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

Antipasti
Starters

Baccalà croccante al pane panko, maionese al lime (1, 3, 4) € 15,00
Salted cod, panko bread, lime majo

Vellutata di zucca arrosto, crumble ala parmigiano, tartufo nero (1,7) €20,00
Roasted pumpkin velouté, Parmesan crumble, black truffle

Tartare di tonno, maionese al pomodoro secco, terra di olive nere cialda di tarallo ai semi (1,3 ,4,12) € 20,00
Tuna tartare, sun-dried tomato mayonnaise, black olive soil seed-studded tarallo wafer

Carpaccio di manzo, fonduta di caciocavallo podolico, nocciole tostate, tartufo nero (8, 7,10) €20,00
Beef carpaccio, Podolico Caciocavallo cheese fondue, toasted hazelnuts,black truffle,

Burrata Bianca Ostuni, capocollo di Martina Franca, pomodorini semi dry di Torre Guaceto(7,12) €15,00
Burrata cheese, capocollo from Martina Franca, semi-dried cherry tomatoes from Torre Guaceto

Tagliere di salumi locali (7,12) € 18,00
Selection of local cured meats.

Tagliere di formaggi di Masseria Locale, mostarde, miele e confetture (7,12) €18,00
Our cured cheese selection, jams and honey

Seppiolina porto S.Spirito scottata, crema di pastinaca e nero di seppia (7, 14) €20,00
Seared baby cuttlefish from Porto S.Spirito, fennel, parsnip cream and squid ink

Alici del Mar Cantabrico, burro di Normandia, pane tostato (1,4,7) €18,00
Cantabrian anchovies, Normandias butter,toasted bread.

Tartare di fassona su pan brioche tostato, fonduta di parmigiano e "bottarga" d'uovo (1, 3,7,10) €20,00
Fassona beef tartare on toasted brioche, with a Parmesan fondue andcured egg yolk "bottarga"

Polpo alla pugliese con capperi e olive, crostone di pane tostato (1,14) €18,00
Apulian-style octopus with capers and olives, served with a slice of toasted bread

Ostriche francesi Gillardeau (4pz) (14) € 20,00
Gillardeau oysters (4 pieces).

Carpaccio di salmone selvaggio affumicato, ricci di burro salato e pan brioche (1,4) €20,00
Smoked wild salmon carpaccio, salted butter curls, andbrioche bread

Crudo di Gambero rosso e scampi al piatto (3 pz.+3pz) (2) € 25,00
Raw red prawn and langustine(3 pz.+3pz)

Primi

First Courses

Fave e cicoria (8,13) **€ 15,00**
Fava beans puree, wild chicory.

Spaghetto Senatore Cappelli ai frutti di mare (1, 2, 4, 14) **€ 18,00**
Senatore Cappelli seafood spaghetti

Orecchiette "Senatore Cappelli", cime di rape, acciughe del Mar Cantabrico, croccante di pane piccante (1,7,14) **€ 16,00**
Orecchiette "Senator Cappelli" ,turnip tops, anchovies from the Cantabrian Sea spicy bread crumb.

Gnocchetti con vellutata di zucca arrosto, funghi cardoncelli, salvia e semi di zucca tostati (6,7,8) **€16,00**
Gnocchetti with a velvety roasted pumpkin purée, cardoncelli mushrooms, sage, and toasted pumpkin seeds

Tagliolini al burro salato, alici del mar cantabrico, limone e caviale "Calvissius" (1,7,4) **€ 22,00**
Tagliolini with salted butter, Cantabrian anchovies, lemon and "calvisius" caviar

Tagliatelle al ragú di manzo (1,3,9,12) **€15,00**
Beef ragout tagliatelle.

Risotto affumicato, limone bruciato, tartare di gambero rosso di Mazara del Vallo (2,7,12) minimo 2 pz **€ 20,00**
Smoked risotto, charred lemon, red prawn tartare from Mazara del Vallo

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

Secondi di carne

Meat Mains

Tagliata di controfiletto con patate arrost0, cuore di lattuga marinata e grigliata (9,12) **€22,00**
Cut of sirloin whit roast potatoes, lettuce heartmarinated and grilled

Pluma di maialino iberico, soffice di patata affumicata, insalatina di cavolo cappuccio marinato(10,7,12) **€23,00**
Iberico pork 'pluma', smoked potato purée, salad of marinated white cabbage

Filetto di manzo alla griglia, il suo fondo, crema di pastinaca e Tartufo nero(7,9,12) **€28,00**
Grilled beef fillet, its own jus, parsnip purée, and black truffle

Cotoletta di pollo ruspante, pane panko, patate al forno (1,3,7) **€15,00**
Chicken milanese with roasted potatoes.

