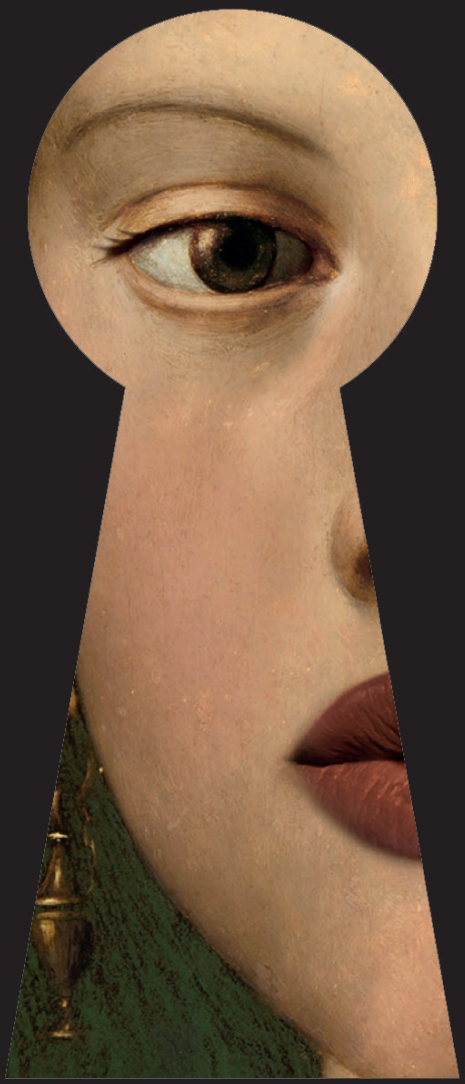
L'OPERA
di Santa Pelagia



CENA / DINNER

L'Opera di Santa Pelagia

A esser Santa ogni tanto si cade nelle Tentazioni.....

L'Opera di Santa Pelagia

Albese di bovino [3, 4, 7]

leggermente toccata al BBQ, cipollotto e olandese "tonnata"

16

C - carota [10, 12]

carote arrostite, chutney di carota e carote crude marinate

14

Pak choi BBQ [1, 7]

con "huancaina" yogurt e peperoncino

15

Palamita [3, 4, 11]

marinata con arancia e sesamo, uovo fondente e cuore di insalata croccante

16

L'Opera di Santa Pelagia

Plin di coniglio alla ligure [1, 3, 7, 12]
con maggiorana e olive
18

Spaghetto monograno Felicetti [1, 7]
burro affumicato e gel di limone bruciato
16

Diaframma [8, 12]
con peperone arrosto e nocciola, cipollotto al BBQ
26

Sovracoscia di pollo [1, 2, 3,4, 6, 11, 14]
salsa teriyaki, riso e furikake
24

Baccalà in olio cottura [4]
e verdure di stagione croccanti
26

Barbabietola cotta nella cenere [1, 6, 12]
salsa al miso, mezcal, arancia e zenzero candito
18

L'Opera di Santa Pelagia

Alba-style beef carpaccio [3, 4, 7]

lightly seared on the BBQ, spring onion, and "tonnata" hollandaise

16

C - carrot [10, 12]

roasted carrots, carrot chutney, and marinated raw carrots

14

BBQ Pak choi [1, 7]

with "huancaína" yogurt and chili pepper

15

Palamita [3, 4, 11]

marinated with orange and sesame, four minutes egg crunchy lettuce heart

16

L'Opera di Santa Pelagia

Ligurian-style rabbit plin [1, 3, 7, 12]
with marjoram and olives
18

Felicetti single-grain spaghetti [1, 7]
smoked butter and burnt lemon gel
16

Skirt steak (diaphragm cut) [8, 12]
with roasted pepper and hazelnut, BBQ spring onion
26

Chicken thigh [1, 2, 3,4, 6, 11, 14]
teriyaki sauce, rice and furikake
24

Cod cooked in oil [4]
with crunchy seasonal vegetables
26

Beetroot cooked in ash [1, 6, 12]
miso sauce, mezcal, orange, and candied ginger
18

L'Opera di Santa Pelagia



Dessert

L'Ô

DESSERT

SORBETTO AL LIMONE
di Cascina Rosele tto e olio extravergine di oliva
10 €

CREMOSO AL DULCE DE LECHE [1,3,7,8]
con frutta secca sabbiata e albicocca al BBQ
10 €

BACIO DELLA SANTA [1,3,7,8]
Cremoso al Gianduja, ganache al cioccolato fondente e croccante alle nocciole
10 €

TIRAMISU' [1,3,7]
10 €

CREMOSO DI FRUTTA [3]
Frutta fresca, meringa e cremoso di frutta
9 €

CAFFE'
3 €

LIQUORI E AMARI
a partire da 7 €

VERMOUTH E VINI LIQUOROSI
a partire da 8 €

... LASCIATI TENTARE ...

DESSERT

LEMON SORBET
from Cascina Rosoleto with extra virgin olive oil
10 €

CREMOSO AL DULCE DE LECHE [1,3,7,8]
with candied dried fruit and BBQ apricot
10 €

BACIO DELLA SANTA [1,3,7,8]
Gianduja cream, dark chocolate ganache and hazelnut crunch
10 €

TIRAMISU' [1,3,7]
10 €

CREMOSO DI FRUTTA [3]
Fresh fruit, meringue and fruit cream
9 €

COFFEE
3 €

LIQUEURS AND AMARI
starting from 7 €

VERMOUTH AND LIQUEUR WINES
starting from 8 €

... LET YOURSELF BE TEMPTED ...