



L'OPERA
di Santa Pelagia

ITALIANO



L'Opera di Santa Pelagia

Benvenuti a L'Opera di Santa Pelagia

La cucina che vi proponiamo fonda le sue radici in Piemonte e nelle sue tradizioni, senza rinunciare a guardare altrove. Privilegiamo materie prime di piccoli produttori di prossimità, pesce pescato ed allevamenti estensivi.

Il pane e tutti i lievitati che serviamo sono prodotti nella nostra cucina utilizzando farine di altissima qualità, lievito madre e lunghe fermentazioni.

La pasta fresca e ripiena è di nostra produzione.

Prestiamo massima attenzione al benessere delle persone e crediamo in un gruppo unito e coinvolto nel progetto.

Siamo entusiasti di accompagnarvi in questo viaggio!



L'Opera di Santa Pelagia

Degustazione menù della Santa

Selezione di Sante tentazioni

Peperoncini ripieni

Sando di sgombro e rafano

Cacio in tempura e rosmarino

Patè di campagna

Spaghetti Felicetti

funghi e prezzemolo

Agnello

erbe ossidate e carote

Buchteln

mele e crema inglese

Bacio della Santa

65€



L'Opera di Santa Pelagia

Degustazione cocktails della Santa

Sinergy

Sake | Ketel One Vodka | Gunpowder |
Pear liquor

DRY - FRUITY

Yume

Nikka from the Barrel | Awamori | Milky Oolong |
Soda peach and jasmine | Mandarin

FRUITY - CREAMY - CO2

Psyche

Bulleit Bourbon | La Tomato Liqueur | Acid Mango |
Honey mix | blueberry BBQ

FULL-BODIED - SPICY - BALSAMIC

34€



L'Opera di Santa Pelagia

La cena con i piatti della Santa

Vitello tonnato
alla maniera antica
18€

La Fassona battuta al coltello
misticanza e alloro
18€

Scarola arrostita
olive e crema di mandorle
16€

Ravioli al plin della tradizione
18€

Ravioli al plin di zucca
e burro al pimento
16€

Spaghetti Felicetti
funghi e prezzemolo
18€



L'Opera di Santa Pelagia

Brasato di manzo
e purea di patate
26€

Agnello
erbe ossidate e carote
28€

Ombrina
rape e aneto
28€

Torta di zucca
e panna semimontata
8€

Buchteln
mele e crema inglese
8€

Il bacio della Santa
8€



L'OPERA
di Santa Pelagia

ENGLISH

Welcome to L'Opera di Santa Pelagia

The cuisine we offer you is rooted in Piedmont and its traditions, without giving up looking elsewhere. We favour raw materials from small, local producers, caught fish and extensively farmed.

The bread and all the leavened products we serve are produced in our kitchen using the highest quality flours, sourdough and long fermentation.

Fresh and filled pasta is our own production. We pay the utmost attention to people's well-being and believe in a united and involved team.

We are excited to be with you on this journey!



L'Opera di Santa Pelagia

Tasting Saint's menu

Selection of holy temptations

Stuffed Pepper

Mackarel Sando and horseradish

Tempura cheese and rosemary

Pâté de Campagne

Spaghetti Felicetti

with mushrooms and parsley

Lamb

with oxidised herbs and carrots

Buchteln

with apples and custard

Saint's kiss

65€



L'Opera di Santa Pelagia

Tasting Saint's cocktails

Sinergy

Sake | Ketel One Vodka | Gunpowder |
Pear liquor

DRY - FRUITY

Yume

Nikka from the Barrel | Awamori | Milky Oolong |
Soda peach and jasmine | Mandarin

FRUITY - CREAMY - CO2

Psyche

Bulleit Bourbon | La Tomato Liqueur | Acid Mango |
Honey mix | blueberry BBQ

FULL-BODIED - SPICY - BALSAMIC

34€



L'Opera di Santa Pelagia

Dinner with the Saint's dishes

Vitello tonnato

in the traditional way

18€

Beef tartare of Fassona

with misticanza and bay leaf

18€

Roasted Scarola

with olive and almond cream

16€

Traditional ravioli al plin

18€

Pumpkin Ravioli al plin

with allspice butter

16€

Spaghetti Felicetti

with mushrooms and parsley

18€



L'Opera di Santa Pelagia

Beef braised

with mashed potatoes

18€

Lamb

with oxidised herbs and carrots

18€

Shi Drum

with turnips and dill

16€

Pumpkin Cake

with half-whipped cream

18€

Buchteln

with apples and custard

16€

Saint's Kiss

18€



L'Opera di Santa Pelagia

Si avvisano i gentili ospiti che tutti gli alimenti sono stati sottoposti ad abbattimento termico (-18°) allo scopo di minimizzare i possibili rischi che possono influenzare la sicurezza degli alimenti.

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

Guests are advised that all foodstuffs have been heat-treated (-18°) in order to minimise possible risks that may affect food safety.

Guests are advised that ingredients or adjuvants that are considered allergens may be present in prepared food and drinks, please request the list from our staff.