Costolette di agnello in salsa chimichurri, patate al forno e Insalatina di puntarelle(4,12) **€25,00**
Lamb chops with chimichurri sauce, roasted potatoes, and a small salad of puntarelle

Fiorentinadi Chianina. **€55,00 alkg**
T-bone steak.

Secondi di Pesce

Fish Mains

Frittura di calamari e mazzancolle (1,2,4,14)* **€ 20,00**
Fried squid and prawns

Calamaro scottato, crema di pane casereccio, cime di rapa, olio all'induja (1,14) **€ 20,00**
Seared squid, rustic bread cream, turnip greens, 'nduja-infused oil

Tataki di tonno, sesamo nero, insalatina di finocchio, cytronette all'arancia e dressing alla soia (1,4,6,11) **€20,00**
Tuna tataki, black sesame, fennel salad, orange citronette, and soy dressing

Lingotto di baccalà, vellutata di zucca arrosto e insalatina di scarola (4,8) **€ 26,00**
Cod loin, roasted pumpkin velouté, and escarole salad

Pescato del giorno (4) **€70,00kg**
Fresh fish of the day

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

We can prepare local fish as carpaccio subject to daily availability (e.g., white seabream, scorpionfish, sea bream, dentex, pezzogna,leerfish).

Contorni
Side Dishes

Patate al forno con rosmarino **€ 6,00**
Roasted potatoes with rosemary

Insalata mista **€ 5,00**
Mixed salad

Patate fritte* **€ 5,00**
French fries

Insalata di cavolo cappuccio e carote con emulsione al vin cotto e semitostati **€ 8,00**
*Cabbage and carrot salad with a *vin cotto* (cooked grape must) emulsion and toasted seeds*

Cicorielle ripassate, aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino **€ 7,00**
Sauteed wild chicory seasoned with garlic, extra virgin olive oil and hot chilli.

Polpette di carne (1,3,7) ***€ 6,00***
Meatballs.

Rape spadellate e pomodori invernali ***€ 6,00***
Sautéed turnips and winter tomatoes

“

operaprima
puglia pizza & people

Pizze - *Pizzas*

Marinara (1) **€ 5,00**
Pomodoro, aglio e prezzemolo
Tomato sauce, garlic and parsley

Margherita (1,7) **€ 7,00**
Pomodoro, mozzarella
Tomato sauce, mozzarella

Diavola (1,7) **€ 8,00**
Pomodoro, mozzarella, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

Napoli (1,7,4) **€ 8,00**
Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe
Tomato sauce, mozzarella, capers and anchovies

Cardinale (1,7) **€ 8,00**
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms

Capricciosa (1,7) **€ 9,00**
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, salame piccante
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, spicy salami

Quattro formaggi (1,7) **€ 8,00**
Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola, grana
Tomato sauce, mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Grana Padano

Vegetariana (1) **€ 10,00**
Pomodoro, melanzane, zucchine, carciofi, datterino, rucola
Tomato sauce, aubergine, courgette, artichokes, cherry tomatoes, rocket

Tonno e cipolla (1,7,4) **€ 9,00**
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

Estiva (1,7) **€ 10,00**
Pomodoro, mozzarella, bufala fresca, olio extravergine
Tomato sauce, mozzarella, fresh buffalo mozzarella, extra-virgin olive oil

Rustica (1,7) **€ 10,00**
Bianca, mozzarella, cime di rapa, salsiccia
White base (no tomato), mozzarella, turnip tops, sausage

Valtellina (1,7) **€ 10,00**
Bianca, mozzarella, bresaola, rucola, grana
White base (no tomato), mozzarella, bresaola, rocket, Grana Padano

Tricolore (1,7) **€ 10,00**
Pomodoro, mozzarella, basilico, ciliegino, pangrattato, bufala.
Tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes, breadcrumbs, buffalo mozzarella

