OPERA

RISTORANTE AGRICOLO

Opera nasce dalla terra e dal rispetto profondo per ciò che essa sa offrire.
Un ristorante agricolo che guarda al futuro partendo dall'origine: la materia prima,
la stagionalità, l'identità autentica del territorio.

La nostra cucina ricerca l'essenza del gusto: sapori netti e riconoscibili,
costruiti attraverso tecniche contemporanee che valorizzano senza mai sovrastare.

Crediamo in un'evoluzione silenziosa, dove ogni gesto è consapevole
e ogni piatto racconta un equilibrio sottile tra memoria e visione.

Questo menù è un invito al ritorno: un'opera aperta, in continua trasformazione,
pensata per essere vissuta più volte, in stagioni e momenti diversi.

Chef Giuseppe Anello

Dal Mare

Il respiro salmastro, la freschezza vegetale, l'equilibrio tra acidità e dolcezza.

TARTARE DI RICCIOLA, FINOCCHIO CROCCANTE, AGRUMI E PEPE ROSA (8) 20
Amberjack tartare, crunchy fennel, citrus and pink peppercorn

FREGOLA AGLI SCAMPI, MELA VERDE, FINOCCHIETTO E MANDORLE TOSTATE (1, 2, 8) 22
Fregola with scampi, green apple, wild fennel and toasted almonds

TATAKI DI TONNO, RADICCHIO CARAMELLATO, SALSA ALL'UVA E AMARETTI (4, 8) 24
Tuna tataki, caramelized radicchio, grape sauce and amaretti

Dall'Allevamento

Carni allevate con rispetto, sapori pieni, profondità e gusto avvolgente.

18 **LINGUA DI MANZO COTTA A BASSA TEMPERATURA, SALSA VERDE E GIARDINIERA DI VERDURE DELL'ORTO**
Slow-cooked beef tongue, salsa verde and garden vegetable giardiniera

20 **TORTELLI DI RAGÙ BIANCO, PUREA DI PASTINACA E CONSOMMÉ AI FRUTTI ROSSI (1, 3)**
Tortelli with white ragù, parsnip purée and red berry consommé

22 **SCAMERITA DI MAIALE, FOGLIE DELL'ORTO E PUREA DI SEDANO RAPA (9)**
Pork scamerita, garden leaves and celeriac purée

Pane e coperto: € 4 - Per intolleranze o allergie chiedere al personale di sala. I prodotti potrebbero essere surgelati - Disponibilità di prodotti gluten free
Bread and cover charge: € 4 - If you have any food intolerances or allergies, please inform our staff. Some items may be frozen. Gluten-free options available.

Dal Bosco

Selvaggina, brace e sottobosco: intensità controllata, equilibrio e profondità.

TARTARE DI CERVO, PERE, CASTAGNE E ERBA CEDRINA (8) 20
Deer tartare, pears, chestnuts and lemon verbena

RISOTTO AI PORCINI, FICHI E LARDO DI CINTA SENESE 22
Risotto with porcini mushrooms, figs and Cinta Senese lardo

PERNICE GLASSATA, CIPOLLOTTO E PUREA DI TOPINAMBUR (7) 26
Glazed partridge, spring onion and Jerusalem artichoke purée

Dalla tradizione Toscana

La memoria del territorio, senza orpelli, con rigore.

25 **GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO - 2 PERSONE (7, 12)**
Selection of local cured meats and cheeses – to share (2 people)

16 **PICI ALL'AGLIONE**
Pici with aglione garlic sauce

23 **TAGLIATA DI CONTROFILETTO CON VERDURE AL FORNO**
Sliced sirloin steak with oven-roasted vegetables

6/h *Special* **LA FIORENTINA**

Dall'Orto

Il vegetale come protagonista: tecnica, precisione e freschezza.

MILLEFOGLIE DI PATATE, GEL DI MELOGRANO, MAIONESE ALL'AGLIO NERO E SEMI DI ZUCCA (3) 16
Potato mille-feuille, pomegranate gel, black garlic mayonnaise and pumpkin seeds

SPAGHETTI MANTECATI AL CAVOLO VIOLA CON SALSA ALLO ZAFFERANO E CAROTE JULIENNE (1) 18
Purple cabbage spaghetti with saffron sauce and julienned carrots

GEOMETRIE DI VERDURE, FOGLIE E RADICI COTTE A BASSA TEMPERATURA E SPADELLATE 16
Geometries of vegetables, leaves and roots, slow-cooked and sautéed

Pane e coperto: € 4 - Per intolleranze o allergie chiedere al personale di sala. I prodotti potrebbero essere surgelati - Disponibilità di prodotti gluten free
Bread and cover charge: € 4 - If you have any food intolerances or allergies, please inform our staff. Some items may be frozen. Gluten-free options available.

