



Il l'opera

IL NOSTRO MENÙ

Questo menù è usa e getta

ANTIPASTI

°Antipasti di crudo dell'Adriatico

(*secondo pescato giornaliero*) ALLERGENI 2,4,14
(Mixed Adriatic raw seafood)

18

Antipasti di pesce cotto dell'Opera

(*secondo pescato*) ALLERGENI 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14
(Mixed cooked fish)

14

Degustazione di antipasti misti crudi° e cotti

(Mixed raw and cooked fish) ALLERGENI 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,

22

Mezza dozzina di Ostriche locali o francesi special ALLERGENI 14

(Half dozen oysters)

10

°Tartare di tonno fresco ALLERGENI 4

(Tuna tartare)

12

°Gamberi Rossi di Mazara ALLERGENI 2

(Mazara Red Shrimps)

5 pz 12

°Scampi locali ALLERGENI 2

(Adriatic Jumbo langoustines)

Euro 7 100gr (3,5 oz)

°Carpaccio di pescato del giorno *Secondo disponibilità* ALLERGENI 4

(Fish carpaccio, thin sliced) - if available

12

PRIMI PIATTI

Non più di 2 tipi di primo per tavolo

(Not more than 2 kinds of pasta per table)

°Rigatoni di pasta fresca allo scoglio ALLERGENI 1,2,3,9,12,14

(Rigatoni with mixed shellfish and crustaceans in tomato sauce)

14

°Cavatelli code di scampi, vongole e cicoria campestre

(Cavatelli with langoustines, clams and chicory) ALLERGENI 1,2,4,9,12

14

°Ravioli ricotta e parmigiano, crema di scampi dell'Adriatico

e tartufo nero del Molise ALLERGENI 1,2,3,4,7,9,12,14

(Ricotta and parmesan ravioli with Adriatic langoustines, creamy sauce and Molise black truffle)

15

°Taccozze vongole, cozze e crema di ceci

(Taccozze with clams, mussels and chickpea cream) ALLERGENI 1,4,14

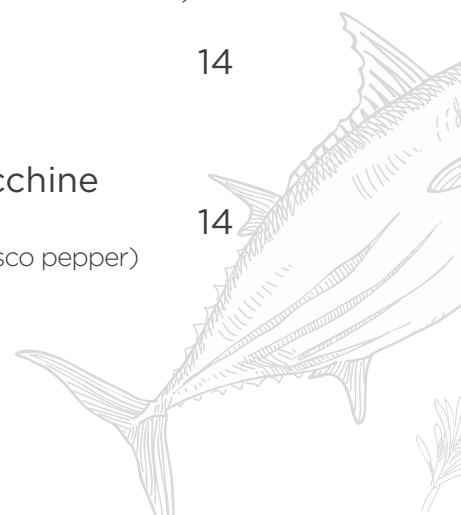
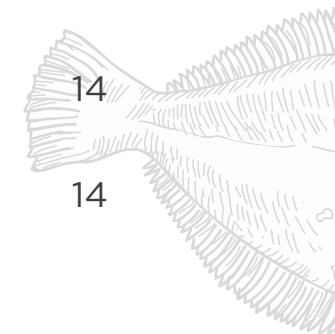
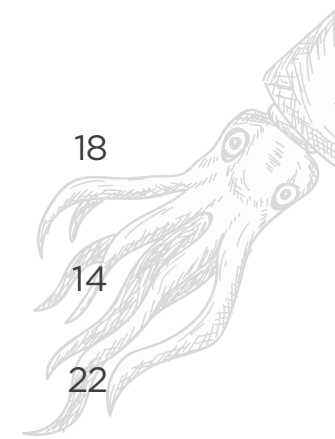
14

Gnocchetti vongole veraci, lupini e non-pesto di zucchini

mollica croccante e peperone crusco ALLERGENI 1,9,12,14

(Gnocchetti, clams, zucchini non-pesto with toasted bread crumbs and crusco pepper)

14

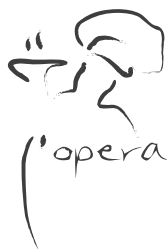




SECONDI PIATTI

Tutte le portate sono abbinate a contorno di stagione. Non vengono serviti SOLO contorni.
All courses are combined with seasonal side dishes. Only side dishes are not served.

- °Arrosto misto di pesce e crostacei ALLERGENI 1,2,4,14 18
(Mixed fresh grilled fish and crustaceans)
- °Frittura di paranza ALLERGENI 1,2,4,9,14 15
(Mixed fried baby fish)
- °Frittura mista di paranza e calamari* ALLERGENI 1,2,4,9,14 16
(Mixed fried baby fish and calamari)
- °Razza mollicata alla termolese ALLERGENI 1,4 15
e giardiniera all'agro (Oven roasted breaded ray fish)
- Polpo locale arrosto al peperone crusco, cicoria saltata
e crema di ceci ALLERGENI 14 18
(Grilled octopus with cicory and chickpea cream)
- Calamari* gratinati al forno
con patate e rosmarino ALLERGENI 1,14 15
(Oven roasted calamari over rosemary potatoes)
- °Scampi dell'Adriatico arrosto o flambati al rum ALLERGENI 2,12
(Adriatic Jumbo langoustines roasted or ron flambeed) Euro 9 100gr(3,5 oz)
- °Triglie all'ingorda ALLERGENI 1,4 15
(Oven roasted breaded red mullets)
- °Pesce al forno ALLERGENI 4 Euro 5 - 6 100gr(3,5 oz)
(Oven roasted fish by weight)



DESSERT (PRODUZIONE PROPRIA)

Bavarese di ricotta, mosto cotto, pere e croccante di mandorle ALLERGENI 1,7,8

(Bavarese ricotta cream with pears and cooked wine)

Cheesecake Tiramisù ALLERGENI 1,3,7,8

(Tiramisu flavoured cheesecake)

Semifreddo al mango e frutto della passione ALLERGENI 1,3,7,8

(Mango and passion fruit semifreddo)

Crema al pistacchio in purezza, mousse di nocciola IGP del Piemonte, e sbriciolata di millefoglie ALLERGENI 1,3,7,8

(Pure pistachio cream, Piedmont IGP hazelnut mousse,
and crumbled with puff pastry)

Coperto (cover charge)

° Prodotto locale di difficile reperibilità acquistato o da noi trattato e poi abbattuto a - 36° (al cuore -20°)
e conservati a -18°, per garantirne la freschezza, secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 853/2004

*il prodotto potrebbe essere congelato o surgelato all'origine o aver subito abbattimento di temperatura

The product could be originally frozen based on availability or abatement of temperature

I clienti sono pregati di compilare l'autocertificazione e utilizzare lamascherina quando si allontanano dal tavolo.

Il conto si chiede esclusivamente al tavolo.

SI INFORMA LA GENTILE CLIENTELA CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO
CONTENERE UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI COME INGREDIENTE O IN TRACCE DERIVANTI DAL PROCESSO
PRODUTTIVO. Per maggiori informazioni e sicurezza rivolgersi al personale.

INFORM THE GENTLE CUSTOMER THAT THE FOOD IS ADMITTED TO THEM THIS EXERCISE MAY CONTAIN ONE OR
MORE OF THE FOLLOWING ALLERGENS COME INGREDIENT OR IN TRACES DERIVING FROM THE PRODUCTIVE
PROCESS. For more information and safety contact the staff.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro)
13. Lupini - 14. Molluschi

