



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

Battuta di fassona
misticanza e alloro

18€

Vitello tonnato
alla maniera antica

18€

Scarola arrostita
olive e crema di mandorle

16€

Cannelloni gratinati
ricetta di famiglia

18€

Tajarin
condimento del giorno

18€

Minestra di verdure
di stagione e riso

16€



L'Opera di Santa Pelagia

Faraona confit

scalogno e insalata

22€

Santo toast

capocollo e roselmagno

15€

Purea di patate

Truset

Giardiniera di verdure di stagione

5€

Budino di pane

e zabaione

8€

Crêpes

crema e agrumi

8€

Bonèt della tradizione

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

Fassona Beef

with misticanza and bay leaf powder

18€

Vitello tonnato

in the traditional way

18€

Roasted Scarola

with olive and almond cream

16€

Cannelloni au gratin

family recipe

18€

Tjarin

with sauce of the day

18€

Vegetable Soup

of the season and rice

16€



L'Opera di Santa Pelagia

Guinea fowl confit
with shallot and salad
22€

Holy toast
with capocollo and roselmagno cheese
15€

Mashed potatoes
Truset
Giardiniera of seasonal vegetables
5€

Bread pudding
with zabaglione
8€

Crêpes
with cream and citrus fruits
8€

Traditional Bonèt
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.
