

Almè, piazza incontri 44, Tel.035639862 anche whatsapp, operalab44@gmail.com

Giovedì 25 dicembre 2025

Santo Natale

"Il Natale è l'amore in azione. Ogni volta che amiamo, ogni volta che doniamo, è Natale." - Dale Evans

Natale a casa tua ma con la cucina di Opera Lab

Vaso di giardiniera in agrodolce home made	<u>€8</u>
Insalata russa (100g per persona)	<u>€6</u>
Insalata di polpo, patate, capperi, olive taggiasche, pomodorini, basilico_	€14
Battuto di manzo al coltello, capperi, senape, acciuga, sale, pepe e stracciatella di burrata	<u>€15</u>
Panettone gastronomico di mare composto da: carpaccio di salmone affumicato, misticanz	a, salsa
tonnata, gamberi al vapore, carpaccio <mark>di tonn</mark> o affumica <mark>t</mark> o, carpaccio di polpo, maionese	<u>€28</u>
Panettone gastronomico di terra com <mark>posto</mark> da: maione <mark>se, m</mark> isticanza, p <mark>ros</mark> ciutto cotto, sala	me
nostrano, mortadella, crudo di parma	<u>€22</u>
Panettone gastronomico vegetariano composto da: guacamole, pomodori ramati, caprino, c	arote,
zucchine, cipolla, misticanza	<u>€18</u>
Lasagne ai funghi porcini e Branzi (MINIMO 2 PORZIONI) <u>€12 per porz</u>	ione minimo
Lasagne vegetariane con verdure croccanti, pesto di basilico (MINIMO 2 PORZIONI) €8 pe	r porzione
Crespelle ripiene di calamari, gamberi, pomodorini e basilico fr <mark>esco</mark>	€14
Crespelle ripiene di prosciutto cotto e fontina	<u>€10</u>
Zunna di mara niggantina composta da: canocabia, nannocabia, cazza, vangola, calamari, c	(ambori
Zuppa di mare piccantina composta da: canocchie, pannocchie, cozze, vongole, calamari, g ombrina	gamberi, <u>€18</u>
ombrina	
ombrina Brasato di manzo con verdurine croccanti, il suo fondo e patate al forno	€18 €14
ombrina Brasato di manzo con verdurine croccanti, il suo fondo e patate al forno Punta ripiena con castagne, parmigiano, prezzemolo, verdure spadellate	€18 €14 €14
ombrina Brasato di manzo con verdurine croccanti, il suo fondo e patate al forno	€18 €14 €14

Alcuni piatti richiedono una cottura finale o una rigenerazione come da indicazione che vi forniremo al momento della consegna. LE PRENOTAZIONI DEVONO ESSERE EFFETTUATE ENTRO lunedì 22 DICEMBRE 2025 e possono essere inviate tramite whatsapp allo 035639862.

IL RITIRO PUO ESSERE EFFETTUATO IL GIORNO PRIMA (mercoledì 24 DICEMBRE) DALLE ORE 18 ALLE 21. GLI ORDINI PREVISTI PER IL LUNEDI MATTINA POSSONO ESSERE RITIRATI DALLE 8.00 ALLE 12.30.