

# Opera 22

À LA CARTE

TUTTE LE SERE  
DA MARTEDÌ A DOMENICA  
& PRANZO DOMENICALE

*Questo Menù  
è l'ultimo passo di un lungo processo  
di maturazione di Idee e Ricerca.  
Iniziando dalle Materie Prime,  
passando ad i Metodi di Cottura  
fino alla Presentazione.  
La scelta dei Piatti, dei Vini, dei Distillati.  
Il Nostro impegno è Cercare e Studiare per Voi  
il meglio che siamo in grado di Offrirvi.  
Sperando che il tempo che ci dedicate  
sia ripagato da questa  
Esperienza.*

LA FILOSOFIA

*This Menù  
is the result of a long process  
of Research and Idea combined Together.  
Starting from Raw Material,  
going through Cooking Techniques  
to get the Production.  
The selection of Dishes, Wines and Spirits.  
Our commitment to You is to Research and Examine  
the best product we can Offer You.  
Hoping that the time You'll dedicate us  
will be paid off by this  
Experience.*

THE PHILOSOPHY

# *Per Iniziare*

À LA CARTE

## *Starters*

- CUOR DI FEGATINI** con bigné di Fegatini, Cuore stufato & gelatina ai Frutti Rossi *10.00€*  
HEART OF LIVER eclairs filled with chicken liver patè, stewed heart & red fruit jelly  
(1)(3)(6)
- ZUPPETTA DI MARE** con Telline, Cozze & Patatine in Salsa Verde *10.00€*  
SEAFOOD SOUP with clams, mussels & potatoes in green sauce  
(1)(2)(3)(4)
- CRUDI DI MARE** Tonno, Capasanta, Spada & Baccalà *18.00€*  
RAW FISH tuna, scallop, swordfish & cod  
(4)(9)
- TENTACOLO DI POLPO** con crema di Patate allo Zafferano *10.00€*  
OCTOPUS TENTACLE with saffron potatoe cream  
(6)(9)
- TONNO DI CONIGLIO** con crema di Carote al Pepe Rosa *10.00€*  
RABBIT AS TUNA steamed rabbit with pink pepper carrot cream  
(6)(8)
- TUORLO AL CAMPARI** albume alla Paprika & crema di Zucca *10.00€*  
CAMPARI YOLK EGG whit paprika flavored albumen & pumpkin cream  
(3)(6)
- I BLU DI BRANCALEONE** selezione di erborinati *14.00€*  
BRANCALEONE'S BLUE blue cheese selection  
(5)(6)(7)

# *Pasta*

À LA CARTE

## *Pasta*

<b>TORTELLI AL NERO</b> di Salmone Affumicato & Caviale, con Ribes & Cedrina BLACK INK TORTELLI filled with smoked salmon & caviar, with currant & cedrina (1)(3)(4)(6)(9)	<i>14.00€</i>
<b>CAPPELLETTI BURRATA &amp; PORCINI</b> con crema di Zucca & Ricotta Salata BURRATA & PORCINI CAPPELLETTI served with salty ricotta cheese & pumpkin cream (1)(3)(6)	<i>15.00€</i>
<b>PICI AL PESTO TRAPANESE</b> con Mazzancolle, Gamberi Rossi & Pistacchi PICI AL PESTO TRAPANESE with striped prawns, red prawns & pistachios (1)(2)(3)(6)(7)	<i>16.00€</i>
<b>RISOTTO AL PICCIONE &amp; CASTAGNE</b> di Riso Carnaroli PIGEON & CHESTNUT RISOTTO carnaroli rice	<i>15.00€</i>
<b>TAGLIATELLE</b> al Ragout di Petto d'Anatra al Coltello TAGLIATELLE served with and chopped duck breast ragout Ragout (1)(3)(8)	<i>14.00€</i>
<b>SPAGHETTONI CACIO &amp; PERE</b> con Pecorino Romano, Pere Caramellate & Noci CHEESE & PEAR SPAGHETTONI with pecorino cheese, caramelized pears & walnuts (1)(3)(6)(7)	<i>14.00€</i>

