



Operaviva Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/parma-1/operaviva>
Str. Giovanni Inzani, 15, PARMA, Italy
+33186995715 - ristoranteoperaviva.it

Categories

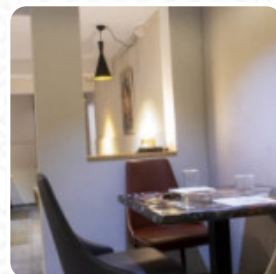
Bianchi Fermi - Francesi E Spagnoli

Rossi fermi - italiani

Rossi fermi - francesi e spagnoli

Bollicine francesi - metodo classico

Bianchi fermi - italiani



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Operaviva Menu



Pasta

TONNO 22 €

Secondi

GUANCIALINI DI MAIALE 20 €

Antipasti

CHAR 24 €

Rice

RISOTTO

Main Course

ANOLINI 16 €

Secondi Piatti

FARAONA 24 €

Pasta Empfehlung

TAGLIOLINI 18 €

La Carta

TAGLIERE DI SALUMI, TORTA FRITTA E GIARDINIERA 20 €

Champagne

LOUIS ROEDERER 300 €

Stews

CODFISH 13 €

White

FOURNIER 20 €

Sauvignon Blanc

LES JAMELLES, LANGUEDOC 25 €

Secondi Di Carne E Pesce

CONIGLIO 22 €

Portata principale

LASAGNETTA 16 €

Primi Piatti Di Carne

PUMPKIN TORTELLI 14 €

I Piatti Principali

STORIONE 13 €

Restaurant Category

DESSERT

Il piatto del mese

PACCHERI ALLA CICALA DI MARE (MAGNOSA) PER 1 PERSONA 28 €

I nostri menu degustazione - degustazione della tradizione

TRE PORTATE SELEZIONATE DALLA "TRADIZIONE PARMIGIANA" 40 € (PER TUTTO IL TAVOLO)

Degustazione a mano libera dello chef

QUATTRO PORTATE SELEZIONATE DALLO CHEF (PER TUTTO IL TAVOLO) 50 €

Carta dei vini - bollicine francesi

PIERRE LASCAUD CHAMPAGNE 36 €

Menu traditionnel

Operaviva Menu



TROIS PLATS AU CHOIX PARMIS "LE CLASSIQUES DE PARME" (POUR TOUTE LA TABLE) 40 €

Menu à la main du chef

QUATRE PLATS SÉLECTIONNÉS PAR LE CHEF (POUR TOUTE LA TABLE) 50 €

Appetizers – Starters

CHEESE PLATTER 20 €

Red

GERARD BERTRAND 30 €

VINA REAL RIOJA

Rosati

DOMAINE DE MISELLE, COTE DE GASCOGNE 28 €

CANTINA PIERANTONJ, ABRUZZO 18 €

Bollicine Rosse E Rosate - Metodo Charmat E Rifermentati

AZ AGRICOLA EMILIO MONTESISSA, COLLI PIACENTINI 25 €

AZIENDA AGRICOLA CASLEN'NA, COLLI DI PARMA 16 €

These Types Of Dishes Are Being Served

FISH

APPETIZER

Ingredients Used

DUCK

TORTELLINI

SEAFOOD

Menu del mercato

CAVALÄR 13 €

GARBÚZ 13 €

RISOTTO PPP 16 €

Bianchi Macerati

CALALTA, COLLI EUGANEI 28 €

TERRE DELLA LUNA, LEVANTE LIGURE 32 €

AZ. AGR. CASALE, TOSCANA 28 €

NINO BARRACO, SICILIA OCCIDENTALE 35 €

Bollicine italiane - metodo classico

AL ROCOL, FRANCIACORTA 32 €

BACIO DELLA LUNA, TRENTINO 26 €

FERRARI, TRENTINO 30 €

TENUTA STELLA, COLLIO 28 €

LA TOLLARA, COLLI PIACENTINI 34 €

Dessert

SCELTO DALLO CHEF

BUDINO DEL VESCOVO 7 €

TIRAMISÙ "COME UNA VOLTA" 7 €

CI VUOLE CERVELLO 7 €

SORBETTO DI STAGIONE 5 €

SPECCHIO DELLE MIE BRAME 7 €

Rossi Fermi Italiani

LINO MAGA, LOMBARDIA, OLTREPÒ 140 €

LA TOSA, COLLI PIACENTINI 30 €

Operaviva Menu



AZ. AGR. COSTA ARCHI, ROMAGNA	28 €
CANTINA FAVARONI UMBRIA MONTEFALCO	24 €
CANTINE TEANUM, PUGLIA	26 €
CASA VINICOLA BOTTER, PUGLIA	28 €
SA DEFENZA, SARDEGNA DONORI	34 €

Vini Vecchi

PIO CESARE, PIEMONTE LANGHE	110 €
PODERI RUGGERI CORSINI, PIEMONTE LANGHE	110 €
MARZIANO ABBONA, PIEMONTE LANGHE	70 €
ALBINO ROCCA, PIEMONTE LANGHE	100 €
MARCHESI ANTINORI, TOSCANA	300 €
CASTELLO BANFI, TOSCANA MONTALCINO	85 €
CAPANNA, TOSCANA MONTALCINO	120 €
VALENTINI, ABRUZZO	320 €

