

Park Hotel Italia

Carta "Olea Fragrans" 2019

LUNCH 12:00 - 14:30 # DINNER 18:30 - 21:30

Le carta Olea Fragrans offer una scelta di piatti ricercati, adatti per un pasto importante, le cui basi si fondano principalmente sui prodotti locali e sulla cucina tipica italiana. Ogni portata è in abbinamento ad un vino. Si suggerisce di prenderlo a bicchiere in modo da poterlo variare a seconda dei diversi piatti. Se si preferisse una scelta diversa è possibile richiedere la carta dei vini.

Das Olea Fragrans Menu bietet eine Auswahl von spezialen Gerichten, geeignet für eine wichtige Mahlzeit. Die Beiden dieser Gerichte sind aus den lokalen Produkten und von Italienischen Küche basiert. Jedes Gericht ist in Kombination mit einem Wein. Man empfängt es durch ein Glas zu trinken damit sei bei jede Gerichte variieren koernte. Wenn Sie eine andere Wahl bevorzugen, fragen Sie nach der Weinkarte an.

The Olea Fragrans menu offers a selection of refined dishes, suitable for an important daily meal. The choice of the products is mostly based on local and typical Italian products. Each course is paired with a wine. It is suggested to take it by the glass so it can vary according to the different dishes. If you prefer a different choice, please ask for the wine list.

L'Olea Fragrans Menu propose un choix de plats raffinés, adaptés pour un repas important. Les étages de ces tribunaux sont vases à partir de produits locaux de la cuisine italienne. Chaque cour est accompagnée d'un vin. On suggerer de prendre un verre pour varier selon les différents plats. Si vous préférez un choix différent, vous pouvez demander la carte des vins.

Per allergie o intolleranze alimentari consultare il Manuale disponibile presso il Ricevimento.
For Allergy- food intolerances, please check our Manual available at the Reception.
Pour les allergies ou les intolérances alimentaires consulter le mode d'emploi disponible à la reception.
Bei Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten, schauen Sie bitte nach dem Handbuch an der Rezeption.
Regolamento UE 1169/2011 *Surgelato

Servizio e tasse incluse - Service und steuern inbegriffen - Service and taxes included - Service et tax inclus

Desideriamo informarvi che i prodotti ricevuti freschi dalla nostra cucina vengono lavorati e abbattuti per potervi servire nelle migliori condizioni.

Wir möchten unsere Kundschaft informieren, dass unsere Küche die Produkte frisch bekommt, vorbereitet und friert, um die in den besten Zustand fuer die Bedienung sind.
We would like inform our Guests that our kitchen receives all fresh products, cooks and freezes them in order to serve them at the best conditions.

Tutto il pane servito è prodotto dalla nostra cucina con l'utilizzo di lievito madre
Das gesamte Brot wird in unserer Küche mit Mutterhefe hergestellt
All the bread served is produced by our kitchen with the use of mother yeast
Tout le pain servi est produit par notre cuisine avec l'utilisation de levure Mère

La pasta, esclusi gli spaghetti, viene tutta fatta a mano dai nostri chef
Pasta, excluding spaghetti, is handmade by our chefs
Pasta, ausgenommen Spaghetti, wird von unseren Köchen handgefertigt
Les pâtes, à l'exception des spaghettis, sont préparées à la main par nos chefs

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

TROTA IN MONTAGNA € 16,00

Tartare di trota, cetriolo, blu di capra, creme fraiche, limone candito, olio all'aneto

Tartare trout, cucumber, goat blue cheese, crème fraîche, candy lemon, dill oil

Tartar Forelle, Gurke, Ziegenblau Käse, Creme fraiche, kandierte Zitronen, Dill öl

Tartare de truite, concombre, fromage bleu de chèvre, crème fraîche, citron Confit, huile d'aneth

