



operaprima

puglia pizza & people

Per realizzare grandi cose,
non dobbiamo solo agire,
ma anche sognare, non solo progettare,
ma anche credere.
Benvenuti ad Operaprima, un grande,
bellissimo sogno.

 operaprimaostuni

 operaprimaostuni

Menu

Antipasti Appetizer

Calamaretti spillo croccanti. <i>Crispy baby squid.</i>	€16,00
Tartare di salmone con insalata di finocchio. <i>Salmon tartare whit fennel salad.</i>	€18,00
Tartare di tonno, sesamo nero, salsa ponzu. <i>Tuna tartare, black sesame seeds, ponzu sauce.</i>	€16,00
Carpaccio di manzo C.B.T.,salsa di senape e miele, carboncelli arrosto <i>C.B.T. beef carpaccio, honey and mustard sauce, roasted mushrooms.</i>	€18,00
Burrata Bianca Ostuni,crema di pomodoro arrosto, capperi, olive. <i>Burrata cheese, roasted tomatoes cream, capers, olives.</i>	€ 14,00
Tagliere di salumi locali. <i>Our cured meats selection.</i>	€ 18,00
Tagliere di formaggi di Masseria Locale, mostarde, miele e confetture. <i>Our cured cheese selection, jams and honey.</i>	€18,00
Seppiolina porto S.Spirito scottata, carciofi e mentuccia. <i>Seared baby cuttlefish from Porto S.Spirito,artichokes,mint.</i>	€18,00
Carpaccio di gamberi rosa,burrata (caseificio Bianca Ostuni),tartufo nero. <i>Pink prawns carpaccio, burrata cheese,blak truffle.</i>	€18,00
Carpaccio di polpo, misticanza e Parmigiano. <i>Octopus carpaccio, salad and Parmesan cheese.</i>	€18,00
Gamberi rossi crudi al piatto (5 pz.) <i>Red prawns raw (5 pcs.)</i>	€20,00
Alici del mar Cantabrico,burro salato, pane tostato <i>Cantabrian anchovies,salted butter,toasted bread.</i>	€18,00
Tartare di fassona,uovo fritto, tartufo nero. <i>Meat tartare, hazelnuts ,black truffle, fried eggs</i>	€20,00
Moscardini alla mediterranea, cipolla, pomodoro , capperi e olive. <i>Baby octopus, onion,tomatoes,capers,olives.</i>	€18,00
Caprese,mozzarella fior di latte, pomodori, origano. <i>Mozzarella salad whit tomatoes, oregano.</i>	€10,00
Scampi crudi al piatto (5 pz.) <i>Raw langustine (5 pcs)</i>	€20,00

Primi Main Courses

Pure' di fave, cicoriella ripassata. <i>Fava beans puree, wild chicory.</i>	€15,00
Spaghetto ai frutti di mare. <i>Seafood spaghetti.</i>	€18,00
Rigatoni alla carbonara, guanciale salumificio Santoro. <i>Rigatoni carbonara, apulian guanciale.</i>	€17,00
Orecchiette "Senator Cappelli", crema di cime di rape, acciuga del Mar Cantabrico Burrata locale, croccante di pane piccante. <i>Orecchiette "Senator Cappelli", turnip tops cream, anchovies from the Cantabrian Sea Burrata cheese, spicy bread crumb.</i>	€16,00
Gnocchetti, crema di carciofi, scampi, mazzancolle. <i>Gnocchi, artichokes creame, langoustine and shrimps.</i>	€18,00
Tagliolino al burro salato, tartare di gambero rosa, tartufo nero. <i>Tagliolino, salted butter, pink prawns tartare, black truffle.</i>	€18,00
Tagliatelle al ragù di manzo. <i>Beef ragout tagliatelle.</i>	€17,00

