



**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

<b>Acquasale pugliese (1,)</b>	€ 16,00
<b>Melanzana ripiena, salsa di pomodoro san Marzano e basilico</b> <i>Stuffed eggplant with San Marzano tomato sauce and basil</i>	€ 16,00
<b>Fiori di zucca pastellati ripieni di ricotta e menta (1)</b> <i>Battered zucchini flowers stuffed with ricotta and mint</i>	€ 16,00
<b>Tartare di tonno, maionese alle alici, polvere di capperi e cipolla in agrodolce (4)*</b> <i>Tuna tartare, anchovy mayonnaise, caper powder and sweet and sour onion</i>	€ 20,00
<b>Vitello tonnato e capperi in fiore (4)</b> <i>Veal, tuna cream, capers in bloom</i>	€ 18,00
<b>Carpaccio di salmone, salicornia, salsa di limone candito e slice di ravanello (4)*</b> <i>salmon carpaccio, salicornia, candied lemon sauce and radish slices</i>	€ 25,00
<b>Burrata Bianca Ostuni, pomodorini, olive e basilico (7,12)</b> <i>Bianca di Ostuni burrata with olives, basilic and tomatoes.</i>	€ 15,00
<b>Tagliere di salumi locali (7)</b> <i>Selection of local cured meats. € 20,00</i>	€ 20,00
<b>Tagliere di formaggi locali, mostarde, miele e confetture (7)</b> <i>Selection of local cheeses with mostarda, honey and preserves.</i>	€ 20,00
<b>Seppiolina Porto S. Spirito scottata con insalatina di datterini gialli e rossi (14)*</b> <i>Seared baby cuttlefish from Porto S. Spirito with yellow and red datterini tomatoes salad</i>	€ 20,00
<b>Alici del Mar Cantabrico, burro salato, pane tostato (1,4,7)</b> <i>Cantabrian anchovies with salted butter and toasted bread.</i>	€ 20,00
<b>Crudo di gambero rosso e scampi al piatto (3pz + 3pz) (2)*</b> <i>Raw red prawns and langoustines (3 + 3 pieces).</i>	€ 25,00
<b>Insalata di mare con crudità di verdure (2,14)*</b>	€ 25,00
<b>Ostriche francesi Gillardeau (4pz) (14)</b> <i>Gillardeau oysters (4 pieces). € 20,00</i>	€ 20,00
<b>Bufala e culatello (7,14)</b> <i>Buffalo mozzarella and culatello</i>	€ 20,00
<b>Caprese con treccia e pomodori all'insalata (7)</b> <i>Caprese salad</i>	€ 18,00

## Primi

### First Courses

<b>Fave e cicoria (8,13)</b> <i>Fava bean purée with sautéed wild chicory.</i>	€ 15,00
<b>Spaghetto Senatore Cappelli ai frutti di mare (1, 2, 4, 14)*</b> <i>Senatore Cappelli spaghetti with mixed seafood.</i>	€ 20,00
<b>Orecchiette “Senatore Cappelli”, cime di rape, acciughe del Mar Cantabrico, croccante di pane piccante (7,14)</b> <i>“Senatore Cappelli” orecchiette with turnip-top, Cantabrian anchovy, spicy toasted breadcrumbs.</i>	€ 16,00
<b>Gnocchetti crema di zucchine, fiori di zucca, mentuccia e tartare di gambero di Mazara (1,2)</b> <i>Gnocchi with creamed courgettes, courgette flowers, mint and Mazara prawn tartare</i>	€ 18,00
<b>Tagliatelle al ragù di manzo podolico (1,3,9)</b> <i>Tagliatelle with podolico beef ragù.</i>	€ 18,00
<b>Tagliolini al burro salato, alici del mar cantabrico, limone e caviale “calvisius” (7,4)</b> <i>Tagliolini with salted butter, Cantabrian anchovies, lemon and “calvisius” caviar</i>	€ 22,00
<b>Strascinate in salsa di pomodoro arrosto, fagiolini e cacio ricotta (1,7)</b> <i>Strascinate in roasted tomato sauce, green beans and ricotta cheese</i>	€ 18,00



