

L'OPERA  
di Santa Pelagia



ITALIANO

IL CIBO COME ATTO CONVIVIALE CHE UNISCE,  
CELEBRA TRADIZIONI E RAFFORZA LEGAMI TRA LE PERSONE.

Inizio vegetale	12
/ una serie di piccole portate a base vegetale che variano a seconda della stagione	
Insalata di scarola arrosto, olive e mandorle	14
Tarte di verdure, formaggio fresco ed erbe	16
Pasta fresca all'uovo, ragù di cortile	18
Gnocchi di patate e sugo di pesce	18
Santo Toast	15
Fetta di torta del giorno	8
Dolce tradizione	6
Frutta fresca	6
/2 corse (acqua e pane di nostra produzione inclusi)	26
/3 corse (acqua e pane di nostra produzione inclusi)	32

SANTO PRANZO



### 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

FOOD AS A CONVIVIAL ACT THAT UNITES, CELEBRATES  
TRADITIONS AND STRENGTHENS BONDS BETWEEN PEOPLE.

Vegetable starter	12
/a series of small vegetable-based courses that change according to the season	
Roasted scarola salad with olives and almonds	14
Vegetable tarte with fresh cheese and herbs	16
Fresh egg pasta with farmyard ragù	18
Gnocchi with fish sauce	18
Holy Toast	15
Cake of the day	8
Traditional dessert	6
Fresh fruit	6
/2 courses (water and bread from our production included)	26
/3 courses (water and bread from our production included)	32

HOLY LUNCH



### 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.