



ARTE & RESTAURANT

- ANTIPASTI -

-STARTES -

Gnocco fritto con stracchino e prosciutto di Pratomagno (1,7) Fried dough with stracchino cheese and Pratomagno ham	€13,00
Soffiatino di ricotta, cavolo nero con fonduta di Gran Mugello (3,7) Ricotta cheese and black cabbage soufflé with Gran Mugello fondue	€10,00
Carpaccio di Calvinina marinata con crisp di carciofi e Caprino (1,7) Marinated Calvinina's beef carpaccio with artichokes crisp and caprino cheese	€14,00
Moscardino verace e riduzione di caciucco (1,4,14) Real baby octopus and caciucco reduction	€13,00
Gamberoni in camicia di pancetta di Cinta su crema di fagioli Zolfini (2) Kings prawns rolled on Cinta's bacon on Zolfini beans cream	€15,00
Riccioli di calamari su letto di crudo di carciofi (14) Squid with raw artichokes salad	€15,00
Prosciutto di Nero di Calabria al coltello (maiale nero allevato allo stato brado)circa 150g.	€15,00

- PRIMI -

- MAIN COURSES -

Pennette con carciofi mantecate al pecorino di Pienza e tartufo nero Uncinato (1,7) Pennette pasta on artichokes creamed with pecorino cheese of Pienza and black truffle	€15,00
Tortelli di Burrata con ragù di Calvinina (1,3,7,9) Burrata cheese tortelli with Calvinina's beef ragù	€15,00
Tortellini artigianali Bio al ristretto di Gallina (1,3,7,9)	€13,00
Pappardella alla farina di Castagne con Cinghiale (1,3,9) Chestnut flour pappardelle with wild boar	€14,00
Spaghetti di Gragnano alle vongole, Bottarga e zeste di limone (1,4,14) Spaghetti from Gragnano with clams, bottarga and lemon zest	€17,00
Risotto alla crema di prosecco con tartare di gambero rosso e granella di pistacchio (2,3,7,8)	€19,00
Risotto with prosecco's cream, red shrimp tartare and pistacchio grains	
Pici alla carbonara di mare a modo mio (1,3,4,7) Pici in carbonara of seafood in my way	€17,00

- ZUPPE -
- SOUP -

Crema di Zucca e Porri con crostini al Burro (1,7)	€12,00
Pumpkin cream soup with leeks and crisp butter bread	
Farinata gialla di Cavolo Nero con fagioli Zolfini	€12,00
Farinata soup of black cabbage with Zolfini beans	

- SECONDI -
- SECOND MAIN COURSES -

Bistecca alla Fiorentina	€5,00 hg
Florentine T-bone steak	
Tagliata di Scottona con carciofi al salto e fonduta di Gran Mugello (7)	€22,00
Sliced Scottona beef with artichokes and Gran Mugello cheese fondue	
Guancia di Vitellone brasata al Carmignano su letto di purè alla curcuma e olive (1,7,9)	€18,00
Carrè di maialino C.B.T. con tortino di patate e zucca gialla (3,7)	€20,00
Loin of pork C.B.T. with potato pie and yellow squash	
Scaloppa di Ricciola con patate e porcini (4)	€25,00
Amberjack escalope with porcini mushroom and potatoes	
Frittura di calamari e gamberi rosa (1,2,14)	€16,00
Fried squid and pink shrimp	
Tagliata di tonno con panure di pistacchi e puntarelle ripassate in padella (4,8)	€22,00
tuna steak with pistacchio plains and pan-fried chicory	

- CONTORNI -

Patate di Montagna fritte (1)	€6,00
Fried potatoes	
Patate di Montagna alla Ghiotta (1)	€6,00
Greedy potatoes	
Carciofi fritti o trifolati (1)	€10,00
Fried or sautéed artichokes	
Insalata di Misticanza	€6,00
Mixed salad	
Verdure saltate	€6,00
Salted vegetables	
Fagioli Zolfini all'olio	€8,00
Zolfini beans in oil	

