



Park Hotel Italia  
LUNCH 12:00 – 14:30

Carta "Olea Fragrans" 2019  
# DINNER 18:30 – 21:00

I nostri antipasti – unsere Vorspeisen – our starters – nos entrées

**TONNO VITELLATO € 20,00**

Carpaccio di manzo, cubi di tonno scottato, maionese di capperi, polvere di alici  
Beef Carpaccio, lukewarm tunafish cubes, capers mayonnaise  
Rinder Carpaccio, lauwarm Thunfish Wuerfel, Kaper Mayonnaise  
Carpaccio de boeuf, cubes tièdes de thon, mayonnaise aux capres

**MONTAGNA E LAGO € 18,00**

Battuta di manzo, streusel al ginepro, uova di trota, mirtilli e maionese alle erbe  
Beef Tartare, Juniper berries Crumb, trout eggs, Blueberries and herbes mayonnaise  
Tatar von Rind, Wacholderbeeren Streusel, Forelle Eier, Heidelbeeren und Kräuter Mayonnaise  
Tartare de boeuf, baies de genièvre, oeuf de truite, myrtilles et mayonnaise aux herbes

**CAPRESE A MODO NOSTRO € 14,00**

Mousse di Mozzarella, pomodorini confit e freschi, frangipane al basilico, insalatina  
Mozzarella Mousse, confit and fresh tomatoes, frangipane pastry on basil taste, salad  
Mozzarella Mousse, rohe und confit Tomaten, frangipane Teig mit Basilikum Geschmack, Salat  
Mousse de Mozzarella, tomates frais et confits, pate frangipane au basilic, salade

**FRESCHEZZA DI LAGO € 16,00**

Tartare di trota salmonata, estratto di arance, finocchio, zenzero, petali di rapa bianca ripieni di burrata  
Salmon trout tartare, orange extract, fennel ad ginger, whiteturnip stuffed with burrata  
Lachsforelle Tatar, Orangen Extrakt, Fenchel und Ingwer, Weissrueben mit Burrata gefuellt  
Tartare de truite saumonée, extrait d'orange, fenouil et gingembre, navets farcis à la burrata

**SOTTOBOSCO € 15,00**

Lumache all'Ossolana, crumble di piselli, nocciole, crema di aglio orsino e ravanelli  
Snail Ossolana style, green peas crumble, hazelnuts, Orsino Garlic and radishes cream  
Schnecken Ossolana Art, Erbsen streusel, hazelnuss, Baerlauch und Radieschen Creme  
Escargots à l'Ossolana, Crumble de petits pois, noisettes, creme d'ail Orsino et radis

**UOVO 63 € 14,00**

Uovo 63, crema di taleggio, pera caramellata al Tarlap, noci e tartufo  
Uovo 63, cream of Taleggio cheese, caramelized pear in Tarlap Wine, walnuts, truffle  
Ei 63, Creme von Taleggio Kaese, Karamellierte Birne in Tarlap wein, Waldnuesse und Truffel  
Oeuf 63, creme de fromage Taleggio, poire caramélisé au vin Tarlap, noix, truffe

Primi piatti – erste Gänge- first dishes – premiers cours

**POLENTA E LUCCIO IN PRIMAVERA € 16,00**

Gnocchetti di polenta e luccio su crema leggera di prezzemolo  
Polenta and pike dumplings on a light cream of parsley  
Polenta und Hecht Klosschen auf eine leichte creme aus Petersilien  
Gnocchis de polenta et sandre sur une creme legere de Persille

**"AURORA IN VAL D'OSSOLA "..... € 18,00**

Una rivisitazione della classica Carbonara con prodotti locali  
A retelling of the classical Carbonara with local products  
Eine neuauflage des klasischen Carbonara mit lokalen Produkten  
Une revisitation de la carbonara classique avec des produits locaux

**PURPLE RICE € 16,00**

Riso "Goio", cavolo viola, aglio nero e camembert di Bufala  
 Rice "Goio", red cabbage, black garlic and buffalo camembert  
 Reis "Goio", roter Kohl, schwarzer Knoblauch und Büffel Camembert  
 Riz "Goio", chou rouge, ail noir et camembert de bufflonne

**BOTTONI DI SALMERINO € 16,00**

Ravioli verdi di salmerino, le sue uova, vellutata di lago e crumble al pomodoro  
 Green Ravioli with char, its eggs, cream of „lake“ and tomato crumble  
 Gruene Ravioli mit Saibling gefuellt, seine Eier, „See“ Creme und Tomate Crumble  
 Ravioli vertes au omble chevalier, ses oeufs, Creme du "lac", Tomato crumble

**SPAGHETTI TRICOLORE € 14,00**

Spaghetti alla barbabietola, polvere di capperi, creme fraiche, erba cipollina  
 Beetroot spaghetti, capers powder, Creme fraiche and chives  
 Rote Rieben Spaghetti, Kapern puder, Creme Fraiche, Schnittlauch  
 Spaghetti de betteraves, poudre de caprès, creme fraiche, chives

