

**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.



## Antipasti

- 1) Zuppetta calda assortita di mare ★ 17,00
- 2) Straccetti di calamari al nero e arancia ★ 16,00
- 3) Polpo saltato con verdure alla soya ★ 17,00
- 4) Gamberi scottati allo yogurt e liquirizia ★ 17,00
- 5) Gratin di mare al pan profumato ★ 17,00
- 6) Baccalà con amarena, uvapassa e ricottina fresca ★ 16,00
- 7) Crostino con cime di rape e stracciatella ★ 13,00
- 8) Burrata affogata al nero di troia e tarallo croccante ★ 14,00
- 9) Tartar di manzo con sale nero, cioccolato e stracciatella ★ 16,00
- 10) Composta vegetariana ★ 15,00

## E per chi ama il pesce crudo

- 11) Carpaccio di salmone wacame e sesamo nero ★ 15,00
- 12) Spigola sfilettata ai petali di rosa ★ 15,00
- 13) Tris di tartar con tonno, branzino e salmone ★ 18,00
- 14) Tartar di tonno e avocado ★ 18,00
- 15) Gamberi rossi in olio e limone ★ 18,00
- 16) Ostriche francesi al ghiaccio ★ 16,00
- 17) Scampi crudi alla citronette ★ 20,00
- 18) Tris di carpacci con spada, salmone e tonno ★ 18,00
- 19) Tartar di branzino con mango e menta ★ 16,00
- 20) Composta di crudo al ghiaccio con ostriche, tartar assortite, violette di Gallipoli, scampi ★ 38,00

## Primi

- 21) Spaghetti al nero di seppia con tartar di salmone fresco ★ 16,00
- 22) Cavatelli di grano arso con crema di fave e gamberi bianchi ★ 14,00
- 23) Spaghetto alla chitarra con granchio di scoglio e ciliegino ★ 14,00
- 24) Tagliolino all'astice e pomodorino ★ 38,00
- 25) Paccheri al tartufo con tartar di manzo e scaglie di grana ★ 18,00
- 26) Zuppa di grano con salsiccia e funghi ★ 15,00
- 27) Gnocchi di patate con cremadi spinaci e stracciatella pugliese ★ 15,00
- 28) Orecchiette cime di rape e pomodorini secchi di Barivecchia ★ 14,00

## Secondi

- 29) Tonno scottato con verdure ★ 18,00
- 30) Tagliata di polpo alle cime di rape ★ 18,00
- 31) Ombrina in umido al forno con patate e pomodorini ★ 17,00
- 32) Coda di rospo gratinata al forno ★ 18,00
- 33) Rombo al forno con verdure e carciofi ★ 18,00
- 34) Gamberoni scottati alla piastra e flan di riso ★ 20,00
- 35) Aragosta alla catalana con verdure fresche ★ 40,00
- 36) Tagliata di branzino ai ferri ★ 15,00
- 37) Filetto di orata al gratin con mandorle croccanti ★ 16,00
- 38) Vitello con porcini e noci ★ 16,00
- 39) Scaloppa con fonduta di burrata ★ 16,00

## Dolci

- Sorbetto al mandarino ★ 3,00
- Ananas calda alla cannella con yogurt e miele alle noci ★ 5,00
- Pannacotta alla liquirizia ★ 5,00
- Sporcamusi caldi baresi ★ 5,00

- Crema caramellata flambè ★ 5,00
- Tiramisù menta e cioccolato ★ 5,00
- Crema di ricotta con mandorle tostate e vincotto ★ 5,00

Coperto e servizio ★ 4,00

*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!!*

Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati in determinati periodi dell'anno nel menù online è pubblicato il dettaglio ingredienti



Review us on  
TripAdvisor



**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



Operaristorante

# MENU

## Restaurant



---

### FOOD & DESSERTS

---

*Dal 2005*