Saporita (1,7) **€ 10,00**
Bianca, mozzarella, carciofi, pomodori al forno, pancetta di Martina, pepe.
White base, mozzarella, artichokes,
oven-roasted tomatoes, Martina Franca pancetta, pepper

Delizia (1,7) **€ 11,00**
Fior di latte, pomodoro giallo, stracciatella, polvere di capocollo
Fior di latte, yellow tomato, stracciatella, capocollo powder

Leggera (1,7) **€ 10,00**
Base ciccio, bufala, bresaola, pomodoro fresco, grana
Ciccio base, buffalo mozzarella, bresaola, fresh tomato, Grana Padano

Principessa (1,7) **€ 10,00**
Pomodoro, mozzarella, stracciatella, prosciutto crudo
Tomato sauce, mozzarella, stracciatella, raw ham

Opera prima (1,4) **€ 10,00**
Pomodoro, capperi, salame piccante, tonno, ciliegino,
polvere di olive di Cerignola
Tomato sauce, capers, spicy salami, tuna, cherry tomatoes,
Cerignola olive powder

Primavera (1,7) **€ 10,00**
Mozzarella, zucchine, philadelphia, cotto, pan grattato
White (no tomato) ,mozzarella, courgette, cream cheese, cooked ham, breadcrumbs

Bufalina (1,7) **€ 10,00**
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil

Pomodoro giallo (1,7) **€ 11,00**
Pomodoro giallo, mozzarella, cicorielle, salame dolce, caciocavallo
Yellow tomato, mozzarella, wild chicory, mild salami, caciocavallo

Martinese (1,7) **€ 10,00**
Bianca, mozzarella, burrata, capocollo di Martina
White base (no tomato), mozzarella, burrata, Martina Franca capocollo

Zio Peppe (1,7,4) **€ 10,00**
Base bianca, pomodoro giallo, burrata, acciughe
White base, yellow tomato, burrata, anchovies

Mortadella (1,7,8) **€ 13,00**
Bianca, mozzarella, mortadella, stracciatella,
pesto di pistacchi, pomodoro semisecco Torre Guaceto
White base (no tomato), mozzarella, mortadella, stracciatella,
pistachio pesto, semi-dried tomatoes from Torre Guaceto

Spartana (1,7,4) **€ 11,00**
Bufala affumicata, datterino rosso, alici del mar Cantabrico,
patè di olive e capperi.
Smoked buffalo mozzarella, red cherry tomatoes,
Cantabrian anchovies, olive and caper pâté

Profumo di tartufo **€ 15,00**
Fior di latte, cardoncelli arrosto, carrè di suino nero,
caciocavallo, tartufo nero.
Fior di latte, roasted cardoncelli, blak pork carrè, caciocavallo cheese,blak truffle.

Ostuni (1,4,8)* **€ 15,00**
Pomodoro, tartare di tonno, capperi, polvere di olive, pistacchi
Tomato sauce, tuna tartare, capers, olive powder, pistachios

Mar nero (1,7,2)* **€ 15,00**
Fior di latte, stracciatella, di gambero rosso e tartufo nero
Fior di latte, stracciatella, red prawns and black truffle

Sfiziosa (1,7,4) **€ 15,00**
Fior di latte, cime di rape, stracciatella e acciughe del Cantabrico
Fior di latte, turnip greens, stracciatella and Cantabrian anchovies

Decisa **€ 13,00**
Fior di latte, pomodoro giallo, cime di rapa e pecorino
Fior di latte, yellow tomato, turnip greens and pecorino

Fassona **€ 16,00**
Base ciccio,tartare di fassona,cardoncello arrosto, pomodoro semisecco,formaggio di capra sarda.
Home baked focaccia ,fassona tartare, roasted cardoncelli,sundried tomatoes,sardinian goat cheese.

Mediterranea **€14,00**
Datterino rosso Calemone, bufala affumicata, melanzana fritta, salsiccia di Norcia
Tomatoes, smoked buffalo mozzarella, fried aubergine, sausages from Norcia

Bellota (1,7) **€ 13,00**
Fior di latte, provola affumicata, carciofi e guanciale di Iberico Bellota
Fior di latte, smoked provola, artichokes and Iberico Bellota guanciale

Gustosa (1,2,7*) **€ 13,00**
Fior di latte, vellutata di zucca, cardoncelli arrosto, guanciale di suino nero fonduta di pecorino.
Fior di latte, pumpkin cream, roasted carboncelli, pecorino cream.