Secondi di carne Meat Courses

Tagliata di controfiletto con patate e bietola grigliata. <i>Cut of sirloin whit potatoes and grilled chard.</i>	€22,00
Filetto di maialino, crema di gorgonzola, salsa di barbabietole e lamponi. <i>Pork fillet, gorgonzola cream, beetroot and raspberry sauce.</i>	€18,00
Filetto di manzo, purè di patate, tartufo nero. <i>Beef fillet, potatoes puree, black truffle.</i>	€25,00
Cotoletta di pollo ruspante, pane panko, patate al forno, misticanza. <i>Chicken milanese with roasted potatoes.</i>	€16,00
Costolette di agnello, patate arrosto, verdure al vapore <i>Lamb chops, roasted potatoes, steamed vegetables</i>	€25,00
Fiorentina di Chianina. <i>T-bone steak.</i>	€55,00 al kg

Secondi di pesce

Fish courses

Frittura di calamari e paranza. <i>Fried squid and local fish.</i>	€18,00
Salmone scottato, salsa di senape e miele, misticanza. <i>Seared salmon, mustard and honey sauce</i>	€18,00
Tonno in crosta di sesamo, carote, zucchine, salsa al mango. <i>Sesam crust tuna, carrot and courgettes julienne, mango sauce.</i>	€18,00
Calamaro , crema di spinaci. <i>Squid, spinach cream.</i>	€18,00
Pescato del giorno <i>Fresh fish of the day</i>	€70,00kg

Possiamo trasformare in carpacci il pescato locale secondo la disponibilità giornaliera come: sarago, scorfano, orate, dentice, pezzogna, lutrino.

Poke bowl

Riso basmati, salmone crudo, cetriolo, avocado, sesamo nero Basmati rice, raw salmon, cucumber, avocado, black sesame seeds	€18,00
Riso basmati, tonno (crudo), misticanza, finocchio, cipolla, burrata. Basmati rice, tuna, salad, fennel, onion, burrata cheese.	€18,00
Riso basmati, cotoletta di pollo, grana, pomodorini, misticanza. Basmati rice, chicken milanese, grana, fresh tomatoes, salad.	€18,00
Riso basmati, polpo, pomodori, misticanza. Basmati rice, octopus, fresh tomatoes, salad.	€18,00

Pizze

Marinara Pomodoro, aglio e prezzemolo <i>Tomato sauce, garlic parsley</i>	€ 5,00
Margherita Pomodoro, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	€ 7,00
Diavola Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salame</i>	€ 8,00
Napoli Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe <i>Tomato sauce, mozzarella, anchovies and capers</i>	€ 8,00
Cardinale Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi <i>Tomato sauce, mozzarella, ham,</i>	€ 8,00
Capricciosa Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, olive, hot salami</i>	€ 9,00
Quattro formaggi Pomodoro, mozzarella, emmental, gorgonzola, grana <i>Tomato sauce, mozzarella, emmental, gorgonzola, grana padano</i>	€ 8,00
Vegetariana Pomodoro, melanzane, zucchine, carciofi, datterino, rucola <i>Tomato sauce, aubergine, courgette, artichokes, fresh tomatoes, rockets</i>	€ 10,00
Tonno e cipolla Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion</i>	€ 9,00
Estiva Pomodoro, mozzarella, bufala fresca, olio extravergine <i>Tomato sauce, mozzarella, buffalo mozzarella, extravirgin oil</i>	€ 9,00
Rustica Bianca mozzarella, cime di rapa, salsiccia <i>White base (no tomato), turnips top, sausage</i>	€ 10,00
Valtellina Bianca, mozzarella, bresaola, rucola, grana <i>White base (no tomato), mozzarella, bresaola, rocket, grana padano</i>	€ 10,00
Tricolore Pomodoro, mozzarella, basilico, ciliegino, pan grattato, bufala <i>Tomato sauce, mozzarella, basil, fresh tomato, grated pan, buffalo mozzarella</i>	€ 10,00

