

L'OPERA
di Santa Pelagia



ITALIANO



L'Opera di Santa Pelagia

Il cibo, per noi.

Il cibo per noi è ragione di vita, che va oltre il semplice mangiare: è un momento di condivisione, di tradizioni che vivono e di legami che si rafforzano.

Ogni giorno siamo alla ricerca dei migliori produttori, per migliorare insieme e portarvi solo il meglio. Siamo appassionati nel valorizzare ogni prodotto, tirandone fuori il massimo, per offrirvi piatti che raccontano storie e sapori autentici.

Siamo in continua evoluzione, e così anche le nostre proposte. Pur rimanendo fedeli a se stesse, ogni piatto si trasformerà, arricchendosi e adattandosi con il tempo, diventando sempre più parte di noi.

Vi invitiamo a sedervi, lasciarvi coinvolgere, gustare il momento e regalarvi del tempo.



L'Opera di Santa Pelagia

**a esser *Santa* ogni tanto
si cade nelle *Tentazioni***

Pan brioche artigianale

burro e alici

8

Uovo poché,

crema di verdure e briciole di pane

10

Ceviche di pescato

e finocchietto

12

Foglie in tempura

e maionese alle erbe

8

“Pie” di carne brasata

e crema di aglio arrosto

12



L'Opera di Santa Pelagia

Le nostre *Vivande*

Pasta fresca all'uovo e condimento del giorno

18

Tortelli di erbe stufate, burro e salvia

18

Maiale fondente e misticanza

26

Agnello lucano, timo e verdure di stagione

28

Pescato alla mugnaia e bieta scottata

30

Yogurt, meringa e maracuja

8

Bacio della Santa

10

Bigné craquelin, crema al caffè e frutta

8



L'Opera di Santa Pelagia



Allergeni

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.

L'OPERA
di Santa Pelagia



ENGLISH



L'Opera di Santa Pelagia

Food for us.

Food for us is a reason for living, which goes beyond simply eating: it is a time of sharing, of traditions that live on and bonds that are strengthened.

Every day we search for the best producers, to improve together and bring you only the best. We are passionate about enhancing each product, bringing out the best in it, to offer you dishes that tell authentic stories and flavours.

We are constantly evolving, and so are our proposals. While remaining true to themselves, each dish will be transformed, enriched and adapted over time, becoming more and more a part of us.

We invite you to sit down, get involved, enjoy the moment and give yourself time.



L'Opera di Santa Pelagia

**To be *Holy* from time to time
one falls into *Temptation***

Homemade pan brioche
with butter and anchovies
8

Egg poché
with vegetable cream and breadcrumbs
10

Ceviche of fish
with fennel
12

Leaves in tempura
with herb mayonnaise
8

Braised meat pie
and roasted garlic cream
12



L'Opera di Santa Pelagia

Holy selection

Fresh egg pasta with condiment of the day

18

Tortelli with stewed herbs with butter and sage

18

Pork fondant with misticanza

26

Lucanian lamb with thyme and seasonal vegetables

28

Fish meunière with seared chard

30

Yoghurt, meringue and maracuja

8

Saint's Kiss

10

Bigné craquelin, coffee cream and fruit

8



L'Opera di Santa Pelagia



Allergens

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.