- INSALATONE -

- SALAD -

Sardegna Tonno, lattuga, uovo sodo, olive e pomodoro(3,4) Tuna, lettuce, hard- boiled egg, olives and tomato	€10,00
Umbria insalata romana, pollo, grana, pane croccante e salsa caesar (1,3,4,7) Roman salad, chicken, parmesan, crispy bread and caesar sauce	€10,00
Capri rucola, mozzarella fior di latte, pomodoro e olive(7) Rocket, mozzarella cheese, tomato and olives	€10,00

- HAMBURGER & co. -

I nostri hamburger sono di Scottona Dry Aged di Angus Irlandese

Operà 1^a pane brioche, burger 200g di Scottona, pomodoro, insalata, bacon e mayo (1,3,6) Brioche bread, 200g of Scottona Dry Aged burger, tomato, salad,bacon and mayo	€11,00
Piemonte pane brioche al sesamo, burger 200g di Scottona, cheddar, insalata, pomodoro e cipolla al mosto(1,3,6,7,11) Brioche bread with sesame, 200g of Scottona Dry aged burger, cheddar, salad, tomato and marinated onion	€13,00
Bufalo Bill pane multicereali, burger 200g di Bufala Italiana, scaloppa di mozzarella di Bufala, pomodoro Dry e salsa BBQ (1,6,7,9,11) Multigrain bread, 200g of Italian bufala, bufala cheese, dry tomato and bbq sauce	€13,00
Cesare ciabatta bianca, pollo alla griglia, insalata romana, scaglie di Parmigiano Reggiano e salsa cesare(1,2,3,4,6,7,8,10) Ciabatta bread, grilled chicken, roman salad, Parmigiano Reggiano cheese and caesar sauce	€13,00

- PINSA ROMANA -

Margherita pomodoro, fiordilatte e basilico(1,6,7) Tomato, mozzarella cheese and basil	€9,00
Marinara pomodoro, aglio, origano e pecorino(1,6,7) Tomato, garlic, organ and pecorino cheese	€8,00
Tricolore pomodoro n’duja, friarielli e squacquerone (1,6,7) Tomato, n’duja, rapini and squacquerone cheese	€12,00
Campania Pomodoro, fiordilatte, acciughe di Cetara e pomodorini confit(1,4,6,7) Tomato, mozzarella cheese, anchovies of Cetara and confit cherry tomato	€14,00
Prato DOC fiordilatte, ricotta, mortadella di Prato, granella di pistacchi crema di pistacchio(1,6,7,8) Mozzarella cheese, ricotta, mortadella of Prato and pistachio cream	€15,00
Romagna macchiata al pomodoro, basilico, prosciutto di Pratomagno e burrata(1,6,7) Tomato,basil, “Pratomagno” raw ham and burrata cheese	€15,00
Toscana lardo di Colonnata, robiola del Mugello al tartufo e miele(1,6,7) Lardo of Colonnata, robiola cheese with truffle and honey	€15,00
Sicilia polpo, patate arrosto, olive e burrata(1,6,7,14) Octopus, roast potatoes, olive and burrata cheese	€15,00
Puglia fiordilatte, melanzane, pomodorini, zucchine e peperoni (1,6,7) Mozzarella cheese, eggplant, cherry tomatoes, courgette and pepper	€12,00
Lazio cipolla, guanciale, pecorino, pomodoro e basilico(1,6,7) Tomato, onions, pork cheek, pecorino cheese and basil	€13,00
Trentino speck, porcini, brie e bufala(1,6,7) Speck, porcini mushrooms , brie and bufala cheese	€15,00
Abruzzo salsiccia, friarielli e provola di bufala(1,6,7) Sausages, rapini and provola of bufala cheese	€12,00
Calabria pomodoro, salamino e gorgonzola(1,6,7) Tomato, salami and gorgonzola cheese	€12,00

