



Vi presentiamo la cucina di Opera Lab, disponibile tutti i giorni a pranzo e cena

VI RICORDIAMO CHE IL PARCHEGGIO SOTTERRANEO E GESTITO DAL SUPERMERCATO
E SEGUIRA I SEGUENTI ORARI DI CHIUSURA:

h 20.00 GIORNI FERALI

h 13.00 GIORNI FESTIVI

Benvenuti da Opera Lab

LE NOSTRE CRUDITA' DI MARE

Tartare di salmone fresco, crema di guacamole piccantina e tortillas di mais ^{7.1.4} €16

Tacos con tartare di tonno rosso, valeriana e salsa tonnata ^{7.1.4} €18

Crudità di mare con carpaccio di tonno rosso, carpaccio di ombrina, carpaccio di salmone, carpaccio di capasanta, olio evo ^{2.4} €28

Scampi in crudità al naturale con olio, sale e pepe ^{2.} €4 al pezzo

La nostra idea di cucina

Battuta di manzo al coltello, olio, sale, pepe e uovo in camicia ^{3.} €15

Vellutata di porri e patate, capasanta scottata al burro ^{1,2,7} €16

Selezione di salumi nazionali, giardiniera home made, selezione di formaggi locali e miele ^{7.1.} €15

Tortino di zucca, amaretti, crema di parmigiano (attesa 15 min) ^{7.1.} € 14

Casoncelli home made alla bergamasca, burro, pancetta e salvia ^{1,3,7,8} € 16

Poke bowl: riso, cornetti al vapore, cetrioli, pomodorini, avocado, salmone, cipolla in agrodolce, salsa di soia, semi mix ^{4,6,7.} €15

Poke bowl vegetariano: riso, cornetti al vapore, cetrioli, avocado, zucchina, pomodorini, cipolla in agrodolce, salsa di soia, semi mix ^{6,9} €12

Tagliatelle all'uovo con crema di latte, funghi porcini, prezzemolo ^{3,7,15,1.} € 16

Spaghetto con crema di burro, alici, pane tostato ^{1. 7. 4.} €18

Fritto di calamari, gamberi, salmone, carote, zucchine ^{1,2,4,5} € 18

Tagliata di manzo con patate arrostiti ^{1.7.} €18

Zuppetta di mare piccantina, bruschetta di pane ^{1.4. 2. 13. 14} €18

Polpette di manzo, carote, zucchine, pomodorini, patata morbida ^{1.7.3.} €16

Coperto €3 per persona

Acqua naturale- gasata 0,75 € 2

È possibile che alcune materie di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte. Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica previa conforme alla prescrizione REG.CE 853/2004, A-20 gradi per 24 ore.

La nostra selezione di #Poprice

Risottino mantecato con crema di zucca, fonduta di provolone e polvere di liquirizia ^{7.1} €16

Risottino mantecato con crema di zucca, crudità di mare, polvere di liquirizia ^{7.1.4} €22

Risottino mantecato con cachi, calamaro e gambero al vapore ^{7.1.1,4} €18

Risottino mantecato con funghi porcini e Branzi ^{7.1.15} €16

Risottino mantecato con pere, rum e gamberone ^{7.2,4,8 1,} €18

Risottino mantecato con castagne al vapore, crema di taleggio dop, salsiccia sgranata^{7,8,1,} €16

Risottino mantecato con burro, salvia, parmigiano, pancetta ^{7.1} €16

Risottino mantecato con radicchio rosso, fonduta di gorgonzola e chips di prosciutto crudo^{7,1,} €16

Degustazione di #PopRice (per tutto il tavolo)

Tre risotti a vostra scelta serviti in tre portate diverse

€35 per persona

Con un risotto con pesce crudo € 40 per persona

I nostri stuzzica appetito

La patatina frita con maionese, salsa bbq e ketchup ^{3.5.8.} €5

Pinzimonio di verdure fresche di stagione con olio e aceto balsamico ⁹ €5

La spadellata di verdure ⁹ €5

La spadellata di patate al burro e origano ⁷ €5

Coperto €3 per persona

Acqua naturale- gasata 0,75 € 2

È possibile che alcune materie di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte. Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica previa conforme alla prescrizione REG.CE 853/2004, A-20 gradi per 24 ore.

Le scrocchiarelle Classiche

Scrocchiarella Margherita

Pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini e basilico 1.7. €7

Scrocchiarella Prosciuttosa

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto 1.7. €8

Scrocchiarella Pomodorina

Crema di pomodoro, mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata e pomodoro confit 1.7. €9

Le scrocchiarelle RICERCATE

Scrocchiarella Mortazza

Mozzarella fior di latte, mortadella con pistacchi, cipolla in agrodolce e pistacchi 1.8.7. €8

Scrocchiarella Parma

Mozzarella fior di latte, ventaglio di prosciutto crudo di parma, scaglie di parmigiano 1.7. €10

Scrocchiarella Porcino

Mozzarella, funghi porcini trifolati, olio al prezzemolo 1.7,15 €8

Scrocchiarella Vegetariana

Mozzarella fior di latte, pomodoro in crema, zucchine, pomodorini, olive 1.7. €8

Scrocchiarella Sud

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, friarielli 1.7.8. €8

Coperto €3 per persona

Acqua naturale- gasata 0,75 cl € 2

È possibile che alcune materie di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.

Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica previa conforme alla prescrizione REG.CE 853/2004, A-20 gradi per 24 ore.

Le scrocchiarelle di Mare

Scrocchiarella Gambero

Mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata, pesto di rucola, gambero al vapore 1.7.4.5. €12

Scrocchiarella Tonno

Mozzarella fior di latte, stracciatella di burrata, tataki di tonno, salsa teriyaki 1.7.4.6.8. €12

Scrocchiarella Sashimi

Sashimi di tonno, sashimi di salmone, sashimi di ombrina, stracciatella di burrata 1.7.4. €17

Scrocchiarella Zucca

Mozzarella fior di latte, crema di zucca mantovana, gambero spadellato al burro, polvere di liquirizia e stracciatella di burrata 1.2.7.4. €15

Coperto €3 per persona

Acqua naturale- gasata 0,75cl € 2

È possibile che alcune materie di difficile approvvigionamento siano abbattute o congelate alla fonte.

Il pesce consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica previa conforme alla prescrizione REG.CE 853/2004, A-20 gradi per 24 ore.

Allergeni:

1. **Cereali contenenti glutine;**
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;**
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano;
10. **Senape** e prodotti a base di senape;
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo;
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro;
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini;
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.
15. **Verdure e ortaggi funghi porcini**