



OPERAVIVA

MENÙ



Operaviva nasce da un'idea semplice e profonda:

L'ARTIGIANALITÀ.

Artigianalità significa scegliere **materie prime di qualità**, lavorarle ogni giorno con cura e attenzione. Significa impasti preparati e seguiti con pazienza, lavorazioni fatte a mano, stagionalità, equilibrio e **ricerca continua del gusto autentico**.

Operaviva è un luogo dove il lavoro manuale incontra la passione, dove ogni prodotto racconta il tempo che gli è stato dedicato e le persone che lo hanno realizzato. Crediamo nel valore dei gesti semplici, nella tradizione che si rinnova ogni giorno, nella filiera e nell'artigianalità vera, quella fatta di persone, territorio e qualità, che nasce dal rispetto per le materie prime e per chi le consuma. Per noi *artigianalità* non è una parola: è **il modo in cui lavoriamo, ogni giorno**.

**CIÒ CHE È FATTO A MANO
NON È SOLO DIVERSO. È VIVO.**



ANTEPRIMA

IL PERCORSO DI OPERAVIVA

14€

CROSTINI DEL MACELLO

9€

CROSTINI DELL'ORTO

7€

LA MERENDA

13€

CAPRESE DI OPERAVIVA

12€

ZONZELLE (IMPASTO FRITTO)

0,50€ AL PZ.

COPERTO 2,50€





BIRRE ARTIGIANALI

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRIFICIO PETROGNOLA



MONTEFIORE

Blanche, 5%

GIUSTA

Chiara, 5,6%

SASSOROSSO

Ambrata al farro, 5,6%



INTOLLERANZA 0

Golden Ale gluten free, 5,6%

SANDY

Rossa al farro, 7%

STAGIONALE

6,50€

7€

7€

BIRRIFICIO DEL FORTE



MANCINA

Belgian Strong Ale, 7,5%

REGINA DEL MARE

Dubbel ramata, 8%

8€

8€

2 CILINDRI

Porter nera, 5%

ELECTRA

Micro-Ipa, 3,8%

7,50€

7,50€



TRALCIO 12,1% 30€
Italian Grape Ale con mosto di Sangiovese

BIRRIFICIO LUPPOLO DI MARE



CAPITAN GORILLA

German Ale, 4,7%

TRAMONTO ROSSO

American Amber Ale, 5,4%

6,50€

6,50€

TIENTIBENE

Weiss

6,50€







BIANCHI

VERMENTINO DI CAIANO

Castello di Caiano Castelfiorentino

15€

5€ al calice

GEWURZTRAMINER DOC

La Vis Trentino

22€

VERMENTINO SOLO SOLE

Poggio al Tesoro Bolgheri

28€

LA SBRONZA

Cantina Dainelli

45€



ROSSI

MORELLINO DI SCANSANO

Motta Alberese

20€

5€ al calice

CHIANTI CASTIGLIONI

Frescobaldi

24€

LE SERRE NUOVE

Ornellaia Bolgheri

90€



ROSÉ

CASSIOPEA ROSÉ

Poggio al Tesoro Bolgheri

24€



BOLLICINE

ASTORIA CUVEÉ BRUT

5€ al calice

ASTORIA DOCG

25€

FERGHETTINA BRUT

38€



CHAMPAGNE

PHILIPPONNAT ROYALE BRUT

90€

DOM PERIGNON

390€





PIZZE

I NOSTRI IMPASTI

CLASSICO



INTEGRALE



SPECIAL



OPERAVIVA

7,50€

Pomodoro italiano, mozzarella latte italiano, olio EVO

FUMAIOLA

11€

Pomodoro italiano, provola affumicata, salsiccia artigianale, cipolla stufata, olio aromatizzato al peperoncino, olio EVO

ORTO VIVO

13€

Pomodoro italiano, mozzarella latte italiano, funghi freschi di stagione, carciofi, cavolo viola, radicchio, cipolla stufata, olive leccino, olio EVO

CASALE

12€

Crema di zucca, provola affumicata, salsiccia artigianale, ricotta salata stagionata, olio EVO

DUNA

13€

Mozzarella latte italiano, pancetta artigianale, gorgonzola DOP, pera fresca, miele di spiaggia, olio EVO

CAVOLATA

12€

Crema di cavolo nero, Mozzarella latte italiano, salsiccia artigianale, cavolo viola, ricotta salata, olio EVO





ADRIATICA**13€**

Mozzarella latte italiano, cipolla stufata, carciofi, stracciatella pugliese, alici, olio EVO

