

L'OPERA
di Santa Pelagia





MENU DI PRIMAVERA

L'entrée dell'Opera serie di piccole portate vegetali <i>che variano a seconda della stagione</i>	12
Primosale alla piastra con zucchine, pomodori e olive <i>(azienda agricola Cascina Roseleto e Incuso)</i>	14
Pasta fresca all'uovo con condimento del giorno <i>(farina integrale di popolazione evolutiva della cooperativa Valdibella)</i>	16
Gnocchi di patate e sugo di pesce <i>(il pescato di Matteo Tessarin)</i>	18
Uovo al tegamino con verdure di stagione <i>(l'uovo di Alessandro Varesio)</i>	18
Sgombro al cartoccio con pomodorini e misticanza <i>(il pescato di Matteo Tessarin)</i>	15
Fetta di torta del giorno	8
Dolce tradizione	6
Frutta fresca	6



SPRING MENU

The "Opera" entrée	12
<i>A tasting of small seasonal plant-based dishes</i>	
Grilled Primosale cheese with zucchini, tomatoes and olives	14
<i>(Cheese from Cascina Roseleto and Incuso farms)</i>	
Fresh egg pasta with the seasoning of the day	16
<i>(wholemeal flour from the evolutionary population by the Valdobella cooperative)</i>	
Potato gnocchi in a seafood ragù	18
<i>(catch of the day by Matteo Tessarin)</i>	
Gently pan-fried egg with seasonal vegetables	18
<i>(eggs from Alessandro Varesio's farm)</i>	
Mackerel in foil with cherry tomatoes and mixed salad	15
<i>(catch of the day by Matteo Tessarin)</i>	
Slice of the cake of the day	8
Traditional dessert	6
Fresh fruit	6



Allergeni

Nel nostro processo, lavoriamo materie prime fresche che, dopo un'accurata preparazione, vengono rapidamente surgelate per garantire qualità, freschezza e sicurezza alimentare, assicurando un prodoro di eccellenza.

Si avvisano i gentili ospiti che negli alimenti e nelle bevande preparati possono essere presenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni, si prega di informare il nostro personale.

In our process, we work with fresh raw materials which, after careful preparation, are quickly frozen to ensure quality, freshness, and food safety, guaranteeing an excellent product.

Dear guests, be advised that the food and beverages prepared may contain ingredients or processing aids considered allergens.
Please inform our staff accordingly.



Healthy Lunch

Insalata della Santa

foglie di stagione, pomodorini arrosto,
verdure in conserva, formaggio fresco,
mandorle, semi e vinaigrette

Acqua

Caffè

16 €



Energy Lunch

Santo Toast

pane a lievito madre di nostra produzione,
capocollo cotto a basa temperatura di Luiset,
roselmagno e toma di Cascina Roseleto,
origano siciliano di Cooperativa Valdibella

Acqua

Caffè

18 €