Bicchiere di Grillo Doc Sicilia € 4,50

MANZO IN ROSSO € 18,00

Battuta di manzo, ribes, barbabietola e limone

Beef Tartare, currant, beetroot and lemon

Rindfleisch Tatar, Johannisbeere, Rote Beete und Zitrone

Tartare de boeuf, groseilles, betterave rouge et citron

Bicchiere di Valpolicella ripasso € 5,50

CONIGLIO VIAGGIATORE € 16,00

Tonno di Coniglio, finocchio, olive taggiasche e "navettes"

Rabbit tuna, fennel, taggiasche olives and "navettes"

Thunfisch vom Kaninchen, Fenchel, Taggiasche Oliven und „Navettes“

Thon de lapin, fenouil, olives taggiasche et navettes

Bicchiere di Lugana € 5,00

ASTICE ALLA CATALANA € 22,00

Astice, indivia, pomodorini confit, angostura, mousseline di crostacei, cipolla agrodolce

Lobster, endive, confit cherry tomatoes, angostura, shellfish mousseline, sweet and sour onion
Hummer, Endivie, Confit-Kirschtomaten, Angostura, Muschelmousseline, süß-saure Zwiebel
Homard, endives, tomates confites, angostura, mousseline de crustacés, oignon aigre-doux

Vermentina di Gallura € 6,00

TONNO VITELLATO € 20,00

Magatello di vitello, cubi di tonno scottato, maionese di capperi, polvere e chips di alici

Veal Carpaccio, lukewarm tunafish cubes, capers mayonnaise, powder and chips of anchovies

Kalbs Carpaccio, lauwarm Thunfish Wuerfel, Kaper Mayonnaise, Pulver und Chips von Sardellen

Carpaccio de boeuf, cubes tièdes de thon, mayonnaise aux capres, poudre et chips de anchois

Bicchiera di Rosé Castel del Monte € 4,50

DAI MONTI ALLE VALLI € 14,00

Uovo 63, salame nostrano, toma Campertogno, borragine e tartufo

From the mountains to the Valleys, Egg 63, local salami, toma Campertogno, borage and truffle

Von den Bergen in die Täler, Ei 63, lokale Salami, Toma Campertogno, Borretsch und Trüffel

Des montagnes aux vallées, Œuf 63, salami local, toma Campertogno, bourrache et truffe

Bicchiera di Rosé Miti € 4,50

Primi piatti - erste Gänge- first dishes - premiers cours

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

Tagliolini di pasta fresca Maalo, prosciutto crudo della Val Vigizzo, zabaione al Tarlap e uovo marinato

Home made tagliolini by Maalo flour, Smoked row ham, Tarlap Zabaione, marinated egg
Hausgemacht Tagliolini mit Maalo Mehl, geräucherte Schincken, Tarlap Zabaione, marinierte ei
Tagliolini faites maison avec farine Maalo, Jambon fumée, Zabaione au Tarlap, oeuf mariné

Bicchiere di Favorita € 4,50

Bicchiere di Tarlap € 5,50

SPAGHETTONE SWEET AND SOUR € 14,00

Spaghettoni, porro, aceto di lampone e uova di trota

Spaghettoni, leek, raspberry vinegar and trout eggs
Spaghettoni, Lauch, Himbeeressig und Forelleneier
Spaghettoni, poireau, vinaigre de framboise et œufs de truite

Bicchiere di Pinot Grigio € 5,00

GRANA, GRANA E GRANA € 16,00

Riso Goio all'acqua di grana padano, caviale di aceto balsamico, aria e chips di grana, polvere di pepe di sechuan

Goio rice with Padana parmesan, caviar of balsamic vinegar, air and chips of grana, powder of pepper of sechuan
Goio Reis mit Padana Parmesan, Kaviar aus Balsamico Essig, Luft und Blätter von Grana, Pfefferpulver von Sechuan
Riz Goio au parmesan Padano, caviar de vinaigre balsamique, air et chips de grana, Sechuan poivre

