

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'amatriciana di mare con nero di seppia € 16,00
- 21) Spaghetto alla chitarra con branzino in salsa di rucola € 14,00
- 22) Bavetta scamponi 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 rospo gratinata e verdure 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 verdure fresche € 50,00
- 33) Polpo in tiella con pomodorini, origano fresco e capperi € 18,00
- 34) Scaloppa con fonduta 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



ristoranteoperabari



340 1774153

MENU



Dal 2005