INGANNO**13€**

Crema di cavolo viola, Mozzarella latte italiano, salame piccante artigianale, pera fresca, nocciole, olio EVO

CAPRICCIOSA!**13€**

Pomodoro italiano, mozzarella latte italiano, prosciutto cotto artigianale, carciofi, funghi freschi di stagione, olive leccino, olio EVO

QUOTIDIANA**12,50€**

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, salame piccante artigianale, olio EVO

SENTIERO**14€**

Mozzarella latte italiano, gorgonzola DOP, radicchio, prosciutto crudo artigianale, salsa di castagne, olio EVO

APPENNINA**15€**

Crema di cavolo nero, mozzarella latte italiano, prosciutto crudo artigianale, funghi porcini freschi, pane croccante, olio EVO

5 FORMAGGI**15€**

Mozzarella latte italiano, provola affumicata, taleggio DOP, crema di parmigiano Reggiano DOP, ricotta salata stagionata, salsa di castagne, olio EVO

NETTARE**12,50€**

Crema di zucca, mozzarella latte italiano, pancetta artigianale, nocciole, miele di spiaggia, olio EVO.

VIOLA**16€**

Crema di cavolo viola, mozzarella latte italiano, funghi porcini freschi, mortadella artigianale, crema di parmigiano Reggiano DOP, olio EVO







le Tartufate

DIAMANTE

16€

Provola affumicata, funghi porcini freschi, olive leccino, tartufo di stagione, olio EVO

ERETICA

16,50€

Pomodoro San Marzano DOP, stracciatella, alici, tartufo di stagione, olio EVO

NOBILE

19€

Pomodoro italiano, mozzarella latte italiano, prosciutto crudo artigianale, stracciatella pugliese, tartufo di stagione, olio EVO

*Il tartufo non è sempre lo stesso: cambia con le stagioni, con il clima e con la terra che lo custodisce. **Ogni periodo dell'anno regala una varietà diversa**, con sfumature aromatiche uniche e riconoscibili. Per questo lo scegliamo solo nel suo momento ideale, quando esprime al meglio profumo e intensità, e lo aggiungiamo alla pizza appena affettato, per valorizzarne tutta la freschezza e l'eleganza.*





FOCACCE

DOLCE AMARA

12€

Mortadella artigianale con pistacchio, mozzarella di bufala DOP, radicchio, olio EVO

RIFUGIO

13€

Mozzarella latte italiano, prosciutto Cotto artigianale, taleggio DOP, funghi freschi di stagione, olio EVO

ETRUSCA

10,50€

Crema di zucca, gorgonzola DOP, cipolla stufata, cavolo viola, olio EVO

CALZONE DI OPERAVIVA

12,50€

Pomodoro italiano, mozzarella latte italiano, prosciutto cotto artigianale, gorgonzola DOP, olive Leccino, ricotta salata stagionata, olio EVO





BIBITE

ACQUA LAURETANA 2,20€

COCA-COLA  4€
alla spina

COCA-COLA 3,50€

COCA-COLA ZERO 3,50€

SPRITE 3,50€

FANTA 3,50€

SUCCHI 3,50€

ARANCIATA *Verna* 3€

LIMONATA *Verna* 3€

SPUMA BIONDA *Verna* 3€

ESTATHÉ *Limone | Pesca* 4€

CAFFÈ D'ORZO 2€





COCKTAIL

SPRITZ ANALCOLICO	5€
SPRITZ	7€
GIN TONIC GIN LEMON	8€
VODKA TONIC VODKA LEMON	8€
CUBA LIBRE	8€
NEGRONI	8€
AMERICANO	8€

AMARI

ASSEDIO AMARO FIORENTINO	5€
CHINATO TOSCANO	5€

RUM&GRAPPE

BUMBU THE ORIGINAL	7€
TOSCANA MORELLI RISERVA	5€

LIQUORI&SPIRITI

SAMBUCA MORELLI	4€
<i>con caffè +0,30€</i>	
PONCE ALLA LIVORNESE	5€
BAYLES	5€
<i>con caffè +0,30€</i>	
LIMONCINO MORELLI	4€
ARANCINO MORELLI	4€

VIN SANTI&LIQUOROSI

40 ALTARI FRESCOBALDI	5€
NOBILIS Terre del Marchesato	8€
BIRRA SANTA	7,50€
Birrificio Petrognola	





In ottemperanza a quanto previsto dal Reg. UE 1169/11, le informaizioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze, rivolgersi al personale di servizio e consultare idonea documentazione. Grazie.