

ANTIPASTI

- | | |
|---|---------|
| 1) Zuppetta di mare assortita | € 18,00 |
| 2) Filetto di ricciola scottata su crema di cime di rape | € 16,00 |
| 3) Polpo caldo e flan al peperone | € 17,00 |
| 4) Gamberi scottati allo yogurt e limone | € 17,00 |
| 5) Gratin di mare al pan profumato | € 17,00 |
| 6) Funghi cardoncelli su crema di fave bianche e tarallo nero | € 15,00 |
| 7) Crostino con cime di rape e stracciatella | € 13,00 |
| 8) Burrata in salsa di parmigiano e tartufo | € 14,00 |
| 9) Tartar di manzo con carasau e stracciatella e cioccolato | € 17,00 |
| 10) Assortimento ricco vegetariano | € 14,00 |



PRIMA DI ORDINARE, si raccomanda di comunicare al personale eventuali allergie, intolleranze, restrizioni alimentari, la direzione si riserva il diritto di addebitare sul conto tutti gli ordini effettuati.

Coperto e servizio € 4,00

E PER CHI AMA IL PESCE CRUDO

- | | |
|--|---------|
| 11) Bruschetta con pomodorini e tonno fresco | € 14,00 |
| 12) Tris di tartar con tonno, ricciola, salmone | € 18,00 |
| 13) Gamberi rossi in olio e limone | € 18,00 |
| 14) Ostriche francesi al ghiaccio | € 16,00 |
| 15) Scampi crudi sale e pepe | € 20,00 |
| 16) Tris di carpacci con spada, salmone e tonno | € 18,00 |
| 17) Tartar di branzino con menta e lime | € 16,00 |
| 18) Composta di crudo al ghiaccio con ostriche, tris di tartar violette di Gallipoli, scampi | € 40,00 |

PRIMI

- | | |
|---|---------|
| 19) Tagliolino ai gamberi con mango e menta | € 16,00 |
| 20) maccheroncino all'americana di mare con nero di seppia | € 16,00 |
| 21) Spaghetto alla chitarra con branzino in salsa di rucola | € 14,00 |
| 22) Bavetta scampone del mediterraneo e pomodorino | € 28,00 |
| 23) Paccheri con salsiccia e funghi pugliesi della Murgia | € 16,00 |
| 24) Gnocchi di patate con porcini e noci | € 15,00 |
| 25) Orecchiette cime di rape, stracciatella e acciughe | € 13,00 |

SECONDI

- | | |
|---|---------|
| 26) Filetto di orata in crosta di mandorle croccanti | € 16,00 |
| 27) Tagliata di spigola ai ferri e insalatina fresca | € 16,00 |
| 28) Ombrina in umido al forno con carciofi | € 16,00 |
| 29) Coda di rosso gratinata e verdurine fresche | € 18,00 |
| 30) Rombo al forno pan profumato e ortaggi di campo | € 18,00 |
| 31) Gamberoni scottati e flan di patate al pistacchio | € 20,00 |
| 32) Aragosta alla catalana con verdurine fresche | € 50,00 |
| 33) Polpo in tiella con pomodorini, origano fresco e capperi | € 18,00 |
| 34) Scaloppa con fondata di bufala | € 15,00 |
| 35) Vitello in salsa di vino nero di Troia | € 15,00 |
| 36) Straccetti di manzo con funghi cardoncelli e scaglie di grana | € 16,00 |

DOLCI

Sorbetto al mandarino	€ 3,00
Ananas calda alla cannella con panna e cialda	€ 6,00
Dolce Opera con crema, sfoglia e frutti	€ 7,00
Sporcamusi caldi baresi	€ 5,00
Crema calda flambè	€ 5,00
Tiramisù e scaglie di cioccolato fondente	€ 6,00
Crema di ricotta dolce con caramello salato	€ 6,00
Gelato al fior di latte con zabaione e torrone di mandorle	€ 6,00
DolceMary con gianduia e krapfen	€ 7,00

Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati in determinati periodi dell'anno nel menù online è pubblicato il dettaglio ingredienti e lista allergeni come per legge.

Predilazione e valorizzazione del territorio sono primarie necessità del ristorante Opera, sin dal primo giorno, nel Dicembre 2005, vige la selezione di prodotti pugliesi, il connubio tra sole, mare, clima, e terra nostra conferisce alla materia prima eccellenze e qualità, opus e techné sono concime per i frutti di madre natura già contesi dagli Dei e invidiati dal resto del mondo!!



di Palazzo Maria

La Galleria del Gusto s.r.l
Via Niccolò Piccinni, 151 - 70122 Bari
P. Iva: 06314570729 - C.U.: KRRH6B9
e-mail: lellomarcaurelio@yahoo.it



MENU



Dal 2005

