

# OPERAVIVA

**cucina di mercato**

## LE DEGUSTAZIONI

(SOLO PER TUTTO IL TAVOLO)

### L A T R A D I Z I O N E

Baccalà in frittella, crema di ceci e zabajone salato

Tortelli di zucca, salsa di amaretto, timo

Brasato di manzo, patata schiacciata, salsa di pane e midollo, prezzemolo

Gelato al caramello salato, anacardi e sfogliatine calde

**35**

Abbinamento 2 vini al calice

10

### L A S C O P E R T A

Degustazione a mano libera di 7 portate

**65**

Abbinamento 3 vini al calice

15

# LA CARTA

## A P E R T U R A

Vi accogliamo con un assaggio di Anolini\*

## A P E R I T I V I D ' I T A L I A

### Tagliere di Salumi

Prosciutto crudo 24 mesi, Culaccia, Coppa, Salame, Pancetta, Parmigiano e Giardiniera (GF, 7, 9, 13)  
16

Culatello affinato 30 mesi di Pippo Campanini (GF, 7)  
18

Carciofo alla giudia (1)  
10

## A N T I P A S T I

Patè di fagiolo\*, pane al cioccolato, ciliegie e alloro (1,7,8,9,16)  
14

Battuta di cavallo\*, crema di patate, ristretto di canocchie e uovo (GF, 3, 6, 7, 10)  
14

Carbonaro in frittella\*, crema di ceci e zabajone salato (1, 3, 4, 7)  
14

Baccalà mantecato, polenta fritta e salsa di peperone (4, 7)  
14

## P R I M I

Risotto alla parmigiana, capponè\* e limone (GF, 7)  
14

Tortelli di zucca\*, crema di Parmigiano, salsa all'amaretto, timo (V, 1, 3, 7, 8)  
14

Gnocchi al vino\*, formaggio di pecora e sugo di coda alla vaccinara (1, 7, 9, 13)  
14

Spaghettoni, burro acido, caviale d'aringa e ostrica\* (1, 4, 7, 15)  
14

## S E C O N D I

Coscia d'anatra\* in fieno, cipolla al forno e salsa di acciughe (GF, LF, 4, 7)  
16

Brasato di manzo\*, patata schiacciata, salsa di pane e midollo, prezzemolo (1, 9, 10, 13)  
16

Tonno marinato\*, mandarino e puntarelle (GF, 4, 6, 15)  
16

Elogio al maiale\* (GF, LF, 9, 10)  
pancia, cotechino, pernice, cavolo nero e pane  
16

## D O L C I

Gorgonzola di malga caramellato con mostarda di mele campanine (V, 7, 11)  
12

Gelato al caramello salato, anacardi e sfogliatine calde (V, 1, 7, 8)  
8

Latte cotto alle castagne, meringa, cacao e panna (V, 7)  
8

Ricotta di pecora, massa di cacao, marmellata di arance e salsa al bargnolino (V, 1, 7, 16)  
8

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

LEGENDA: **LF** senza lattosio | **GF** senza glutine | **V** vegetarian | **VEG** vegano

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

NEGLI ALIMENTI VENDUTI O SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO

NON SI PUÒ ESCLUDERE LA PRESENZA DELLE SEGUENTI SOSTANZE:

1. cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
2. crostacei e prodotti a base di crostacei
3. uova e prodotti a base di uova
4. pesce e prodotti a base di pesce
5. arachidi e prodotti a base di arachidi
6. soia e prodotti a base di soia
7. latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. 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
9. sedano e prodotti a base di sedano
10. pomodori e prodotti a base di pomodoro
11. senape e prodotti a base di senape
12. semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
13. anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/l
14. lupini e prodotti a base di lupini
15. molluschi e prodotti a base di molluschi
16. cacao e prodotti a base di cacao
17. frutta: fragole, ananas, pesche, kiwi e altra frutta potenzialmente allergenica

Dalla lista degli allergeni presente nell'Allegato II del Regolamento UE 1169/2011: "sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze"

# CI PRESENTIAMO

## **Emilio Restori**

Medico e titolare del ristorante aperto nel 2015 a coronazione del sogno di una vita. Diviso tra professione e ristorante in cui mette tutta la sua passione ogni giorno. Si occupa dell'organizzazione, approvvigionamento, dell'accoglienza, della sala e dei vini insieme alla moglie Betty.

## **Betty Tarasconi**

Direttrice di sala, si occupa dell'accoglienza, del servizio al tavolo, vi consiglia ed è vostra disposizione per qualsiasi richiesta o chiarimento.

## **Alessio Cascino**

Giovane e talentuoso Chef del Ristorante, formatosi in Francia, Spagna e Italia. Predilige l'uso di pochi ingredienti ben riconoscibili nelle preparazioni e, seguendo la filosofia del ristorante, lavora con abilità e creatività le materie prime del territorio che sono le vere protagoniste della nostra cucina. Ha subito capito la ricchezza della nostra terra e le infinite possibilità che offre.

## **Alessandro Dofcaci e Massimo Nugnes**

Giovanissimi Capiartista della brigata di Operaviva e infaticabili aiuti di Alessio e amanti di questa bellissima professione. Entrambi con una grande voglia di imparare e crescere, attori protagonisti delle preparazioni che arriveranno sul vostro tavolo.

## **Giovanna Melli**

Cameriera di sala, sempre con un sorriso per tutti, attenta e discreta, saprà farvi sentire a casa.

## **Keita Yusupha**

Il nostro Plongeur che non si limita al lavaggio dei piatti, ma all'occorrenza aiuta in cucina come solo quelli bravi sanno fare. Umile e sincero

## **Milena Maesani**

Lo Studio Maesani, si occupa di rendere il ristorante un luogo unico, accogliente, vestito di bello, di colori e oggetti d'arte perché siamo convinti che questo ambiente renda ancora più piacevole e conviviale l'esperienza gastronomica a Operaviva.

## **Flavio "Kampah" Campagna**

Un grande artista poliedrico e caro amico, autore della grande opera sull'Oltretorrente, degli stencil a parete, dell'angolo bar con il recupero della vecchia scritta del Ristorante "Da Aldo" anche tutto questo contribuirà a farvi sentire bene a Operaviva.

## **Emiliano Aimi**

Collaboratore esterno di Operaviva, punto di riferimento grazie alla sua sconfinata cultura enogastronomica. Grande esperto di vini, è il nostro principale consulente enologico oltre a essere un profondo conoscitore di cucina e di formaggi.