



OPERAVIVA

MENÙ



Operaviva entstand aus einer einfachen und zugleich tiefgründigen Idee:

HANDWERKLICHKEIT



Handwerk bedeutet, hochwertige Rohstoffe auszuwählen, sie jeden Tag mit Sorgfalt und Aufmerksamkeit zu verarbeiten. Es bedeutet Teige, die mit Geduld zubereitet und begleitet werden, handwerkliche Verarbeitung, Saisonalität, Ausgewogenheit und die kontinuierliche Suche nach dem authentischen Geschmack. Operaviva ist ein Ort, an dem handwerkliche Arbeit auf Leidenschaft trifft, wo jedes Produkt die Zeit erzählt, die ihm gewidmet wurde, und die Menschen, die es geschaffen haben. Wir glauben an den Wert einfacher Gesten, an eine Tradition, die sich jeden Tag erneuert, an die Lieferkette und an echtes Handwerk – jenes, das aus Menschen, Region und Qualität besteht und aus dem Respekt vor den Rohstoffen und vor denen entsteht, die sie genießen. Für uns ist Handwerk kein Wort: Es ist die Art und Weise, wie wir jeden Tag arbeiten.

**WAS VON HAND GEMACHT WIRD, IST
NICHT NUR ANDERS. ES IST LEBENDIG.**



VORSPEISE

DER WEG VON OPERAVIVA

14€

CROSTINI VOM METZGER

9€

CROSTINI VOM METZGER

7€

LA MERENDA

13€

CAPRESE DI OPERAVIVA

12€

ZONZELLE (FRITTIERTER TEIG)

0,50€ AL PZ.

GEDECK 2,50€





CRAFT-BIERE

PETROGNOLA BRAUEREI



VOM FASS



IN DER FLASCHE

MONTEFIORE

Weißbier, 5%

INTOLLERANZA 0

Golden Ale glutenfrei, 5,6%

6,50€

GIUSTA

Helles, 5,6%

SANDY

Rotes Dinkelbier, 7%

7€

SASSOROSSO

Bernsteinfarbiges Dinkelbier, 5,6%

SAISONAL

7€

DEL FORTE BRAUEREI



MANCINA

Belgisches Starkbier, 7,5%

8€

2 CILINDRI

Schwarzer Porter, 5%

7,50€

REGINA DEL MARE

Kupfer DubbelKupfer Dubbel, 8%

8€

ELECTRA

Micro-Ipa, 3,8%

7,50€



TRALCIO 12,1%

30€

Italian Grape Ale *Mit Sangiovese-Traubensaft*

LUPPOLO DI MARE BRAUEREI



CAPITAN GORILLA

German Ale, 4,7%

6,50€

TIENTIBENE

Weiß

6,50€

TRAMONTO ROSSO

American Amber Ale, 5,4%

6,50€







WEIßE WEINE

VERMENTINO DI CAIANO

Caiano Castelfiorentino Castle

15€
5€ pro Glas

GEWURZTRAMINER DOC

La Vis Trentino

22€

VERMENTINO SOLO SOLE

Poggio al Tesoro Bolgheri

28€

LA SBRONZA

Dainelli Keller

45€



ROTWEINE

MORELLINO DI SCANSANO

Motta Alberese

20€
5€ pro Glas

CHIANTI CASTIGLIONI

Frescobaldi

24€

LE SERRE NUOVE

Ornellaia Bolgheri

90€



ROSÉ-WEINE

CASSIOPEA ROSÉ

Poggio al Tesoro Bolgheri

24€



SCHAUMWEIN

ASTORIA CUVEÉ BRUT

5€ pro Glas

ASTORIA DOCG

25€

FERGHETTINA BRUT

38€



CHAMPAGNER

PHILIPPONNAT ROYALE BRUT

90€

DOM PERIGNON

390€





PIZZEN

UNSERE TEIGE

KLASSISCH



VOLLKORN



SPEZIAL



OPERAVIVA

7,50€

Italienische Tomaten, Mozzarella aus italienischer Milch, natives Olivenöl extra

FUMAIOLA

11€

Italienische Tomaten, geräucherter Provola-Käse, handwerklich hergestellte Salsiccia, geschmorte Zwiebeln, it Chili aromatisiertes Öl, natives Olivenöl extra

ORTO VIVO

13€

Italienische Tomaten, Mozzarella aus italienischer Milch, frische saisonale Pilze, Artischocken, Rotkohl, Radicchio, geschmorte Zwiebeln, Leccino-Oliven, natives Olivenöl extra

CASALE

12€

Kürbiscreme, geräucherter Provola-Käse, handwerklich hergestellte Salsiccia, gereifter gesalzener Ricotta, natives Olivenöl extra

DUNA

13€

Mozzarella aus italienischer Milch, handwerklich hergestellter Pancetta, Gorgonzola g.U., frische Birne, Küstenhonig, natives Olivenöl extra