- FOCACCE - condimento a crudo

Lombardia focaccia, cotto, bufala e basilico tutto messo a crudo(1,6,7) Flatbread, ham, bufala cheese and basil	€13,00
Veneto salmone marinato, misticanza e burrata(1,4,6,7) Marinated salmon with mix salad and burrata cheese	€15,00
Tirolese Calvinina marinata, rucola, carciofini e grana del Mugello (1,6,7) Marinated Calvinina’s beef with rocket, artichokes and Mugello’s grana cheese	€15,00
Morellina fiordilatte, insalata di carciofi, grana e pinoli tostati(1,6,7,8) Mozzarella cheese, artichokes salad, grana cheese and toasted pine nuts	€14,00

- DOLCI -
- DESSERT -

Sorbetto al Limone(3,7,8) gluten free	€5,00
Lemon sorbet (gluten free)	
Pesche di Prato del "Nuovomondo"(1,3,7)	€8,00
Prato's Peaches of "Nuovomondo"	
Biscottini di Prato "Mattonella" con Vin Santo(1,3,7,8)	€8,00
"Mattonella" Prato's bisquits with Vin Santo	
Tiramisù(1,3,7,8)	€7,00
Zuppa inglese(1,3,7,8)	€7,00
Sponge cake and custard	
"Setteveli" del Mannori(1,3,6,7,8)	€9,00
"Setteveli" by Mannori	
Dessert del Giorno	€7,00

- BIRRE -
- BEER -

Birre

Menabrea Chiara 33cl – 4,8%vol.	€4,00
Peroni Bionda 33cl – 4,7%vol.	€4,00
Lefte Rossa 33cl – 6,6%vol.	€6,00
Peroni bianca Riserva 50cl – 5,1%vol.	€6,00
Icnusa non filtrata 50cl – 5%vol.	€6,00
Messina cristalli di sale 50cl – 5%vol.	€6,00

Birre Artigianali - Craft beers

Bruno Ribadi 33cl	€6,50
Pilsner 5% vol.	
Sicilian Pale Ale 5,5% vol.	
Bianca 6% vol.	
Special Ale 7% vol.	
Tripel 9% vol.	
Bruno Ribadi 75cl Sicilian Pale Ale	€14,00

- VINI DA DESSERT -
- DESSERT WINES -

Don Pablo Porto Tawny	€8,00
"Kabir" Moscato di Pantelleria Donnafugata	€7,00
Passito di Pantelleria "Terre di Zagara"	€6,00
Moscato "terre di Zagara"	€6,00
Chateau Haut Monteils Sauternes	€9,00
Merlino Rosso Fortificato	€7,00
Muffato della Sala "Antinori"	€12,00
Poesie di Soave DOCG Classico Cantina di Soave	€6,00
Barolo Chianato "Terre del Barolo"	€7,00

Acqua	€ 2,00
Water	
Acqua 750ml S.Pellegrino/S. Felice Naturale e Frizzante	€4,00
Water 750ml S.Pellegrino/S.Felice still and sparkling	
Acqua 500ml S.Pellegrino/S. Felice Naturale e Frizzante	€3,00
Water 500ml S.Pellegrino/S.Felice still and sparkling	
Coperto	€3,00
Cover	

- ALLERGENI -

- ALLERGEN -

Gentile cliente, in alcuni alimenti somministrati nella nostra azienda possono essere presenti gli allergeni elencati come ingredienti o come tracce.

Se hai un'allergia alimentare o un'intolleranza chiedi il menu degli allergeni al nostro staff.

- Regolamento ue 1169/2011 -

Sostanze o prodotti che provocano intolleranze

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, farro, avena, kamut, orzo)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti di concentrazione superiore a 10mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Le materie prime utilizzate potrebbero essere surgelate o abbattute in loco.

Consigliamo, comunque, ai nostri clienti di chiedere informazioni circa gli ingredienti allergenici presenti nelle ricette.

OPERA

Art & Restaurant

Viale della Repubblica, 289 Prato

Tel. 0574-578888

www.opera-arterestaurant.it