## Secondi di carne

### *Meat Mains*

<b>Tagliata di controfiletto con patate arrosto e verdure spadellate</b>	<b>€ 23,00</b>
<i>Sliced sirloin steak with potatoes and sautéed vegetables</i>	
<b>Pluma di maialino iberico, patata mantecata e affumicata, insalatina di cavolo cappuccio marinato(7,12)</b>	<b>€ 23,00</b>
<i>berian pork fillet, creamed and smoked potato, marinated cabbage salad</i>	
<b>Filetto di manzo, insalata di fagiolini e pomodorini (7)</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Beef fillet,grilled green bean and cherry tomato salad</i>	
<b>Cotoletta di pollo ruspante in crosta di panko, patate arrosto (1,3)</b>	<b>€ 16,00</b>
<i>Free-range chicken cutlet in panko with roasted potatoes.</i>	
<b>Costolette di agnello in salsa chimichurri, patate al forno e verdure di stagione</b>	<b>€ 25,00</b>
<i>Lamb chops, chimichurri sauce, baked potatoes and seasonal vegetables</i>	
<b>Fiorentina di Chianina</b>	<b>€ 65,00/kg</b>
<i>Chianina T-bone steak.</i>	

## Secondi di Pesce

### *Fish Mains*

<b>Frittura di calamari e mazzancolle (1,2,4,14)*</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Mixed fry of calamari and prawns.</i>	
<b>Calamaro scottato salsa di pomodoro arrosto, basilico e terra di olive nere (14)*</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Seared squid roasted tomato sauce, basil and land of black olives</i>	
<b>Tataki di tonno, sesamo nero, zucchine e carote al vapore, dressing al mango (4,6,11)*</b>	<b>€ 20,00</b>
<i>Tataki tuna with black sesame, steamed courgettes and carrots, mango dressing.</i>	
<b>Salmone, salsa alla senape e miele, misticanza(4,)*</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Salmon, mustard and honey sauce, mixed salad</i>	
<b>Pescato del giorno (4)</b>	<b>€ 70,00/kg</b>
<i>Catch of the day.</i>	

**“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

<b>Patate al forno</b> <i>Roasted potatoes</i>	€ 6,00
<b>Insalata mista</b> <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
<b>Patate fritte*</b> <i>French fries</i>	€ 5,00
<b>Polpette di carne (1,3,7)</b> <i>Meatballs</i>	€ 7,00
<b>Verdure spadellate ( melanzana, zucchini, peperone, carote)</b> <i>Sautéed vegetables (eggplant, courgette, pepper, carrots)</i>	€ 8,00
<b>Cicorielle ripassate, aglio, olio extravergine di oliva, peperoncino.</b> <i>Sautéed wild chicory with garlic, extra-virgin olive oil and chilli.</i>	€ 7,00
<b>Insalata di fagiolini, cacio ricotta, pomodorini gialli e rossi (7)</b> <i>Green bean salad, ricotta cheese, yellow and red cherry tomatoes</i>	€ 12,00

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

*For all our preparations we use only extra-virgin olive oil obtained from selected olives from the Ostuni area*

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

\*\*Le polpette possono contenere cereali.

*\*If fresh products are temporarily unavailable, some ingredients may be frozen.*

*\*\*The meatballs may contain cereals*



## Pizze - Pizzas

<b>Marinara (1)</b> Pomodoro, aglio e prezzemolo <i>Tomato sauce, garlic and parsley</i>	€ 5,00
<b>Margherita (1,7)</b> Pomodoro, mozzarella <i>Tomato sauce, mozzarella</i>	€ 7,00
<b>Diavola (1,7)</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami</i>	€ 8,00
<b>Napoli (1,7,4)</b> Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe <i>Tomato sauce, mozzarella, capers and anchovies</i>	€ 8,00
<b>Quattro formaggi (1,7)</b> Pomodoro, mozzarella, emmenthal, gorgonzola, grana <i>Tomato sauce, mozzarella, Emmental, Gorgonzola, Grana Padano</i>	€ 8,00
<b>Cardinale (1,7)</b> Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms</i>	€ 8,00
<b>Capricciosa (1,7)</b> Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, salame piccante <i>Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushrooms, olives, spicy salami</i>	€ 9,00
<b>Tonno e cipolla (1,7,4)</b> Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion</i>	€ 9,00
<b>Estiva (1,7)</b> Pomodoro, mozzarella, bufala fresca, olio extravergine <i>Tomato sauce, mozzarella, fresh buffalo mozzarella, extra-virgin olive oil</i>	€ 10,00
<b>Vegetariana (1)</b> Pomodoro, melanzane, zucchine, fiori di zucca, datterino, rucola <i>Tomato sauce, aubergine, courgette, zucchini flowers, cherry tomatoes, rocket</i>	€ 10,00
<b>Rustica (1,7)</b> Bianca, mozzarella, cime di rapa, salsiccia <i>White base (no tomato), mozzarella, turnip tops, sausage</i>	€ 10,00