Cantina

ROSSI Red Wine

I TOSCANI IGT Syrah | Azienda Agricola Toscani (Casale Marittimo)	7 / 30
CEROSECCO Merlot, Cabernet Sauvignon | Petricci e Del Pianta (Suvereto)	7 / 28
BUCA DI CLEONTE Sangiovese | Petricci e Del Pianta (Suvereto)	7 / 30
NUBIO Cabernet Sauvignon | Petricci e Del Pianta (Suvereto)	40
IL BRUCIATO Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Petit Verdot | Tenuta Guado al Tasso (Bolgheri)	45
ANTONIO CAMILLO Ciliegiolo | Antonio Camillo (Manciano)	30
HEBO Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese | Petra (Suvereto)	30
QUERCEGOBBE Merlot | Petra (Suvereto)	48
POTENTI IGT Cabernet Sauvignon | Petra (Suvereto)	45
PETRA IGT Cabernet Sauvignon, Merlot | Petra (Suvereto)	70
INSOGLIO Syrah, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot | Tenuta campo di Sasso (Bibbona)	48

BIANCHI White Wine

FABULA Vermentino | Petricci e Del Pianta (Suvereto)	7 / 28
BELVENTO Viognier | Petra (Suvereto)	7 / 28
ELLEBORO Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier | Podere Conca (Bolgheri)	35
VERMENTINO Vermentino | Tenuta Guado al Tasso (Bolgheri)	36

ROSATI Rosé Wine

VIGNECORTE Sangiovese | Petricci e Del Pianta (Suvereto)	7 / 28
SCALABRONE Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah | Tenuta Guado al Tasso (Bolgheri)	8 / 32
VELAROSA Grenache | Petra (Suvereto)	30

BOLLICINE Sparkling

LISEO Vermentino | Petricci e Del Pianta (Suvereto)	8 / 35
CERRETA ROSATO Bio Merlot, Cabernet Sauvignon | Podere la Cerreta (Sassetta)	30

Per concludere in bellezza, un ultimo gesto:
la nota più dolce del vostro percorso.

I nostri dessert nascono per sorprendere ed emozionare,
lasciando un ricordo lieve e persistente,
il finale armonioso della vostra esperienza a Opera.

Dessert

CANTUCCI CON VIN SANTO (1, 7, 8, 12)
Biscotti tradizionali croccanti alle mandorle serviti con il celebre vino dolce
Traditional almond biscuits, crisp and golden, served with the renowned sweet dessert wine
10

SEMISFERA DI CIOCCOLATO, MOUSSE AL MASCARPONE E CAFFÈ
E CRUMBLE AL CIOCCOLATO (1, 3, 7)
Chocolate semi-sphere, mascarpone and coffee mousse, chocolate crumble
10

CHEESECAKE AI FRUTTI ROSSI (1, 3, 7)
Red berry cheesecake
10

CREMOSO ALLA ZUCCA CON SPUGNA ALL'ARANCIA E SEMI DI ZUCCA SALATI (1)
Pumpkin crémeux with orange sponge and salted pumpkin seeds
10

PAVLOVA AUTUNNALE (3, 7)
Meringa croccante e leggera, cuore morbido,
panna montata vellutata e frutta fresca di stagione

Light and crispy meringue with a soft centre,
velvety whipped cream and fresh seasonal fruit
10

Pane e coperto: € 4 - Per intolleranze o allergie chiedere al personale di sala. I prodotti potrebbero essere surgelati - Disponibilità di prodotti gluten free
Bread and cover charge: € 4 - If you have any food intolerances or allergies, please inform our staff. Some items may be frozen. Gluten-free options available.

Vini Dolci

STILLO Aleatico Passito	7
STILLORO Ansonica	7
VIN SANTO RINTOCCO Malvasia, Trebbiano	7
L'ANGELO DI SAN LORENZO Vin Santo IGT Petra	10

Amari

China Vintage	6
Amaretto Torre	6
Amaro Era	6
Amaro Etrusco	6

After dinner

GRAPPA Bianca Toscana	6
GRAPPA Toscana Invecchiata	7
GRAPPA INVECCHIATA PRIMA EDIZIONE Petra	10
SAMBUCA Toscana	6
Arancino	5
Limoncino	5
Brodo di Giuggiole	7