



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 delle Sante tentazioni**

Pane di segale con lardo alle erbe

Capunet di verza e uvetta

Pizza di scarola e olive

Trota mais e cocco

### **Bottoni di roselmagno**

porri e chiodi di garofano

### **Pancia di maialino**

senape e puntarelle

### **Buchteln**

mele e crema inglese

### **Risolate**

agrumi e vermouth

65€



L'Opera di Santa Pelagia

---

## **Degustazione cocktails della Santa**

### **Santo Americano**

Vermouth rosso infuso al palosanto |  
Amaro santoni | Cedrata

### **Myō**

Rooster Rojo Tequila | Lime affumicato |  
Sake Yuzu | Spicy Agave

### **Narciso**

Martini Floreale allo Shiso |  
Basilico | Lime

34€



L'Opera di Santa Pelagia

---

## **La cena con i piatti della Santa**

### **Trota**

mais e cocco

20€

### **Scarola arrostita**

olive e crema di mandorle

16€

### **Capunet**

di verza e uvetta

16€

### **Plin al tovagliolo**

brodo di pollo arrosto

18€

### **Bottoni di roselmagno**

porri e chiodi di garofano

18€

### **Spaghetto alle noci**

mandarino e ragù al comodino

18€



L'Opera di Santa Pelagia

---

**Pancia di maialino**

senape e puntarelle

26€

**Carciofo ripieno**

maggiorana e salsa olandese

24€

**Pescato alla mugnaia**

capperi e salvia

30€

**I piatti della tradizione**

su richiesta

Vitello tonnato alla vecchia maniera

18€

Battuta di Fassona, alloro e misticanza

18€

Brasato di vacca, purea di patate

26€



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

---

## **Tasting Saint's Menu**

### **Selection of Holy temptations**

Rye bread with herb lard

Cabbage rolls with sultanas

Pizza with scarole and olives

Trot with corn and coconut

### **Bottoni Pasta**

with roselmagno cheese, leeks and clove

### **Pork belly**

with mustard and puntarelle

### **Buchteln**

with apples and custard

### **Risolatte Cake**

with citrus fruits and vermouth

65€



L'Opera di Santa Pelagia

---

## Tasting Saint's cocktails

### Santo Americano

Vermouth rosso infuso al palosanto |  
Amaro santoni | Cedrata

### Myō

Rooster Rojo Tequila | Lime affumicato |  
Sake Yuzu | Spicy Agave

### Narciso

Martini Floreale allo Shiso |  
Basilico | Lime

34€



L'Opera di Santa Pelagia

---

## **Dinner with the Saint's dishes**

### **Trot**

with corn and coconout

20€

### **Roasted Scarola**

with olive and almond cream

16€

### **Cabbage Rolls**

with sultanas

16€

### **Plin al tovagliolo**

with roast chicken broth

18€

### **Bottoni pasta**

with roselmagno cheese, leeks and clove

18€

### **Walnut Spaghetti**

with mandarin and chicken ragout

18€



L'Opera di Santa Pelagia

---

**Pork belly**

with mustard and puntarelle

26€

**Stuffed artichoke**

with marjoram and hollandaise sauce

24€

**Fish of the day meunière**

with capers and sage

30€

**Traditional dishes**

**on request**

Vitello tonnato in the traditional way

18€

Beef tartare of Fassona with misticanza

and bay leaf powder

18€

Braised cow meat with mashed potatoes

26€



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.

---