

Park Hotel Italia****
Carta "Olea Fragrans" 2020
LUNCH 12:00 – 14:00 # DINNER 18:30 – 21:00

Le carta Olea Fragrans offre 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 o per una scelta diversa, consultate la nostra carta dei vini.

Das Olea Fragrans Menu bietet eine Auswahl von speziellen Gerichten, geeignet für eine wichtige Mahlzeit. Die Boeden dieser Gerichte sind aus den loekalen Produkten und von Italienischen Küche basiert. Jedes Gericht ist in Kombination mit einem Wein. Man empfählt es durch ein Glas zu trinken damit sei bei jede Gerichte variieren koenne, wenn Sie eine andere Wahl bevorzugen, haben wir unsere Weinkarte

The Olea Fragrans menu offers a selection of rafined dishes, suitable for an important daily meal. The choice of the products is mostly based on local and tipical Italian products. Each course is paired with a wine. It is suggested to take it by the glass so it can very 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 raffinès, adaptès pour un repas important. Les ètages de ces tribunaux sont vasès à partir de produits locaux de la cuisine italienne. Chaque cour est accompagnèe d'un vin. On suggerer de prendre un verre pour varier selon les differents plats.

Si vous prèfèeres un choix different, vous pouvez demander la carte des vins.

Desideriamo informarvi che i prodotti ricevuti freschi dalla nostra cucina vengono lavorati e abbattuti per poterveli 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

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


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 den Handbuch an der Rezeption.

Regolamento UE 1169/2011

Con il simbolo  vogliamo indicare i prodotti che la nostra cucina riceve freschi, lavora e conserva congelati per poterveli servire nelle migliori condizioni.

Mit dem Symbol  möchten wir die Produkte zeigen, die unsere Küche frische bekommt, vorbereitet und friert, um die in den besten Zustand fuer die Bedienung sind.

With the symbol  we would like to point out products that our kitchen fresh receives, cooks and freezes in order to offer them at the best conditions.

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

*Surgelato

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

TONNO VITELLATO €20,00

Magatello di vitello cotto a bassa temperatura, spuma di salsa tonnata, polvere di alici, tempura di tonno e crescione

Low temperature cooked veal, tuna sauce foam, anchovies powder, tuna and watercress tempura

Bei niedrig Temperatur gekochtes Kalbsmagatello, Thunfischsauce Schaum, Sardellenpulver, Thunfisch und Brunnenkresse-Tempura

Magatello de veau cuit à basse température, mousse de sauce au thon, poudre d'anchois, thon et tempura de cresson

Bicchiere di Valpolicella Ripasso €5,50

BIS DI TARTARE DI MANZO €18,00

Tartare di manzo e salsiccia piemontese, maionese ai lamponi, crumble alle nocciole e piccole mousse al Blues

Beef and Piedmontese sausage tartare, raspberry mayonnaise, hazelnut crumble and small blues mousse

Rinder und piemontesische Wurst Tartare, Himbeermayonnaise, haselnusskrümel und kleine Bluesmousse

Tartare de boeuf et saucisse piémontaise, mayonnaise aux framboises, crumble aux noisettes et mousse aux petits bleus

Bicchiere di Bramaterra € 7,00

TONNO DI CONIGLIO €16,00

Coniglio, crema di pomodori secchi, olive taggiasche, cipollotto, cracker al finocchietto

Rabbit, cream of dried tomatoes, Taggiasca olives, spring onions, fennel crackers

Kaninchen, getrocknete Tomatencreme, taggiasca-Oliven, Frühlingswiebeln, Fenchelcracker

Lapin, crème de tomates séchées, olives Taggiasche, ciboule, craquelins de fenouil

Bicchiere di Favorita € 4,50

TROTA E AGRUMI €16,00

Carpaccio di trota bianca, bavarese di carota, gel arancia, carota e limone, vinaigrette agli agrumi

Carpaccio of white trout, Bavarian carrot, orange gel, carrot and lemon, citrus vinaigrette

Carpaccio aus weißer Forelle, bayerischer Karotte, Orangengel, Karotte und Zitrone, Zitrusvinaigrette
Carpaccio de truite blanche, carotte bavaroise, gel d'orange, carotte et citron, vinaigrette aux agrumes
Bicchieri di Pecorino € 4,50

ASTICE, ASTICE, ASTICE  **€22,00** 

Astice in tre consistenze, la sua maionese, misticanza, burrata e pomodori confit

Lobster in three consistencies, its mayonnaise, mixed salad, burrata and confit tomatoes

Hummer in drei Konsistenzen, Mayonnaise, gemischter Salat, Burrata und Confit-Tomaten

Homard en trois consistences, sa mayonnaise, salade mmixte, burrata et tomates confites

Bicchieri di Arnais Bricco delle Ciliegie € 6,00

UOVO NIÇOISE  **€14,00**

Uovo 63, crema di patate e fagiolini, cipolla acidula, polvere di alici, pan brioches alle olive, pomodori confit e tartare di tonno e capperi

