gin

Fruit Passion sour € 12
Vodka, passion fruit, sweet&sour

Old Fashoned € 10
Bourbon, zucchero, angostura, soda

Basil Smash € 12
Gin, zucchero, lime, basilico

Bloody Mary € 12
Vodka, tomatoe sauce, lime, worchester, tabasco, salt, pepper, celery

OPERART

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze da indicare nel "libro degli alimenti"

Sono stati individuati 14 allergeni rilevanti di cui deve essere segnalata la presenta negli alimenti commerciali/zati

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
b) maltodestrine a base di grano;
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo;
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Substances or products which cause allergies or intolerances to be indicated in the "food book"

14 relevant allergens have been identified, the presence of which in commercial/alted foods must be reported

1. Cereals containing gluten, i.e.: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut or their hybridized strains and derived products, except:
a) Wheat-based glucose six-packs, including dextrose;
b) wheat-based maltodextrins;
c) barley-based glucose syrups;
d) look for them used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
2. Crustaceans and crustacean products.
3. Eggs and egg products.
4. Fish and fish products, except:
a) fish gelatin used as a carrier for vitamin or carotenoid preparations;
b) gelatine or isinglass used as fining agent in beer and wine;
5. Peanuts and peanut products.
6. Soy and soy products, except:
a) refined soybean oil and fat:
b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate from soy;
c) vegetable oils derived from phytosterols and soy-based phytosterol esters;
d) plant stanol ester produced from soybean-based vegetable oil sterols;
7. Milk and milk products (including lactose), except:
a) whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
b) lactiol;
8. Nuts, namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashew nuts (Anacardium occidentalis), pecans [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachios (Pistacia vera), macadamia nuts or Qucensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates, including alcohol ethyl alcohol of agricultural origin.
9. Celery and celery products.
10. Mustard and mustard products.
11. Sesame seeds and sesame seed products.
12. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of total SO 2 to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturers' instructions.
13. Lupins and lupin products.
14. Shellfish and shellfish products.