Pizze

Saporita Bianca, mozzarella, carciofi, pomodori al forno, pancetta di Martina, pepe <i>White base (no tomato), roasted tomatoes, artichokes, porkbelly, pepper</i>	€ 10,00
Delizia Fior di latte, pomodoro giallo, stracciatella, polvere di capocollo <i>Fior di latte mozzarella, tomato, Yellow tomato, stracciatella cheese, powder of capocollo</i>	€ 11,00
Leggera Base ciccio, bufala, bresaola, pomodoro fresco, grana <i>Home baked focaccia, buffalmozzarella, fresh tomato, Bresaola, Grana Padano cheese</i>	€ 10,00
Principessa Pomodoro, mozzarella, stracciatella, crudo <i>Tomato sauce, mozzarella, stracciatella cheese, raw ham</i>	€ 10,00
Opera prima Pomodoro, capperi, salame piccante, tonno, ciliegino, polvere di olive di Cerignola <i>Tomato sauce, capers, hot salami, tuna fish, cherry tomato, black olives powder</i>	€ 10,00
Primavera Mozzarella, zucchine, philadelphia, cotto, pan grattato <i>White base (no tomato), mozzarella, courgette, philadelphia, ham, bread crumbs</i>	€ 10,00
Bufalina Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico <i>Tomato sauce, buffalmozzarella, basil</i>	€ 10,00
Pomodoro giallo Pomodoro giallo, mozzarella, cicorielle, salame dolce, caciocavallo <i>Yellow tomato, mozzarella, chicory, salami, caciocavallo cheese</i>	€ 11,00
Martinese Bianca, mozzarella, burrata, capocollo di Martina <i>White base (no tomato), mozzarella burrata cheese, capocollo ham pork Martina Franca</i>	€ 10,00
Zio Peppe Base bianca, pomodoro giallo, burrata, acciughe <i>White base, Yellow tomato, burrata cheese, anchovies</i>	€ 10,00
Mortadella Bianca, mozzarella, mortadella, stracciatella, pesto di pistacchi, pomodoro semisecco Torre Guaceto <i>White base (no tomato), mozzarella, mortadella, Stracciatella cheese, pistachios pesto Sundry tomato from Torre Guaceto</i>	€ 13,00
Spartana Bufala affumicata, datterino rosso, alici del mar cantabrico, patè di olive e capperi. <i>Smoked buffalo mozzarella, fresh tomatoes, Cantabrian anchovies, olives patè, capers.</i>	€ 11,00

Pizze

Cremosa <i>Fior di latte, crema di patata affumicata, capocollo, cipolla frita, fonduta di pecorino.</i> <i>Fior di latte,smoked potatoes cream, capocollo ham, fried onions, pecorino cream.</i>	€13,00
Profumo d'inverno. <i>Fior di latte, crema di broccoli, pancetta di Martina,pomodoro semisecco,caciocavallo</i> <i>Fior di latte,brocoli cream, pork belly,sundried tomatoes,caciocavallo cheese.</i>	€12,00
Ostuni <i>Pomodoro,tartare di tonno, capperi, polvere di olive, pistacchi</i> <i>Tomato sauce,tuna tartare,capers, olive's powder,pistachios</i>	€15,00
Profumo di tartufo <i>Fior di latte,cardoncelli arrosto,carrè di suino nero, caciocavallo, tartufo nero.</i> <i>Fior di latte, roasted cardoncelli, blak pork carrè,caciocavallo cheese,blak truffle.</i>	€15,00
Mar nero <i>Fior di latte, stracciatella, di gambero rosso e tartufo nero</i> <i>Fior di latte, stracciatella, red prawns and black truffle</i>	€ 15,00
Sfiziosa <i>Fior di latte, cime di rape, stracciatella e acciughe del Cantrabico</i> <i>Fior di latte, turnip greens, stracciatella and Cantabrian anchovies</i>	€ 15,00
Decisa <i>Fior di latte, pomodoro giallo, cime di rapa e pecorino</i> <i>Fior di latte, yellow tomato, turnip greens and pecorino</i>	€ 13,00
Fassona <i>Base ciccio,tartare di fassona,cardoncello arrosto, pomodoro semisecco,formaggio di capra sarda.</i> <i>Home baked focaccia ,fassona tartare, roasted cardoncelli,sundried tomatoes,sardinian goat cheese.</i>	€ 16,00
Mediterranea <i>Datterino rosso Calemone,bufala affumicata, melanzana frita, salsiccia di Norcia</i> <i>Tomatoes,smoked buffalo mozzarella,fried aubergine,sausages from Norcia</i>	€14,00
Scaramantica <i>Bufala affumicata,carpaccio di salmone,philadelphia,sesamo nero, erba cipollina</i> <i>Smoked buffalo mozzarella,salmon carpaccio,philadelphia,black sesame seeds, chives</i>	€15,00
Gustosa <i>Fior di latte, vellutata di zucca,cardoncelli arrosto, guancia di suino nero</i> <i>fonduta di pecorino.</i> <i>Fior di latte,pumpkin cream, roasted carboncelli, pecorino cream.</i>	€13,00