Cremosa (1,7) **€ 13,00**
Fior di latte, crema di patata affumicata, capocollo, cipolla fritta, fonduta di pecorino.
Fior di latte, smoked potato cream, capocollo, fried onion, pecorino fondue

Scaramantica (1,7) **€ 16,00**
Fior di latte, scamorza affumicata, salmone rosso selvatico sockeye, philadelfia, semi di sesamo
Fior di latte, smoked scamorza, wild sockeye salmon, Philadelphia cream cheese, sesame seeds

Tonino (1,2,7,8,13) **€ 20,00**
Fior di latte, pomodori gialli e rossi infornati, melanzana in agrodolce, tartare di gambero rosso, granella di pistacchio
Fior di latte, oven-roasted yellow and red tomatoes, sweet-and-sour eggplant, red shrimp tartare, crushed pistachios

N.B.: I nostri impasti possono contenere tracce di soia e cereali (6,1,10)
NB: Our doughs may contain traces of soy and cereals (6,1,10).

Bevande

Drinks

Acqua Panna 750 cl *Still water*	**€ 3,00**
Acqua San Pellegrino 750 cl Sparkling water	**€ 3,00**
Coca-Cola 33 cl	**€ 3,00**
Coca-Cola Zero 33 cl	**€ 3,00**
Fanta 33 cl	**€ 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.**

Cocktails

Americano **€ 10,00**
Martini Bitter, sweet vermouth, soda

Aperol Spritz/ Campari Spritz/ Limoncello Spritz **€ 8,00**
Aperol/ Campari/ Limoncello, prosecco, tonic

Gin Tonic **€ 12,00**
Gin, Lemon Soda

Gin Lemon **€ 10,00**
Gin, Lemon Soda

Negroni **€ 10,00**
Martini Bitter, sweet vermouth, gin

Negroni sbagliato **€ 10,00**
Martini Bitter, sweet vermouth, prosecco

Moscow Mule **€ 12,00**
Vodka, ginger beer, lime juice

BIRRE



PERONI CRUDA

33 cl € 5

GRADO ALCOLICO 4.7 % FERMENTAZIONE: BASSA · PROVENIENZA: ITALIA · FORMATO: BOTTIGLIA

BOTTIGLIA 33 CL



PERONI GRAN RISERVA ROSSA — AMBER/RED LAGER

33 cl € 5

GRADO ALCOLICO: 5,2% · FERMENTAZIONE: BASSA · PROVENIENZA: ITALIA · FORMATO: SPINA

Malti tostati e caramello; accenni di biscotto e frutta secca, corpo medio e amaro equilibrato.

SPINA



PERONI GRAN RISERVA BIANCA — WEISS

33 cl € 4

GRADO ALCOLICO: 5,1% · FERMENTAZIONE: ALTA · PROVENIENZA: ITALIA · FORMATO: BOTTIGLIA 33 cl

Aromi fruttati (banana, pera) e speziati (chiodo di garofano); sorso morbido e rinfrescante con chiusura agrumata.

BOTTIGLIA 33 CL



FORST 0,0% — LAGER ANALCOLICA

33 cl € 4

GRADO ALCOLICO: 0,0% · FERMENTAZIONE: BASSA · PROVENIENZA: ALTO ADIGE (ITALIA) · FORMATO: BOTTIGLIA 33 cl

Leggera e molto rinfrescante; malto tipo pane e luppolo erbaceo delicato, finale asciutto.

BOTTIGLIA 33 CL



MENABREA BIONDA — PREMIUM LAGER

33 cl € 4

GRADO ALCOLICO: 4,8% · FERMENTAZIONE: BASSA · PROVENIENZA: BIELLA, PIEMONTE (ITALIA) · FORMATO: BOTTIGLIA 33 cl

Dorato brillante; profumi floreali-erbacei, malto equilibrato e amaro pulito.

BOTTIGLIA 33 CL



MENABREA AMBRATA — AMBER LAGER

33 cl € 4

GRADO ALCOLICO: 5,0% · FERMENTAZIONE: BASSA · PROVENIENZA: BIELLA, PIEMONTE (ITALIA) · FORMATO: BOTTIGLIA 33 cl

Ambrata con note di caramello e pane tostato; corpo medio, amaro moderato e finale rotondo.