Bicchiere di Erbaluce Innominato € 5,00

SEEWEED GNOCCHI € 18,00

Gnocchi di alga spirulina, capesante, zucchine, menta e guanciale

Seaweed gnocchi, scallops, courgettes, mint and Guanciale

Algen Knödel, Jakobsmuschel, Zucchini, Minz und Guanciale

Gnocchi à l'alga Spirulina, pétoncles, Courgettes, menthe et Guanciale

Bicchiere di Grillo €4,50

BOTTONI ESTIVI € 16,00

Bottoni di semola Senatore Cappelli con burrata, acciughe e peperone rosso

Burrata ravioli by Senatore Cappelli flour, anchovies and red pepper

Ravioli aus Senatore Cappelli mehl mit Burrata ausgefüllt, Sardellen und Paprika

Ravioli de farine Senatore Cappelli à la Burrata, anchois et poivron rouge

Bicchiere di Pecorino Doc Coll. Pescaresi € 4,50

SAPORE DI MARE, TASTE OF SEA € 14,00

Calamarata ai ricci di mare, latte di mandorla, caffè e limone candito

Calamarata with sea urchins, almond milk, coffee and candy lemon

Calamarata mit Seeigeln, Mandelmilch, Kaffee und kandierte Zitrone

Calamarata aux oursins, lait d'amande, café et citron confit

Bicchiere di Pigato € 5,00

Secondi di carne - Fleisch - Meat - Viande

SURF AND TURF € 25,00

Filetto di manzo, salsa di ostrica, indivia, prezzemolo, barbabietola

Beef fillet, oyster sauce, endive, parsley, beetroot

Rinderfilet, Austernsauce, Endivie, Petersilie, Rote Beete

Filet de bœuf, sauce d'huîtres, endives, persil, betterave

Bicchiere di Nebbiolo della Casa € 5,00

Bicchiere di Nebbiolo "Testanvisca" € 7,50

DA OCCIDENTE A ORIENTE € 24,00

Petto d'anatra confit, pack-choi, cavolo viola fermentato e Ratafià

Confit duck breast, pack-choi, fermented purple cabbage and Ratafià

Confit Entenbrust, Pack-choi, fermentierter Rotkohl und Ratafià

Magret de canard confit, paquet-choi, chou mauve fermenté et Ratafià

Bicchiere di Monferrato l'Amo € 6,00

THE LAMB WEARS WHITE € 22,00

Lombo d'agnello laccato allo yogurt e pepe rosa, rabarbaro candito e giardinetto di stagione

Loin of lamb lacquered with yogurt and pink pepper, Candy rhubarb and small garden

Lammrücken mit Joghurt und rosa Pfeffer lackiert, kandierte Rhabarber und kleinem Garten

Longe d'agneau laquée avec du yaourt et du poivre rose, rhubarbe confit et petit jardin

Bicchiere di Ripasso € 5,50

Secondi di pesce - Fische -fishes - poisson

TEMPURA DI LAGO € 25,00

Fritto di lago, spuma di patata, carpione, salsa soia e maionese al wasabi

Lake Tempura, Potatoes mousse, carpione and soy sauce and wasabi mayonnaise
See Tempura, Kartoffel Mousse, carpione und Soja Sauce, und Wasabi mayonnaise
Tempura du Lac, mousse de pommes, sauce carpione et soja et wasabi mayonnaise

Bicchiere di Gavi € 5,00

CALAMARO ARLECCHINO € 22,00

Calamaro, piselli, wasabi, pomodoro, nero di seppia e patata caramellata

Harlequin squid, peas, wasabi, tomato, cuttlefish ink and caramelized potato
Harlekin-Tintenfisch, Erbsen, Wasabi, Tomaten, Tintenfischtinte und karamellierte Kartoffeln
Calmar Arlequin, petits pois, tomates, wasabi, encre de seiche et pommes de terre
caramélisées

Bicchiere verdicchio dei Castelli di Jesi € 5,00

SFUMATURE DI VERDE € 24,00

Luccio, fave, caprino, alga, spinaci, yuzu e olio alla menta

Shades of green- Pike, broad beans, goat fresh cheese, seaweed, spinach and yuzu
Grüntöne - Hecht, Saubohnen, Ziege frische Käse, Algen, Spinat und Yuzu
Nuances de vert-Brochet, fèves, fromage frais de chèvre, algues, épinards et yuzu