Egg 63, cream of potatoes and green beans, sour onion, anchovies powder, olive bioches,

Confit tomatoes and tuna, caper tartare

Ei 63, Kartoffencreme und gruene Bohnen, saure Zwiebeln, Sardellenpulver, Olivenbrioches

Confit-Tomaten sowie Thunfisch- und Kapertartar

Bicchieri di Rosè Miti € 4,50

Primi piatti - erste Gänge- first dishes - premiers cours

AURORA  **€18,00** 

Tagliolini di pasta fresca Maalo, prosciutto crudo della Valle Vigizzo, zabaione salato al Cad'm'atè e tuorlo d'uovo marinato

Tagliolini of fresh Maalo pasta, raw ham from the Vigezzo Valley, salted eggnog with Cad'm'atè and marinated egg yolk

Tagliolini aus frischen Maalo-Nudeln, rohem Schinken aus dem Vigezzo-Tal, gesalzenem Eierlikoer mit Cad'matè und mariniertem Eigelb

Tagliolini de pates fraiches Maalo, jambon cru de la vallée Vigezzo, lait de poule salé au Cad'maté et jaune d'oeuf mariné

Bicchiere d'Arnais Bria € 4,50

Bicchiere di Ca d'maté € 6,00

RISO ESTIVO  **€16,00**

Riso Goio DOP di Baraggia Biellese e Vercellese, crema di peperoni, crumble al curry e yogurt

Goio Rice from Baraggia Biellese and Vercellese pepper cream, curry crumble and yogurt

Goio Reis aus Baraggia Biellese und Vercellese, Pfeffercreme, Curry Streusel und yogurt

Riz Goio de Baraggia Biellese et Vercellese, crème de poivre, crumble de curry et yogurt

Bicchiere di Erbaluce di Caluso € 4,50

BOTTONI ALLA PARMIGIANA  **€16,00**

Ravioli ripieni di parmigiana di melanzane, salsa al basilico, spuma di Parmigiano e pomodori confit

Ravioli filled with eggplant parmigiana, basil sauce, Parmesan mousse and confit tomatoes

Ravioli gefuellt mit Auberginenparmigiana, Basilikumsauce, Parmesanmousse und confit Tomaten

Ravioli farcis d'aubergine à la parmigiana, sauce basilic, mousse parmesan et tomates confites

Bicchiere di Rosè i veroni € 4,50

A.O.P. 2.0  **€18,00**

Chitarrine di pasta fresca, crudo di gambero* agli agrumi, polvere di olive taggiasche, crema di aglio rosso e peperoncino

Fresh pasta chitarrine, raw shrimp* with citrus fruits, olives powder, red garlic cream and chili

Frische Nudelgitarren, rohe Garnelen* mit Zitrusfruechten, Olivenpulver, rote Knoblauchcreme,

chilipfeffer

Pates fraiches chitarrine, crevettes* crues aux agrumes, poudre d'olives, crème à l'ail rouge et piment

Bicchiere di pigato € 5,00

GNOCCO A SORPRESA   **€16,00** 

Gnocchetti di patata ripieni di luccio, crema di cipollotto e chips di polenta

Potato dumplings stuffed with pike, onion cream and polenta chips

Kartoffelknödel gefüllt mit Hecht, Zwiebelcreme und Polenta Chips

Boulettes de pomme de terre farcies au brochet, crème à l'oignon et chips de polenta

Bicchiere di Erbaluce l'innominato € 5,00

FUSILLI NORD-SUD    **€18,00**

Fusilloni di grano Matt Felicetti al pesto di zucchine e menta, crudo di capasanta al limone e crumble di taralli

Matt Felicetti wheat fusilli with courgettes and mint pesto, raw scallop with lemon and taralli crumble

Matt Felicetti Weizenfusilli mit Zucchini-Minz-Pesto, rohe Jakobsmuschel mit Zitronen, Taralli Streusel

Fusilli de blé Matt Felicetti aux courgettes et pesto à la menthe, pétoncle cru au citron et crumble de taralli

Bicchiere di Grillo € 4,50

Secondi piatti di carne– Fleisch – Meat - Viande

MANZO CROCCANTE E CAROTE      **€26,00**

Filetto di manzo in pasta fillo*, olandese ai lamponi e diverse consistenze di carota

Beef Fillet in phyllo dough*, raspberry dutch sauce and different consistences of carrot

Rinderfilet in Phyllo Teig*, hollaendisch Himbeeren Sauce und verschiedenen Karottenkonsistenzen

Filet de boeuf en pate phyllo*, sauce neerlandais aux framboises et différentes consistances de carotte

Bicchiere di Nebbiolo della casa € 5,00

Bicchiere di Nebbiolo “Testanvisca” € 7,00

SUMMER LAMB    **€ 22,00**

Lombetto d’agnello*, albicocche, formaggio di capra e melanzane

Lamb loin*, apricots, goat cheese and aubergines

Lammlende*, Aprikosen, Ziegenkaese und Auberginen

Longe d’agneau*, abricots, fromage de chèvre et aubergines

Bicchiere di Monferrato l’amo € 6,00

FARAONA IN PORCHETTA    **€ 24,00** 

Rollatina di Faraona, biette, tartufo nero estivo, chutney di pesche e giardinetto di stagione

