

OPERA

RESTAURANT

MENU DI PESCE

ANTIPASTI OPERA

Degustazione di 13 antipasti Crudi, Freddi, Caldi (2-3-4-1-6-8-10-12-14)	€ 38.00
Degustazione di 8 antipasti freddi, caldi (2-3-4-1-6-8-10-12-14)	€ 25.00
Degustazione di 5 Crudi (2-3-4-1-6-8-10-12-14)	€ 18.00
Degustazione di 4 Freddi (2-3-4-1-6-8-10-12-14)	€ 15.00
Degustazione di 4 Caldi (2-3-4-1-6-8-10-12-14)	€ 15.00

I CRUDI

Tartare di Tonno con Stracciata e Tartufo (7)	€ 18.00
Carpaccio di Salumi di Mare e Tartare (4-3-1)	€ 18.00
Calamaretto alla Pescarese (12-14)	€ 15.00
Carpaccio di Gambero Rosa, Guacamole, Cipolla Rossa Marinata, Menta e Riso Soffiato alla Curcuma (1-2)	€ 15.00

Rattenni Hotel Srl - Via Tito De Caesaris, 8 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)

Tel 085 9217908 - E-mail : info@operaristorante.com

C.F./P.IVA IT 02357210687 - n. REA pe 422551 - Cap. Soc. 10500 - CIN IT068012A1YSR2QFV9

OPERA

RESTAURANT

MENU DI PESCE

I FREDDI

Insalata di Polpo alla Catalana e Salsa Sriracha (3-9-12-14)	€ 14.00
Baccalà in Olio Cottura, Patate alla Paprika e Salsa Chutney (4-12)	€ 16.00
Bollito di Mare in Salsa Verde (14)	€ 14.00

I CALDI

Baccalà in Tempura con Cipolle Caramellate, Mandorle Tostate e Menta (1-4-8-12)	€ 13.00
Mazzancolle, Pane Panko, Mayo di Soya (1-2-3-6-12)	€ 12.00
Scampi Cif e Ciaf, al Cognac, alla Diavola, alla Catalana (2-12)	Porzione € 30.00
Scottato di Mare con Salsa Verde e Maionese alla Soya (3-6-12-14)	€ 15.00
Trippa di Pescatrice (9-12)	€ 12.00

OPERA

RESTAURANT

MENU DI PESCE

PRIMI PIATTI

Maltagliati ai Frutti di Mare Ceci e Ferfellone (1-2-3-12-14)	€ 15.00
Gnocchi Scampi e Zucca (1-2-3-12)	€ 16.00
Paccheri al Bergamotto con Scampi e Pistacchio (1-2-8-12)	€ 16.00
Chitarrina fatta a Mano alla Pescarese (1-2-3-12-14)	€ 16.00
Risotto alla Marinara (1-2-12-14)	€ 16.00
Rigatoni Scampi e Basilico (1-2-12)	€ 16.00
Cencioni con Vongole, Rape e Calamari (1-12-14)	€ 16.00
Tonnarello allo Zafferano, Pistacchio, Tartare di Tonno e Limone (1-4-8-12)	€ 18.00
Spaghettoni Rustichella Aglio e Olio, Pomodori Semidry, Colatura di Alici e Pan Fritto al Peperoncino (1-4)	€ 16.00

Rattenni Hotel Srl - Via Tito De Caesaris, 8 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)

Tel 085 9217908 - E-mail : info@operaristorante.com

C.F./P.IVA IT 02357210687 - n. REA pe 422551 - Cap. Soc. 10500 - CIN IT068012A1YSR2QFV9

OPERA

RESTAURANT

MENU DI PESCE

SECONDI PIATTI

Polpo alla Brace, Verdure di Stagione, Patate al Vapore e Mayo alla Soya (3-12-14)	€ 24.00
Arrosto Misto (1-2-4-14)	€ 26.00
Frittura di Scampi e Calamari (1-2-14)	€ 20.00
Pescato al Forno, in Umido, alla Brace o al Sale (1-2-3-4-5-6-7-8-9-10-11-12)	Porzione € 28.00
Tataki di Tonno in Crosta di Arachidi, Insalatina di Finocchi, Arance e Yogurt (4-7-8-12)	€ 22.00
Guazzetto all'Arrabbiata Secondo Pescato (1-2-12-14)	€ 22.00

Rattenni Hotel Srl - Via Tito De Caesaris, 8 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)

Tel 085 9217908 - E-mail : info@operaristorante.com

C.F./P.IVA IT 02357210687 - n. REA pe 422551 - Cap. Soc. 10500 - CIN IT068012A1YSR2QFV9

OPERA

RESTAURANT

MENU DI CARNE

ANTIPASTI

Selezione di Salumi e Formaggi DOP, Marmellate e Confetture (Due varietà di Formaggi e 3 di Salumi) (6-7)	€ 16.00
Caciotta in Tempura con Cuore di Ventricina Abruzzese (1-7)	€ 14.00
Pallotte Cacio e Ova (1-3-7)	€ 10.00
Carpaccio di Manzo Con Stracciata e Pistacchio (1-3-7)	€ 12.00