Bollicine italiane - metodo charmat e rifermentati

GINO ZAPPAVIGNA, BASSA PARMENSE	14 €
AZ, AGRICOLA DATURI COLLI PIACENTINI	18 €
CASA BENNA, COLLI PIACENTINI	16 €
SACCOMANI, COLLI PIACENTINI	20 €
DISTINA AZ. AGRICOLA, COLLI PIACENTINI	26 €
AZ. AGR. GIOVANNINI, ROMAGNA	26 €
NEVIO SCALA, COLLI EUGANEI	26 €
DARIO ZORDAN, VICENZA	26 €
TERRE DELLA LUNA, LIGURIA DI LEVANTE	30 €

Bianchi fermi - italiani

TASCHLERHOF – PETER WACHTLER, ALTO ADIGE	38 €
EREDI COBELLI, TRENTINO	28 €
TENUTA STELLA, COLLIO FRIULANO	28 €
FERNANDA CAPPELLO	28 €
VIGNETI MASSA, PIEMONTE	45 €
GIUSEPPE CORTESE, PIEMONTE	28 €
PIERSANTI VINI, MARCHE	24 €
CANTINA FAVARONI, UMBRIA	24 €
AGNANUM, CAMPANIA	28 €
CANTINA LI SEDDI, SARDEGNA GALLURA	28 €

Bollicine francesi - metodo classico

ALAIN COUVREUR, CHAMPAGNE	58 €
BRIGANDAT, CHAMPAGNE	50 €
ALEXANDRE BONNET, CHAMPAGNE	50 €
MEYER-FONNÉ, ALSAZIA	32 €
ALLIMANT LAUGNER, ALSAZIA	34 €
BESTHEIM, ALSAZIA	30 €
VEUVE AMBAL, BORGOGNA	30 €
LUIS BOUILLOT, BORGOGNA	32 €
LUIS VALLON, BORDEAUX	28 €
LA VIEILLE FERME, RODANO	28 €
U MES U, CATALOGNA	30 €

Rossi fermi - francesi e spagnoli

CHATEAU BELLEVUE FAVEREAU, BORDEAUX	28 €
CHATEAU GRAULET BORDEAUX	25 €

Operaviva Menu



GUILHEM ET JEAN-HUGUES
GOISOT, BORGOGNA 50 €

JEAN-LUC COLOMBO, RODANO 28 €

XAVIER VIGNON, RODANO 28 €

DOMAINE FOND CROZE, RODANO 30 €

DOMAINE D'EOLE, LANGUEDOC 50 €

VIGNOBLES VELLAS, LANGUEDOC 28 €

DOMAINES ROBERT VIC,
LANGUEDOC 26 €

ALVAREZ DE TOLEDO, SPAGNA 30 €

BODEGAS BURGO VIEJO, SPAGNA 28 €

PALACIO DEL BURGO, SPAGNA 30 €

Rossi fermi - italiani

CASCINA ALBERTA, PIEMONTE
LANGHE 26 €

ALBERTO BURZI, PIEMONTE
LANGHE 65 €

BROVIA, PIEMONTE LANGHE 65 €

PRUNOTTO, PIEMONTE LANGHE 65 €

ANTOLINI, VENETO VALPOLICELLA 28 €

CALALTA, VENETO COLLI EUGANEI 28 €

PODERE FEDESPINA,
MONTEFALCO UMBRIA 35 €

LE MACCHIOLE, TOSCANA
BOLGHERI 34 €

TENUTA DI CARLEONE, TOSCANA
CHIANTI 28 €

FATTORIA MONTANINE, TOSCANA
CHIANTI 27 €

CASTELLO TRICERCHI, TOSCANA
MONTALCINO 30 €

STEFANO AMERIGHI, TOSCANA
CORTONA 39 €

MASSIMILIANO CALABRETTA,
SICILIA ETNA 34 €

Bianchi Fermi - Francesi E Spagnoli

DOMAINE ALLIMANT-LAUGNER,
ALSAZIA 32 €

DOMAINE BOUCHIÉ-CHANTELLIER,
LOIRA 38 €

POMMIER, BORGOGNA 32 €

DOMAINE CRUCHEANDEAU,
BORGOGNA 48 €

DOMAINE L'ANCIENNE CURE, SUD-
OUEST 30 €

DOMAINE PELLEHAUT, SUD-OUEST 28 €

ALAN BRUMONT, SUD-OUEST 25 €

DOMAINE HORGELUS, SUD-OUEST 25 €

DOMAINE PAUL MAS, LANGUEDOC 25 €

DOMAINE GAYDA, LANGUEDOC 25 €

AEGERTER, LANGUEDOC 25 €

JEFF CARREL, LANGUEDOC 25 €

DOMAINE MARCEL CABELIER,
JURA 32 €

HANS BAER, GERMANIA 25 €

PETER PETER 25 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Operaviva Menu



Operaviva

Str. Giovanni Inzani, 15, PARMA,
Italy

Opening Hours:

Wednesday 19:00-22:00

Thursday 19:00-22:00

Friday 19:00-22:00

Saturday 12:00-14:00

Made with [Menu](#)