**Celeriac Cream € 10,00**

Vellutata di sedano rapa, porri, nocciole e blu di Capra  
 Celeriac Cream Soup, Leek, hazelnuts and goat Blue Cheese  
 Knollensellerie Creme Suppe, Lauch, Haselnuesse und ziegen blau Kaese  
 Creme de célerie-rave, poireaux, noisettes et fromage blue de chevre

**Secondi di carne - Fleisch - Meat - Viande****FILETTO ALLA ROSSINI 2.0 € 25,00**

Filetto di manzo, spuma di foie gras, pan brioche e funghi  
 Beef fillet, foie gras foam, truffle, brioche bread and mushrooms  
 Rinder filet, foie gras mousse, trueffel, Brioche Brot und Pilzen  
 Fillet de boef, mousse de foie gras, pain brioche et cèpes

**FRESH MINT LAMB € 20,00**

Cosciotto d'agnello, ravanelli, yogurt alla menta e roestli  
 Leg of lamb, radishes, mint yoghurt and roestli  
 Lammkeule, Radieschen, Minzjoghurt und Röstli  
 Gigot d'agneau, radis, yaourt à la menthe et roestli

**RED SPRING DUCK € 24,00**

Petto d'anatra confit, barbabietola e acetosa  
 Confit duck breast, beetroot and sorrel  
 Confit Entenbrust, Rote Beete und Sauerampfer  
 Magret de canard confit, betterave et oseille

**Secondi di pesce - Fische -fishes - poisson****SALMERINO E GIN TONIC € 22,00**

Turbante di salmerino, granita di tonica, insalata al gin, limone candit  
 Turban of Salmon trout, tonic granita, gin salad, candied lemon  
 Turban von Saibling, Tonic Granita, Gin-Salat, kandierte Zitrone  
 Turban de truite saumonée, granit tonique, salade au gin, citron confit

**GREEN STURGEON € 25,00**

Storione, cavolo verza, prosecco e giardinetto di stagione  
 Sturgeon, Savoy cabbage, Prosecco and seasonal garden  
 Stör, Wirsing, Prosecco und saisonaler Garten  
 Esturgeon, chou de Savoie, Prosecco et jardin saisonnier

**LUCCIO E MOOSA € 22,00**

Darna di luccio, polentina morbida, caramello salato, asparagi cotti e crudi  
Pike's darna, soft polenta, salted caramel, cooked and raw asparagus  
Hecht Scheibe, weiche Polenta, gesalzener Karamell, gekochter und roher Spargel  
Darne de brochet, polenta tendre, caramel salé, asperges cuites et crues

**Le Creme Dolci – Süßspeisen – Le creme doux – desserts**

**TONKAMISU' HOT'N COLD € 8,00**

Cremino di mascarpone alla fava tonka, savoiardo, spuma di caffè  
Mascarpone cream with tonka bean, Savoyard, mousse of coffee  
Mascarponecreme mit Tonkabohne, Savoyard, Kaffeemousse  
Crème de mascarpone à la fève de tonka, savoyarde, mousse de café

**CHEESE NOT CAKE IN THE FOREST € 8,00**

Mousse al formaggio, frutti di bosco, cacao e pistacchio  
Mousse with cheese, berries, cocoa and pistachio  
Mousse mit Käse, Beeren, Kakao und Pistazien  
Mousse au fromage, baies, cacao et pistache

**CITRUS SENSATION € 8,00**

Limone, arancia, pompelmo e cacao  
Lemon, orange, grapefruit and cocoa  
Zitrone, Orange, Grapefruit und Kakao  
Citron, orange, pamplemousse et cacao

**CARROTS IN THE EARTH € 8,00**

Cioccolato, carote e ace, (vegan e senza lattosio)  
Chocolate, carrots and aces (vegan and lactose free)  
Schokoladè, Karotten und Asse (vegan und laktosefrei)  
Chocolat, carottes et as (végétalien et sans lactose)

**ROSSO RUBINO € 8,00**

Bavarese alla rosa, fragole e rabarbaro  
Rose Bavarian creamy cake, strawberries and rhubarb  
Rose cremig Torte, Erdbeeren und Rhabarber  
Doux crémeux à la Rose, fraises et rhubarbe

<b>Gelato artigianale</b>	una pallina -	<b>€ 2,00</b>
Eis	due palline -	<b>€ 4,00</b>
Ice cream	tre palline -	<b>€ 6,00</b>

**“Saluti da Intra” by Eros € 12,00**

Degustazione di formaggio piemontese de „La Casera”  
Verkostung von piemontesischen landschaftliche Käse von “La Casera”  
Tasting of Piedmonts cheeses of „La Casera”  
Dégustation de fromages piémontais de „la Casera”