Bicchiere di Lugana € 4,50

Le Creme Dolci – Süßspeisen – Le creme doux – desserts

THE TROPICAL BALL € 8,00

Mousse al cocco, mango, frutto della passione, rhum e stroisel al cocco

Coconut mousse, mango, passion fruit, rum and coconut stroisel

Kokosmousse, Mango, Passionsfrucht, Rum und Kokos-Stroisel

Mousse de noix de coco, mangue, fruit de la passion, rhum et streusel de coco

OMAGGIO AL PIEMONTE € 8,00

Bonet, salsa Disaronno, spugna alla nocciola, gianduia, mandorle e lamponi

Bonet, Disaronno sauce, hazelnut sponge, gianduia, almonds and raspberries

Bonet, Disaronno-Sauce, Haselnusschwamm, Gianduia, Mandeln und Himbeeren

Bonet, sauce Disaronno, éponge à la noisette, gianduia, amandes et framboises

FRESH AND GREEN € 8,00

Namelaka al lime, sedano, mela verde, pralinato di arachide salata e sorbetto alla mela verde

Namelaka with lime, celery, green apple, salted peanut praline and green apple sorbet

Namelaka mit Limette, Sellerie, grünem Apfel, gesalzener Erdnusspraline und grünem Apfelsorbet

Namelaka au lime, céleri, pomme verte, pralinée d'arachide salée et sorbet à la pomme verte

MILANO-CANNERO € 8,00

Creme brulee allo zafferano, ganache all'arancia, Campari, lime, limone, gel al bergamotto e meringhe

Saffron creme brulee, orange ganache, Campari, lime, lemon, bergamot gel and meringues

Safran-Creme-Brûlée, Orangen-Ganache, Campari, Limette, Zitrone, Bergamotte-Gel und Baiser

Crème brûlée au safran, ganache à l'orange, Campari, citron vert, citron, gel de bergamote et meringues

TIRAMISU' 3. "O" € 8,00

Mousse al mascarpone, cremoso al caffè, savoiardo e sablè, salsa al caffè tiepida, cacao croccante

Mascarpone mousse, coffee creamy, Savoyard and sablè, warm coffee sauce, crunchy cocoa

Mascarpone-Mousse, Kaffee cremig, Savoyer und Sablé, warme Kaffeesauce, knuspriger Kakao

Mousse au mascarpone, café crémeux, savoyard et sablé, sauce au café chaud, cacao croquant

GELATO ARTIGIANALE	una pallina -	€ 2,00
Eis	due palline -	€ 4,00
Ice cream	tre palline -	€ 6,00

"Saluti da Intra" by Eros € 12,00

Degustazione di formaggio piemontese di „La Casera“

Verkostung von piemontesischen landschaftlichem Käse von „La Casera“

Tasting of Piedmonts cheeses of „La Casera“

Dégustation de fromages piémontaises de „la Casera“

MENU DEGUSTAZIONE TERRA

Amouse bouche dedicata



Tonno vitellato



Aurora in Val d'Ossola



Sorbetto



Fresh Mint Lamb



Pre Dessert



Cheese not cake in the forest



Euro 65,00



MENU DEGUSTAZIONE ACQUA

Amouse bouche dedicata



Freschezza di lago



Bottoni di Salmerino



Sorbetto



Green Sturgeon



Pre Dessert



Citrus Sensation



Euro 65,00

MENU DEGUSTAZIONE ARIA

Amouse bouche dedicata



Caprese a modo nostro



Purple Rice



Sorbetto



Uovo 63



Pre dessert



Carrot in the ground

Euro 55,00



MENU INSTINTIVO

Quattro portate al buio dalla nostra cucina; potrete segnalare al cameriere eventuali preferenze o intolleranze su alcuni ingredienti

Antipasto

Primo

Secondo

Dessert

Euro 45,00