Roll of guinea, swiss chards, black summer truffle, peach chutney and seasonal garden

Perlhuhnrolle, Mangold, schwarzer Sommertrueffel, Pfirsischchutney und saisonaler Garten

Rouleau de pintade, blettes, truffe noire d’été, chutney de pêches et jardin saisonnier

Bicchiere di Bolgheri € 6,00

Secondi piatti di pesce- Fische –fishes - poisson

TROTA IN VERDE     **€24,00** 

Rollatina di Trota salmonata, crosta al prezzemolo, salsa al ribes, spinaci e cime di rapa

Salmon trout rollatina, parsley crust, currant sauce, spinach

Lachsforellen-Rollatina, Petersilienkruste, Johannisbeersauce, Spinat

Rollatina à la truite saumonée, croûte de persil, sauce aux groseilles, épinards

Bicchiere di Arnais Bria € 4,50

SGOMBRO TRICOLORE     **€24,00** 

Filetti di sgombro, fagiolini, caramello di cipolla rossa e burrata

Mackerel fillets, green beans, red onion caramel and burrata

Makrelenfilets, grüne Bohnen, Karamell mit roten Zwiebeln und Burrata

Filets de maquereau, haricots verts, caramel à l'oignon rouge et burrata

Bicchieri di Gavi € 6,00

FISH AND CHIPS DI LAGO    **€24,00** 

Pesce di lago, tempura alla Bisa, zabaione al passion fruit, maionese al basilico e patate

Mixed of Lake fish in Bisa Beer tempura, passion fruit zabaglione, basil mayonnaise and potatoes

Gemischte Seefisch in Bisa Bier Tempura, Passionsfrucht Zabaglione, Basilikum Mayonnaise und Kartoffeln

Melange de Poissons de lac en Bier Bisa tempura, zabaglione aux fruits de la passion, mayonnaise au basilic et pommes de terre

Bicchieri di Soave € 4,50

Dolci – Süßspeisen – Le creme doux – desserts

LAMPONISSIMA RICOTTA E BASILICO    **€8,00** 

Bavarese alla ricotta, crumble al basilico e lamponi

Bavarian with ricotta, basil and raspberry crumble

Bayerisch mit Ricotta, Basilikum und Himbeerkrümel

Bavarois à la ricotta, basilic et crumble aux framboises

MELONE, COCCO E CIOCCOLATO BIANCO   **€8,00** 

Mousse cocco e cioccolato bianco, melone, Grand Marnier e cocco

Coconut and white chocolate mousse, melon, Grand Marnier and coconut
Kokos- und weiße Schokoladenmousse, Melone, Grand Marnier und Kokosnuss
Mousse de coco et chocolat blanc, melon Gran Marnier et noix de coco

BAVARESE BELLINI    €8,00 

Prosecco, pesca e amaretti

Prosecco, peach and amaretti

Prosecco Pfirsich und Amaretti

Prosecco, pêche et amaretti

TIRAMISU' A MODO NOSTRO    €8,00

Mascarpone, cacao e cremoso al caffè

ZUPPETTA DI RABBARO   €8,00

Rabarbaro, yogurt e camomilla

Rhubarb, yogurt and chamomile

Rhabarber, Joghurt und Kamille

Rhubarbe, yaourt et camomille

FORMAGGI DI EROS  €14,00

Elenco Allergeni



Arachidi e derivati – Peanuts – Erdnüsse - Cacahuètes



Snack confezionati, creme e condimenti in cui siano presenti anche in piccole dosi

Frutta a guscio – nuts – Nüsse - nuasettes

mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



Latte e derivati – dairy products – Milchprodukt – produit laitier

ogni prodotto in cui viene usato il latte e i suoi derivati, yogurt



Molluschi – Clams – Venusmuscheln - Palourdes

canestrello, capasanta, cannolicchio, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc



Pesce – Fish – Fisch - poisson

prodotti alimentari in cui è presente il pesce anche se in piccole parti

Sesamo – sesam – sesam - Sesam

semi interi usati per il pane, farine, anche se contenuto in minima parte

Soia

soia, latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

Crostacei – shellfish – Schaltier – fruits de mer

marini e d'acqua e dolce, gamberi, scampi, aragoste, granchi e similari

Glutine

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati

Lupini – lupins – Lupinen - lupins

presenti in cibi vegani sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari

Senape – mustard – Senf - moutarde

presente in salse, condimenti, mostarda

Sedano – Celery- Sellerie - Célerie

sia in pezzi che all'interno di preparati, zuppe, salse e concentrati vegetali

Anidride solforosa e solfiti – Sulfits – Sulfite - sulfites

cibi sott'aceto, sott'olio, in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve

Uova – eggs – eier - oeuf

uova e prodotti derivati, maionese, emulsionanti, pasta all'uovo