N.B.:I nostri impasti possono contenere tracce di soia e cereali
Our dough can contain soy and cereals.

Contorni Side Dishes

Patate al forno con rosmarino <i>Roast potatoes with rosemary</i>	€6,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€5,00
Patate fritte <i>French fries</i>	€5,00
Insalata di finocchi e olive <i>Fennel and olives salad.</i>	€6,00
Cicorielle ripassate, aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino. <i>Sauteed wild chicory seasoned with garlic, extra virgin olive oil and hot chilli.</i>	€7,00
Polpette di carne. <i>Meatballs.</i>	€6,00
Bietola grigliata <i>Grilled chard</i>	€7,00

Dessert

Tiramisù al caffè con San Marzano.	€6,00
Cre moso al pistacchio, pan di Spagna al cioccolato, purea di frutti rossi, fragole <i>Pistachio cream, chocolate sponge, red fruits puree, strawberries.</i>	€6,00
Crostatina ricotta, cioccolato, mandorle. <i>Tarte whit ricotta cheese, dark chocolate, almonds.</i>	€6,00
Cheesecake, purea di frutti di bosco. <i>Cheesecake, red fruits puree.</i>	€6,00
Crema di mascarpone, cialda croccante all'arancia, purè di pera. <i>Mascarpone cream, crispy orange wafer, pear cream.</i>	€6,00
Salame al cioccolato, pistacchio composta di arance. <i>Chocolate salami, pistachio, oranges jam.</i>	€6,00
Pasticcini di mandorle. <i>Almond based small pastry.</i>	€5,00
Mandorle atterrate al cioccolato. <i>Almond and chocolate.</i>	€5,00
Gelato: cioccolato, crema, <i>Ice cream: chocolate, cream</i>	€4,00
Sorbetto al limone <i>Lemon sorbet</i>	€5,00
Sorbetto Elisabetta, limone e frutti di bosco <i>Lemon sorbet whit red fruits</i>	€6,00

Bevande
Drink

Acqua Panna 750 cl/. <i>Still Water.</i>	€ 3,00
Acqua S.Pellegrino 750 cl/. <i>Sparkling water.</i>	€3,00
Coca cola 33 cl	€ 3,00
Coca cola zero 33 cl	€ 3,00
Fanta 33cl	€ 3,00

Coperto Service charge	€ 3,00
----------------------------------	--------

“Per la preparazione di tutti i nostri piatti utilizziamo olio extravergine esclusivamente ottenuto da olive selezionate dell’agro di Ostuni ”

“*For our preparations we only use extra virgin olive oil from Ostuni*”

***La mancata reperibilità di prodotti freschi potrebbe comportare l'utilizzo di prodotti surgelati.**