<b>Valtellina (1,7)</b>	€ 10,00
Bianca, mozzarella, bresaola, rucola, grana <i>White base (no tomato), mozzarella, bresaola, rocket, Grana Padano</i>	
<b>Tricolore (1,7)</b>	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, basilico, ciliegino, pangrattato, bufala. <i>Tomato sauce, mozzarella, basil, cherry tomatoes, breadcrumbs, buffalo mozzarella</i>	
<b>Saporita (1,7)</b>	€ 10,00
Bianca, mozzarella, carciofi, pomodori al forno, pancetta di Martina, pepe. <i>White base (no tomato), mozzarella, artichokes, oven-roasted tomatoes, Martina Franca pancetta, pepper</i>	
<b>Delizia (1,7)</b>	€ 11,00
Fior di latte, pomodoro giallo, stracciatella, polvere di capocollo <i>Fior di latte, yellow tomato, stracciatella, capocollo powder</i>	
<b>Leggera (1,7)</b>	€ 11,00
Base ciccio, bufala, bresaola, pomodoro fresco, grana <i>Ciccio base, buffalo mozzarella, bresaola, fresh tomato, Grana Padano</i>	
<b>Principessa (1,7)</b>	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, stracciatella, prosciutto crudo <i>Tomato sauce, mozzarella, stracciatella, raw ham</i>	
<b>Opera prima (1,4)</b>	€ 10,00
Pomodoro, capperi, salame piccante, tonno, ciliegino, polvere di olive di Cerignola <i>Tomato sauce, capers, spicy salami, tuna, cherry tomatoes, Cerignola olive powder</i>	
<b>Primavera (1,7)</b>	€ 10,00
Mozzarella, zucchine, philadelphia, cotto, pan grattato <i>White (no tomato), mozzarella, courgette, cream cheese, cooked ham, breadcrumbs</i>	
<b>Bufalina (1,7)</b>	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil</i>	
<b>Pomodoro giallo (1,7)</b>	€ 11,00
Pomodoro giallo, mozzarella, cicorielle, salame dolce, caciocavallo <i>Yellow tomato, mozzarella, wild chicory, mild salami, caciocavallo</i>	
<b>Martinese (1,7)</b>	€ 10,00
Bianca, mozzarella, burrata, capocollo di Martina <i>White base (no tomato), mozzarella, burrata, Martina Franca capocollo</i>	

<b>Zio Pepe (1,7,4)</b>	<b>€ 10,00</b>
Base bianca, pomodoro giallo, burrata, acciughe <i>White base, yellow tomato, burrata, anchovies</i>	
<b>Mortadella (1,7,8)</b>	<b>€ 13,00</b>
Bianca, mozzarella, mortadella, stracciatella, pesto di pistacchi, pomodoro semisecco Torre Guaceto <i>White base (no tomato), mozzarella, mortadella, stracciatella, pistachio pesto, semi-dried tomatoes from Torre Guaceto</i>	
<b>Spartana (1,7,4)</b>	<b>€ 11,00</b>
Bufala affumicata, datterino rosso, alici del mar Cantabrico, patè di olive e capperi. <i>Smoked buffalo mozzarella, red cherry tomatoes, Cantabrian anchovies, olive and caper pâté</i>	
<b>Delicata (1,7)</b>	<b>€ 12,00</b>
Bufala, datterino arrosto, culatello, robiola, erba cipollina <i>Buffalo mozzarella, roasted cherry tomatoes, culatello, robiola, chives</i>	
<b>Ostuni (1,4,8)</b>	<b>€ 15,00</b>
Pomodoro, tartare di tonno, capperi, polvere di olive, pistacchi <i>Tomato sauce, tuna tartare, capers, olive powder, pistachios</i>	
<b>Mar nero (1,7,2,8)</b>	<b>€ 15,00</b>
Fior di latte, stracciatella, tartare di gambero rosso e granella di pistacchio <i>Fior di latte, stracciatella, tartare red prawns and pistacchio grains</i>	
<b>Sfiziosa (1,7,4)</b>	<b>€ 13,00</b>
Fior di latte, cime di rape, stracciatella e acciughe del Cantabrico <i>Fior di latte, turnip greens, stracciatella and Cantabrian anchovies</i>	
<b>Essenza (1,4)</b>	<b>€ 15,00</b>
Base ciccio, carpaccio di manzo, frigitello, pomodoro semi secco e cacio ricotta Ciccio base, beef carpaccio, frigitello, semi-dried tomato and ricotta cheese	
<b>Tonino (1,2,7,8,13)</b>	<b>€ 20,00</b>
Fior di latte, datterini arrosto, melanzana in agrodolce, tartare di gambero rosa, pistacchio <i>Fior di latte, roasted cherry tomatoes, sweet-and-sour aubergine, pink prawns tartare, pistacchi</i>	
<b>Bellota (1,7)</b>	<b>€ 13,00</b>
Fior di latte, provola affumicata, carciofi e guanciale di Iberico Bellota <i>Fior di latte, smoked provola, artichokes and Iberico Bellota guanciale</i>	