CAVOLATA

12€

Schwarzkohlcreme, Mozzarella aus italienischer Milch, handwerklich hergestellte Salsiccia, Rotkohl, gesalzener Ricotta, natives Olivenöl extra





ADRIATICA 13€

Mozzarella aus italienischer Milch, geschmorte Zwiebeln, Artischocken, apulische Stracciatella, Sardellen, natives Olivenöl extra

INGANNO 13€

Rotkohlcreme, Mozzarella aus italienischer Milch, handwerklich hergestellte scharfe Salami, frische Birne, Haselnüsse, natives Olivenöl extra

CAPRICCIOSA! 13€

Italienische Tomaten, Mozzarella aus italienischer Milch, handwerklich hergestellter Kochschinken, Artischocken, frische saisonale Pilze, Leccino-Oliven, natives Olivenöl extra

QUOTIDIANA 12,50€

San-Marzano-Tomaten g.U., Büffelmozzarella g.U., handwerklich hergestellte scharfe Salami, natives Olivenöl extra

SENTIERO 14€

Mozzarella aus italienischer Milch, Gorgonzola g.U., Radicchio, handwerklich hergestellter Rohschinken, Kastaniensauce, natives Olivenöl extra

APPENNINA 15€

Schwarzkohlcreme, Mozzarella aus italienischer Milch, handwerklich hergestellter Rohschinken, frische Steinpilze, knuspriges Brot, natives Olivenöl extra

5 FORMAGGI 15€

Mozzarella aus italienischer Milch, geräucherter Provola-Käse, Taleggio g.U., Parmigiano-Reggiano-Creme g.U., gereifter gesalzener Ricotta, Kastaniensauce, natives Olivenöl extra

NETTARE 12,50€

Kürbiscreme, Mozzarella aus italienischer Milch, handwerklich hergestellter Pancetta, Haselnüsse, Küstenhonig, natives Olivenöl extra

VIOLA 16€

Rotkohlcreme, Mozzarella aus italienischer Milch, frische Steinpilze, handwerklich hergestellte Mortadella, Parmigiano-Reggiano-Creme g.U., natives Olivenöl extra







Trüffelpizzen

DIAMANTE

16€

Geräucherter Provola-Käse, frische Steinpilze, Leccino-Oliven, saisonaler Trüffel, natives Olivenöl extra

ERETICA

16,50€

San-Marzano-Tomaten g.U., Stracciatella, Sardellen, saisonaler Trüffel, natives Olivenöl extra

NOBILE

19€

Italienische Tomaten, Mozzarella aus italienischer Milch, handwerklich hergestellter Rohschinken, apulische Stracciatella, saisonaler Trüffel, natives Olivenöl extra

Der Trüffel variiert je nach Saison, Klima und Boden, der ihn nährt. Jede Jahreszeit bietet eine andere Sorte mit einzigartigen und unverwechselbaren Aromanuancen. Aus diesem Grund wählen wir ihn nur zum Höhepunkt seiner Reife aus, wenn er sein volles Aroma und seine Intensität entfaltet, und geben ihn erst nach dem Schneiden auf die Pizza, um seine Frische und Eleganz optimal zur Geltung zu bringen.



FOCACCE

DOLCE AMARA

12€

Handwerklich hergestellte Mortadella mit Pistazien, Büffelmozzarella g.U., Radicchio, natives Olivenöl extra

RIFUGIO

13€

Mozzarella aus italienischer Milch, handwerklich hergestellter Kochschinken, Taleggio g.U., frische saisonale Pilze, natives Olivenöl extra

ETRUSCA

10,50€

Kürbiscreme, Gorgonzola g.U., geschmorte Zwiebeln, Rotkohl, natives Olivenöl extra

CALZONE DI OPERAVIVA

12,50€

Italienische Tomaten, Mozzarella aus italienischer Milch, handwerklich hergestellter Kochschinken, Gorgonzola g.U., Leccino-Oliven, gereifter gesalzener Ricotta, natives Olivenöl extra





SOFT DRINKS

LAURETANA MINERALWASSER 2,20€

COCA-COLA  4€

COCA-COLA 3,50€

COCA-COLA ZERO 3,50€

SPRITE 3,50€

FANTA 3,50€

SÄFTE 3,50€

ORANGE SÄFTE *Verna* 3€

LEMON SÄFTE *Verna* 3€

BLONDE SPUMA *Verna* 3€

ESTATHÉ *Zitrone | Pfirsich* 4€

GERSTENKAFFEE 2€





COCKTAILS

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

BITTERLIKÖRE

ASSEDIO AMARO FIORENTINO	5€
CHINATO TOSCANO	5€

RUM&GRAPPA

BUMBU THE ORIGINAL	7€
TOSCANA MORELLI RISERVA	5€

LIKÖRE

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

VIN SANTO

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





In Übereinstimmung mit der EU-Verordnung 1169/11 erhalten Sie Informationen über das Vorhandensein von Stoffen oder Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, beim Servicepersonal und in den entsprechenden Unterlagen. Vielen Dank.