*Pesce*  
À LA CARTE  
*Fish*

<b>TONNO IN CROSTA di Nocciole, Cheesecake di Bottarga di Muggine</b> TUNA in hazelnuts crust with a mullet bottarga cheesecake (3)(4)(6)(7)	<i>25.00€</i>
<b>ASTICE in Brodo di Porcini &amp; Vaniglia</b> LOBSTER in porcini mushrooms & vanilla soup (1)(2)(3)(6)	<i>40.00€</i>
<b>LA CATALANA AL VAPORE di Gamberi Rossi &amp; Mazzancolle</b> BOILED red prawns, striped prawns & vegetables (2)(8)	<i>30.00€</i>
<b>TAGLIATA DI PESCE SPADA &amp; Ribollita Scomposta</b> SLICED SWORDFISH & boiled vegetables (4)(5)	<i>25.00€</i>
<b>FONDENTE DI BACCALA' su crema di Rapa Rossa &amp; Yogurt</b> COD FONDANT with yogurt & beetroot cream (4)(6)	<i>22.00€</i>

# Carne

À LA CARTE

## Meat

FILETTO DI MAIALE in Pancetta & Castagne

PORK TENDERLOIN rolled in bacon & chestnuts

(6)

24.00€

TAGLIATA DI PETTO D'ANATRA all'Amarone & Cipollotti

SLICED DUCK BREAST cooked in Amarone wine & spring onion

(6)

28.00€

PETTO DI PICCIONE A BASSA TEMPERATURA su fetta biscottata & Porcino

LOW TEMPERATURE PIGEON BREAST on crisp rust & porcino mushroom

(1)(3)(6)

24.00€

TARTARE di Scottona al Coltello & Misticanza

SCOTTONA MEAT TARTARE & mesclun salad

(1)(3)(4)(5)(senape)

22.00€

BISTECCA di Scottona Serbo-Croata

SERBIAN-CROATIAN SCOTTONA MEAT STEAK

5.00€/hg

*Verdure*  
À LA CARTE  
*Vegetables*

MACEDONIA DIVERDURE in Brodo di Porcini & Vaniglia MIXED RAW VEGETABLE SALAD in vanilla & porcini mushroom broth (8)	<i>16.50€</i>
TEMPURA DIVERDURE Odori dell' Orto VEGETABLE TEMPURA with garden herbs (1)(5)	<i>12.00€</i>
CHIPS di Patate Olandesi CHIPS made of Dutch potatoes (5)	<i>6.00€</i>
MISTICANZA Mele, Noci & Scaglie di Grana Bonat MESCLUN with apples, walnuts and grana boat cheese flakes (6)(7)	<i>16.00€</i>

*Di seguito è riportata una breve “Lista degli Allergeni”.  
Per poterVi servire al meglio, Vi chiediamo gentilmente  
di informare il personale di sala di eventuali  
Allergie o Intolleranze.  
Grazie*

*Follow a simple “List of Allergens”.  
We kindly ask to all our customers  
to inform our waiters about your allergies.  
Thank you*

**(1)**

**cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena,  
farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati**  
gluten-containing grains such as wheat, rye, barley, oats,  
spelled, kamut and their derivatives and products derived  
strains

**(2)**

**crostacei e prodotti a base di crostacei**  
crustaceans and products based on shellfish

**(3)**

**uova e prodotti a base di uova**  
eggs and products based on egg

**(4)**

**pesce e prodotti a base di pesce**  
fishes and products based on fish

**(5)**

**arachidi e prodotti a base di arachidi**  
peanuts and products based on peanuts

**(6)**

**latte e prodotti a base di latte**  
milk and products based on milk

**(7)**

**frutta a guscio come mandorle, noci,  
nocciole, pistacchi ed i loro prodotti**  
nuts such as almonds, walnuts,  
hazelnuts, pistachios and their products

**(8)**

**sedano e prodotti a base di sedano**  
celery and celery-based products

**(9)**

**molluschi e prodotti a base di molluschi**  
molluscs and products based on shellfish



Coperto *3.00€*  
Service Charge

Acqua Naturale & Frizzante *3.00€*  
Still & Sparkling water

Vino al Calice *da 5.00€*  
Wine by the Glass

Caffè Espresso Nespresso *2.50€*  
Coffee Espresso Nespresso

Caffè Decaffeinato Nespresso *2.50€*  
decaffeinated coffee Nespresso

Orzo & Ginseng *3.00€*  
barley coffee & ginseng coffee

The & Infusi *3.00€*  
tea & herbal tea

*Opera 22*  
À LA CARTE

GRAZIE