- Audace (1,4,7)** € 13,00  
 pomodoro, friggietello, datterini al forno, tonno, scamorza affumicata e pancetta  
*tomato sauce, friggietello, baked datterini tomatoes, tuna and smoked scamorza*
- Mediterranea (1,7)** € 14,00  
 Datterino rosso Calemone, bufala affumicata,  
 melanzana frita, salsiccia di Norcia  
*Calemone red cherry tomatoes, smoked buffalo mozzarella,  
 fried aubergine, Norcia sausage*
- Fiori di zucca (1,7)** €15,00  
 Fior di latte, fiori di zucca, pomodoro datterino rosso, capocollo, cacioricotta  
*Fior di latte cheese, courgettes flowers, fresh tomatoes, capocollo ham, cacioricotta cheese*
- Profumo d'estate (1,7)** € 14,00  
 Base ciccio, fiori di zucca, ricotta, pomodoro semisecco, culatello,  
 pesto di olive, pesto di basilico  
*Home baked focaccia, courgettes flowers, ricotta, dried tomatoes, culatello ham, basil  
 and olives pesto*
- Scaramantica (1,7,4,11)** €17,00  
 Bufala affumicata, carpaccio di salmone affumicato,  
 philadelphia, sesamo nero, basilico  
*Smoked buffalo mozzarella, smoked salmon carpaccio,  
 philadelphia, black sesame seeds, basil.*
- Mandorlata (1, 7,8)** € 13,00  
 Base piadina, fior di latte a crudo, zucchine marinate, lamelle di mandorle  
*Home baked focaccia, raw mozzarella, marinated courgettes, almond flakes.*
- Orto d'oro (1,7)** € 13,00  
 Fior di latte, crema di melanzane arrosto, pancetta cotta affumicata, robiola  
*Fior di latte, roasted eggplant cream, smoked cooked bacon, robiola cheese.*
- Rosso d'estate (1,7)** € 13,00  
 Fior di latte, crema di peperone arrosto, pancetta, pecorino e menta  
*Fior di latte, roasted pepper cream, bacon, pecorino cheese and mint.*
- Contrasto (1,7)** € 13,00  
 Rossa, pomodori arrosto, aglio fresco, prezzemolo,  
 stracciatella, alici del Mar Cantabrico  
*Tomato sauce, roasted tomatoes, fresh garlic, parsley,  
 stracciatella, Cantabrian Sea anchovies*

**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

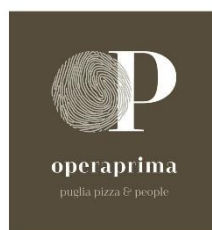
### *Drinks*

<b>Acqua Panna 750 cl</b> <i>Still water</i>	€ 3,00
<b>Acqua San Pellegrino 750 cl</b> <i>Sparkling water</i>	€ 3,00
<b>Coca-Cola 33 cl</b>	€ 3,00
<b>Coca-Cola Zero 33 cl</b>	€ 3,00
<b>Fanta 33 cl</b>	€ 3,00
<b>Succo di frutta</b> <i>Fruit juice</i>	
<b>Lemonsoda</b>	€ 3,00
<b>Vino al calice</b> <i>Wine by the glass</i>	

## Cocktails

<b>Americano</b> <i>Martini Bitter, sweet vermouth, soda</i>	€ 10,00
<b>Aperol Spritz/ Campari Spritz/ Limoncello Spritz</b> <i>Aperol/ Campari/ Limoncello, prosecco, tonic</i>	€ 8,00
<b>Gin Tonic</b> <i>Gin, Lemon Soda</i>	€ 12,00
<b>Gin Lemon</b> <i>Gin, Lemon Soda</i>	€ 10,00
<b>Negroni</b> <i>Martini Bitter, sweet vermouth, gin</i>	€ 10,00
<b>Negroni sbagliato</b> <i>Martini Bitter, sweet vermouth, prosecco</i>	€ 10,00
<b>Moscow Mule</b> <i>Vodka, ginger beer, lime juice</i>	€ 10,00

**Coperto € 3,00**  
*Cover charge*



# BIRRE

---



## PERONI CRUDA — LAGER

20 cl € 3,50 | 40 cl € 5,00

GRADO ALCOLICO: 4,7% · FERMENTAZIONE: BASSA · PROVENIENZA: ITALIA · FORMATO: SPINA

Fresca e pulita, malto delicato con note floreali/erbacee; amaro tenue e finale secco.

SPINA

---



## 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 birrifico di Piozzo.

Note Degustative CEREALE LUPPOLO SECCHENZA



### 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'agrumento, 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