PRIMI PIATTI

Chitarra alla Teramana (1-3-7-12)	€ 15.00
Gnocchi Zafferano e Porcini (1-3-12)	€ 15.00
Maltagliati con Ceci e Ferfellone (1-3-12)	€ 15.00
Pacchero al Bergamotto Pistacchio e Guanciale (1-8-12)	€ 13.00

OPERA

RESTAURANT

MENU DI CARNE

SECONDI PIATTI

Agnello alla Brace con Verdure di Stagione all'Agro (12)	€ 18.00
Arrostto Misto (Agnello, Vitello, Maiale, Pollo)	€ 20.00
Stinco di Maiale alla Birra con Puré e Verdure di Stagione (7 -12)	€ 15.00
Galletto Confit con Cous Cous, Mayo e Pomodori Confit (1-3-12)	€ 22.00

OPERA

RESTAURANT

DESSERTS

Semifreddo alla Liquirizia con Frutta Secca Croccante e Arancia (7-8)	€ 5.00
Tiramisù con Savoiardi Artigianali (1-7-8)	€ 5.00
Crostata Scomposta con Crema Chantilly, Frutti Rossi e Cioccolato Frizzante (1-3-7-8)	€ 5.00
Cannolo Siciliano (1-3-7-8)	€ 5.00
Flan al Cioccolato Panna al Sifone e Frutti Rossi (1-3-7)	€ 5.00
Tris di Dolci (7-8)	€ 10.00

OPERA

RESTAURANT

ELENCO ALLERGENI Reg. (UE) n. 1169/2011

ITALIANO	ENGLISH	FRANCAIS
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	1. Céréales contenant du gluten à savoir blé (comme épeautre et blé de Khorasan), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Crustaceans and products thereof	2. Crustacés et produits à base de crustacés
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eggs and products thereof	3. Œufs et produits à base d'œufs
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fish and products thereof	4. Poissons et produits à base de poissons
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Peanuts and products thereof	5. Arachides et produits à base d'arachides
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Soybeans and products thereof	6. Soja et produits à base de soja
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milk and products thereof (including lactose)	7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
8. Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti	8. Nuts namely: almonds (Amygdalus communis L.), hazelnuts (Corylus avellana), walnuts (Juglans regia), cashews (Anacardium occidentale), pecan nuts (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), Brazil nuts (Bertholletia excelsa), pistachio nuts (Pistacia vera), macadamia or Queensland nuts (Macadamia ternifolia), and products thereof	8. Fruits à coque : amandes (Amygdalus communis L.), noisettes (Corylus avellana), noix (Juglans regia), noix de cajou (Anacardium occidentale), noix de pécan (Carya illinoensis Wangenh K. Koch), noix du Brésil (Bertholletia excelsa), pistaches (Pistacia vera), noix de Macadamia ou du Queensland (Macadamia ternifolia), et produits à base de ces fruits
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Celery and products thereof	9. Céleri et produits à base de céleri
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Mustard and products thereof	10. Moutarde et produits à base de moutarde
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesame seeds and products thereof	11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Anidride solforosa e solfiti > 10 mg/kg o 10 mg/l SO ₂	12. Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO ₂	12. Anhydride sulfureux et sulfites > 10 mg/kg ou 10 mg/l SO ₂
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupin and products thereof	13. Lupin et produits à base de lupin
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Molluscs and products thereof	14. Mollusques et produits à base de mollusques

Rattenni Hotel Srl -Via Tito De Caesaris, 8 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)

Tel 085 9217908 - E-mail :info@operaristorante.com

C.F./P.IVA IT 02357210687 - n. REA pe 422551 - Cap. Soc. 10500 - CIN IT068012A1YSR2QFV9

OPERA

RESTAURANT

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.
LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE; NON E'QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE E'A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

IL PESCE DESTINATO A ESSERE CONSUMATO CRUDO O PRATICAMENTE CRUDO E' SOTTOPOSTO A TRATTAMENTI DI BONIFICA PREVENTIVA CONFORMEMENTE A QUANTO PRESCRITTO DAL REGOLAMENTO CE 853/2004 ALLEGATO III, SEZIONE VIII, CAPITOLO 3, LETTERA D, PUNTO 3

IN MANCANZA DI PESCE FRESCO VIENE UTILIZZATO PRODOTTO ITTICOI CONGELATO O SURGELATO ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE OPPURE PUO' ESSERE SOTTOPOSTO IN LOCO AD ABBATTIMENTO E CONSERVAZIONE A TEMPERATURA NEGATIVA IN BASE ALLA DISPONIBILITA' DEL MERCATO E/O STAGIONALITA' GARANTENDONE LA QUALITA' E LA SICUREZZA COME DESCRITTO DALLE PROCEDURE DEL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP AI SENSI DEL REG. 852/04. III PERSONALE DI SALA FORNIRA' AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE LE DOVUTE INFORMAZIONI IN MERITO ALLA NATURA E ORIGINE DEGLI ALIMENTI SERVITI.

Rattenni Hotel Srl -Via Tito De Caesaris, 8 - 65013 Città Sant'Angelo (PE)

Tel 085 9217908 - E-mail :info@operaristorante.com

C.F./P.IVA IT 02357210687 – n. REA pe 422551 – Cap. Soc. 10500 - CIN IT068012A1YSR2QFV9