BOTTIGLIA 33 CL

Birre Artigianali — dalla Terra alla Birra



ISAAC - WITBIER — 75 cl € 16

GRADO ALCOLICO: 5% IBU (GRADO DI AMARO): 8 - 10 EBC (COLORE): 6 - 8

Birra 100% italiana, colore giallo paglierino e schiuma fine. Al naso piacevoli note agrumate e delicata speziatura con una stuzzicante nota pepata. Finale leggermente erbaceo.

Note Degustative: CEREALE, AGRUMATO, SPEZIATURA



NAZIONALE - BLONDE ALE — 75 cl € 16

GRADO ALCOLICO: 6,5% IBU (GRADO DI AMARO): 30 - 32 EBC (COLORE): 10 - 12

Birra 100% italiana. Acqua delle Alpi Marittime; orzo: Basilicata e Puglia; luppolo: dei nostri campi: Piozzo e Busca; spezie: centro-sud d'Italia; lievito: coltivato al birrificio di Piozzo.

Note Degustative: CEREALE, LUPPOLO, SECCHEZZA



NORA - SPICE BEER — 75 cl € 17

GRADO ALCOLICO: 6,8% IBU (GRADO DI AMARO): 10 - 12 EBC (COLORE): 16 - 18

Colore oro carico e schiuma fine. Al naso profumi fruttati, resinosi e legnosi. In bocca spiccano il cereale, la radice di zenzero, l'agrume e un finale di spezie e malto.

Note Degustative: CEREALE, RESINA, SPEZIATURA



WAYAN - SAISON — 75 cl € 17

GRADO ALCOLICO: 5,8% IBU (GRADO DI AMARO): 8 - 10 EBC (COLORE): 8 - 10

Colore giallo carico, schiuma fine e persistente. Profumi complessi. In bocca sapori che vanno dal dolce del malto all'agrumato, passando per toni più accesi di spezie e freschi di pepe.

Note Degustative: CEREALE, PEPE, FLOREALE



SUPER BITTER - BELGIAN STRONG DARK ALE — 75 cl € 17

GRADO ALCOLICO: 8% IBU (GRADO DI AMARO): 36 - 40 EBC (COLORE): 30 - 34

Ambrata, schiuma nocciola chiaro. Profumi fruttati e caldi. Delicate note erbacee e agrumate del luppolo, che ritroviamo in bocca insieme al cereale. Sul finale emerge un piacevole pepato.

Note Degustative: CEREALE, AGRUMATO, CORPO



ROCK'N'ROLL - AMERICAN PALE ALE — 75 cl € 17

GRADO ALCOLICO: 7,5% IBU (GRADO DI AMARO): 42 - 44 EBC (COLORE): 12 - 14

Color giallo carico e schiuma bianca e fine. Al naso note pepate si aprono ad una speziatura che scopre il cereale in armonia tra freschezza e calore. In bocca cereale, pepe, spezie e luppoli.

Note Degustative: PEPE, FRESCHEZZA, AMARO

WI-FI

ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

1		**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2		**CROSTACEI** e prodotti derivati
3		**UOVA** e prodotti derivati.
4		**PESCE** e prodotti derivati**, tranne:** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5		**ARACHIDI** e prodotti derivati.
6		**SOIA** e prodotti derivati
7		**LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
8		**FRUTTA A GUSCIO**, cioè **mandorle** (Amygdalus communis L.), **nocciole** (Corylus avellana), **noci comuni** (Juglans regia), **noci di anacardi** (Anacardium occidentale), **noci di pecan** (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), **noci del Brasile** (Bertholletia excelsa), **pistacchi** (Pistacia vera), **noci del Queensland** (Macadamia ternifolia) **e prodotti derivati**
9		**SEDANO** e prodotti derivati
10		**SENAPE** e prodotti derivati
11		Semi di **SESAMO** e prodotti derivati
12		**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni **superiori a 10 mg/Kg** o **10 mg/l** espressi come SO_2.
13		**LUPINI** e prodotti derivati
14		**MOLLUSCHI** e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' CON <u>IL NUMERO DI RIFERIMENTO o SUL REGISTRO ALLERGENI</u>

LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA .IL PERSONALE E' A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI