

# OPERA VIVA

[evasioni parmigiane]

## LE ORIGINI

## I TAGLIERI | COLD CUTS

### SUA MAESTÀ

Il Culatello di Pippo Campanini

16

#### Salumi | *Cured Pork Meat* (GF, LF)

Prosciutto Crudo di Parma Selezione venti mesi  
di casa Pelacci

*Parma Ham twenty months*

Mortadella Leoncini

*Traditional Mortadella*

Paletta cotta affumicata

del Salumificio Croce e Deilizia

*Cooked-smoked shoulder of ham*

Pancetta affumicata da maiale tranquillo

Azienda Agricola Bettella

*Soft smoked bacon from big pigs*

tagliere grande | *big plate* 20

tagliere piccolo | *small plate* 12

#### Formaggi | *Cheese Selection* (GF)

Délice de Bourgogne a tripla crema

*Burgundy soft-ripened triple-cream cheese*

Comté 36 mesi

*Fanche-Comté semi-hard cheese*

Vaccino stagionato di Pula

*Semi hard seasoned Sardinian cheese*

Strachitunt erborniato delle Alpi Orobie

*Soft blue-veined double paste cheese from Lombardia Alps*

Parmigiano Reggiano min. 50 mesi

Caseificio Pellegrino Parmense

*50 months aged Parmigiano Reggiano from mountains*

tagliere grande | *big plate* 20

tagliere piccolo | *small plate* 12

## ANTIPASTI | STARTERS

Crudo misto\* di mare di **O**pera **V**iva (GF, LF)

*Mixed raw fish platter*

30

L'Ostrica Verde di Portovenere (GF, LF)

*Green oyster from Portovenere*

3,50 cad.

Tartare di pescato\* aromatizzata agli agrumi (GF, LF)

*Catch of the day tartare with citrus flavor*

16

Poke (GF, LF)

Dadolata di tonno\* marinato con frutta e verdure

*Poke: raw marinated tuna salad with fruit and vegetables*

14

Sauté di cozze di Portovenere\* con crostini (LF)

*Mussels sautéed with bread crumbles*

12

Frittino di pesce misto\*

*Panfried mixed seafood*

12

Roastbeef alla senape con verdure croccanti (GF, LF)

*Roastbeef with mustard and crunchy vegetables*

12

## PRIMI | FIRST COURSES

Il Mare:  
Spaghetti, burro all'ostrica di Portovenere  
e caviale di aringa  
*The Sea: spaghetti, oyster flavored butter and herring caviar*  
14

Tortelli di erbetta e ricotta\*  
con burro e Parmigiano (V)  
*Traditional wheat dumplings with mangold and ricotta cheese*  
10

Pappardelle all'uovo con ragout di cinghiale\*  
*Traditional wheat pappardelle with wild boar sauce*  
12

Bomba di riso alla moda di Parma (GF)  
*Traditional rice with poultry sauce*  
14

Fregola tostata con arselle\* (LF)  
*Durum wheat toasted fregola with clams*  
14

Ravioli di baccalà\* con pomodoro fresco  
*Traditional wheat dumplings with codfish and fresh tomato*  
12

Tagliatelle di grano duro con funghi (VEG)  
*Durum wheat tagliatelle with mushrooms*  
12

## SECONDI | MAIN COURSES

Trancio di pescato\* con tzatziki al basilico,  
verdure al forno e granella di pistacchio (GF)  
*Catch of the day slice with basil tzatziki sauce,  
baked vegetables and pistachio nuts crumble*  
22

Tagliata di cube-roll di scottona\*  
con patate e caponatina di verdure (LF)  
*Sliced beef with potatoes and vegetables*  
18

Guancialini di maiale\* con purè di patate (GF)  
*Braised pork cheeks with mashed potatoes*  
14

Sgombro\* con cipolle dolci  
e crema di fagioli (GF, LF)  
*Mackerel with beans cream and sweet sour onions*  
14

Anatra\* con insalata di spinacini  
e riduzione di melograno e bargnolino  
*Duck with spinach salad and  
pomegranate and sloe liquor sauce*  
18

Punta di vitello ripiena con patate al forno (GF)  
*Traditional stuffed veal brisket with baked potatoes*  
14

\* Alimenti trattati con abbattimento rapido a -20°C per almeno 24h al fine di preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto e mantenere la sicurezza alimentare, secondo quanto indicato nel Reg. Cee 404/11.

*Processed foods with a rapid abatement at -20° C for at least 24 hours in order to preserve the organoleptic characteristics of the main product and maintain food safety as indicated in the Reg. CE 404/11*

LEGENDA: **LF** senza lattosio *lactose free* | **GF** senza glutine *gluten free* | **V** vegetariano *vegetarian* | **VEG** vegano *vegan*

NOTA: si fa riferimento esclusivamente agli ingredienti utilizzati, si esclude ogni responsabilità relative alle possibili contaminazioni; per maggiori informazioni chiedere al personale in sala.

PLEASE NOTE: *it refers only to the ingredients used, it excludes all liability relating to possible contamination; for further infos ask the staff.*

# COLLABORANO CON NOI | OUR PARTNERS

Pescheria La Genova, Parma | Savi Mitilicoltura-Ostricoltura, La Spezia

Macelleria Mantovani, Parma | Azienda Agricola Ca' Negra, Loero RO | Azienda Agricola Littamè, Sant'Urbano PD

Salumificio Croce e Delizia, Soragna PR | Salumi e Mariola Azienda Agricola Bettella, Cascina Casamento CR  
Prosciuttificio Pelacci Callisto, Traversetolo PR | Azienda Agricola Morini, Godi PC

Caseificio Pellegrino Formaggi F.lli Berzieri, Pellegrino Parmense PR | Casa del Formaggio, Parma

Uova Podere La Masera, Valmozzola PR | Uova Sergio Pascolo, Nogaredo di Corno UD

Farine Varvello (Integralbianco®), Piacenza | Molino Pasini, Marcaria MN  
Mulino Grassi, Pontetaro PR | Mulino Quaglia, Vighzzolo d'Este PD | Molino Bongiovanni, Villanova Mondovì CN

Azienda Agricola Sperimentale Podere Stuard, Parma | Starfruit, Parma  
Azienda Agricola Giaroli, Marimorolo RE | Podere Villargine, San Secondo Parmense PR | L'Orto Sotto Casa, Ravadese PR  
Azienda Agricola Ortigiani, Bedonia PR | Marilena Funghi & Tartufi, Rivarolo Mantovano MN

Valrhona Tain l'Hermitage Francia | Michel Cluziel Chocolatier, Damville Francia

Azienda Agricola Belfiore, Castelnuovo Magra SP | Coppini, San Secondo PR | Azienda Agricola Vigne dei Cavalli, Canossa RE

Selecta, Occhiobello RO | Amoretti, Parola PR | Itarca, Sant'Ilario d'Enza RE

Enoteca Cavalli, Parma | Drogheria Viani, Parma | Enoteca Galvani, Parma  
Proposta Vini, Pergine Valsugana TN | Velier, Genova | Teatro del Vino, Calenzano FI  
Vinamica, Roma | That's Wine, Lecco | Aliati e Pedrazzini, Dosolo MN  
Cantine San Giacomo, Rocca San Giovanni CH | Tenuta Stella, Dolegna del Collio GO | Tomasetti Family Winery, Polesine Parmense PR  
Marilena Barbera, Menfi AG | Fattoria Le Montanine, Impruneta FI | La Tollara, Alseno PC  
Bastian Contrario, Parma | Cavazzini Acque Minerali, Parma

## NEGLI ALIMENTI VENDUTI O SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO

### NON SI PUÒ ESCLUDERE LA PRESENZA DELLE SEGUENTI SOSTANZE:

*WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS:*

- cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati / *cereals with gluten*
- crostacei e prodotti a base di crostacei / *crustaceans and products based on shellfish*
- uova e prodotti a base di uova / *eggs and by-products*
- pesce e prodotti a base di pesce / *fish and by-products*
- arachidi e prodotti a base di arachidi / *peanuts and by-products*
- soia e prodotti a base di soia / *soy and by-products*
- latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) / *milk and dairy products (inc. lactose)*
- frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland / *fruits in shell*
- sedano e prodotti a base di sedano / *celery and by-products*
- pomodori e prodotti a base di pomodoro-frutta: fragole, ananas, pesche, kiwi e altra frutta potenzialmente allergenica
- senape e prodotti a base di senape / *mustard and by-products*
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / *sesame seeds and by-products*
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l / *sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/l*
- lupini e prodotti a base di lupini / *lupine and by-products*
- molluschi e prodotti a base di molluschi / *shellfish, molluscs and by-products*
- cacao e prodotti a base di cacao / *cocoa and by-products*

Dalla lista degli allergeni presente nell'Allegato II del Regolamento UE 1169/2011: "sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze"  
*List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011: "substances or products causing allergies or intolerances"*

**L'elenco dei potenziali allergeni, delle modalità di conservazione degli alimenti e del valore nutrizionale di ogni singola pietanza è consultabile su richiesta in un documento a disposizione dei clienti**

*The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.*