



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

Menu

L'insalatona della Santa

foglie, crudità, frutta secca,
il primo sale di nostra produzione e uovo

16€

Scarola arrostita

olive e crema di mandorle

16€

Vitello tonnato

alla maniera antica

18€

Cannelloni gratinati

ricetta di famiglia

18€

Ravioli integrali di zucca

e crema di Montebore

16€

Ravioli al plin della tradizione

18€



L'Opera di Santa Pelagia

Busiate di Timilia
calamari stufati e limone
18€

Brasato di manzo
e purea di patate
26€

Carciofi
maggiorana e salsa olandese
24€

Bacio della santa
8€

Torta di zucca
e panna semimontata
8€

Buchteln
mele e crema inglese
8€



L'OPERA
di Santa Pelagia

ENGLISH



L'Opera di Santa Pelagia

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

Menu

The "Santa" salad

mix leaves, crudités, dried fruit,
Montebore cheese and egg

16€

Roasted Scarola

with olive and almond cream

16€

Vitello tonnato

in the traditional way

18€

Cannelloni au gratin

family recipe

18€

Whole-wheat pumpkin ravioli

with Montebore cream

16€

Traditional ravioli al plin

18€



L'Opera di Santa Pelagia

Timilia wheat “Busiate”
with stewed squids and lemon
18€

Braised beef
with potato puree
26€

Artichokes
with marjoram and hollandaise sauce
24€

Saint’s Kiss
8€

Pumpkin Pie
with whipped cream
8€

Apple Buchteln
with custard
8€



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.
