

Park Hotel Italia****
Carta "Olea Fragrans" 2021
LUNCH 12:00 - 14:30 # DINNER 18:30 - 21:00

IL PESCATO DEL GIORNO : il nostro Maitre, oltre all'offerta presente sulla carta, può proporvi il pesce ricevuto in giornata dal nostro pescatore. Il tipo di pesce e le quantità variano di giorno in giorno in base al risultato della pesca.

DER FISCH DES TAGES: Unser Maitre kann Ihnen zusätzlich zum Angebot auf der Speisekarte den Fisch anbieten, den unser Fischer am Tag erhalten hat. Die Fischart und die Mengen variieren von Tag zu Tag je nach Fangergebnis.

THE FISH OF THE DAY: our Maitre, in addition to the offer on the menu, can offer you the fish received the day by our fisherman. The type of fish and the quantities vary from day to day according to the result of the fishing.

LE POISSON DU JOUR : notre Maitre, en plus de l'offre au menu, peut vous proposer le poisson reçu du jour par notre pêcheur. Le type de poisson et les quantités varient d'un jour à l'autre selon le résultat de la pêche.

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 che è possibile prendere a bicchiere in modo da poterlo variare a seconda dei diversi piatti oppure si può consultare la nostra carta dei vini per una scelta diversa.

Das Olea Fragrans Menu bietet eine Auswahl von speziellen Gerichten, geeignet für eine wichtige Mahlzeit. Die Bestandteile dieser Gerichte sind aus den lokalen Produkten und von Italienischen Küche basiert. Jeder Gang wird mit einem Wein gepaart, der glasweise eingenommen werden kann, um ihn je nach Gericht zu variieren, oder Sie können unsere Weinkarte für eine andere Auswahl konsultieren.

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 that can be taken by the glass in order to vary it according to the different dishes or you can consult our wine list for a different choice.


L'Olea Fragrans Menu propose un choix de plats raffinés, adaptés pour un repas important. Les étages de ces tribunaux sont vasés à partir de produits locaux de la cuisine italienne. Chaque plat est accompagné d'un vin que l'on peut prendre au verre afin de le varier selon les différents plats ou vous pouvez consulter notre carte des vins pour un choix différent.

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 e la pasta** serviti sono prodotti dalla nostra cucina . Das gesamte Brot und Pasta werden in unserer Küche hergestellt The bread and pasta served are produced by our kitchen. Le pain et pates servis sont produits par notre cuisine

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

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

UOVO 64    

Euro 15,00

Uovo 64, pan brioches olive, crema di porri e patate, tartare di tonno e capperi, polvere di acciuga e cipolla acidula

Egg 64, olive brioche, leek and potatoes cream, tuna tartare and caper, anchovy powder and sour onion
Ei 64, Olivenbrioche, Lauch und Kartoffelcreme, Thunfisch-Tartar und Kapern, Sardellenpulver und saure Zwiebeln

Oeuf 64, brioche aux olives, crème de poireaux et pommes de terre, tartare de thon et câpres, poudre d'anchois et oignon aigre

Bicchieri di Arneis Euro 5,00

BATTUTA DI FASSONA   

Euro 19,00

Tartare di carne Coalvi, maionese al lampone, grissino di riso nero Goio "gioiello", scaglie Castelmagno, tuorlo

Coalvi meat tartare, mayonnaise and raspberry gel, Goio black rice breadstick "Jewel", Castelmagno cheese, cooked egg yolk

Coalvi-Fleisch-Tartar, Mayonnaise und Himbeer Gel, Goio schwarzes Reis Grissini „Juwel“, Castelmagno Kaese, gekochtes Eigelb

Tartare de viande Coalvi, mayonnaise et gel aux framboises,, Goio gressin de riz noir „Bijou“, fromage Castelmagno, jaune d'oeuf cuit

Bicchieri di Chianti Euro 6,00

CHIACCHIERA SALATA E TROTA    

Euro 17,00

Tartar di trota salmonata, toma Marzolina, chiacchiera salata, maionese e salsa di ribes, polvere di caffè

Tartar of salmon trout, Marzolina cheese, salty chiacchiera, mayonnaise and current sauce, coffee powder

Lachsforellentartar, Marzolina käse, salzige Chiacchiera, mayonnaise und Johannisbeersauce, Kaffeepulver

Tartare de truite saumonée, fromage Marzolina, Chiacchiera salé, sauce mayonnaise et grosseille,

poudre de café

Bicchieri di Favorita Euro 5,00

CARPACCIO DI RICCIOLA E MELOGRANO     **Euro 23,00**

Carpaccio di ricciola Mediterranea, glassa al miele e soia, indivia Belga e melograno

Mediterranean amber carpaccio, honey and soya glaze, Belgian Endive and pomegranate

Mittelmeer Bernsteinmakrele Carpaccio, Honig-Soja-Glasur, Belgische Endiven und Granatapfel

Carpaccio d'ambre de Méditerranée, glacage miel e Soja, Endive Belge et grenade

Bicchiere di Gavi Euro 6,00

TONNO VITELLATO     **Euro 21,00**

Magatello di vitello, spuma tonnata, tonno pastellato, polvere di alici e insalata di puntarelle

Veal, tuna foam, battered tuna, anchovy powder and puntarelle chicory salad

Kalbsmagatello, Thunfischschaum, paniertes Thunfisch, Sardellenpulver und Puntarelle Chicoréesalat

Magatello de veau, mousse de thon, thon pané, poudre d'anchois et salade de chicorée Puntarelle

Bicchiere di Pigato Euro 5,00

TONNO DI CONIGLIO DI CARMAGNOLA    **Euro 17,00**

Tonno di coniglio di Carmagnola, fogliolina di verza, crema di polenta e latte, composta di cipolle aromatica e bagna caùda

Carmagnola rabbit tuna, cabbage leaf, polenta and milk cream, compote of aromatic onions and bagna caùda


Carmagnola Kaninchen Thunfisch, Kohlblatt, Polenta und Milchcreme, Kompott von aromatischen Zwiebeln und Bagna Caùda


Thon de Lapin Carmagnola, feuille de chou, polenta et crème de lait, compote d'oignons aromatiques et bagna cauda

Bicchiere di Pecorino Euro 5,00

Primi piatti - erste Gänge- first dishes - premiers cours

RISOTTO MELA E CAMEMBERT DI BUFALA  **Euro 17,00**
Riso Goio, burro acido, crema di camembert di bufala, mela in più consistenze, crumble di cipolla
Goio rice, sour butter, buffalo camembert cream, apple in several textures, onion crumble
Goio-Reis, Sauerbutter, Büffel-Camembertcreme, Apfel in verschiedenen Texturen, Zwiebelstreusel
Riz Goio, beurre aigre, crème de camembert de buffle, pomme en plusieurs textures, crumble d'oignons
Bicchiere di Grillo Sicilia Euro 5,00

BOTTONE DI SALMERINO, FINFERLI E PREZZEMOLO  **Euro 19,00**
Bottone ripieno di salmerino al rosmarino, crema di prezzemolo e finferli saltati
Button stuffed with char and rosemary, parsley cream and sautéed chanterelles
Knopf gefüllt mit Saibling und Rosmarin, Petersiliencreme und sautierten Pfifferlingen
Bouton farci d'omble au romarin, crème de persil et sauté de girolles
Bicchiere di Nosiola Euro 5,00

CHITARRINE AOP  **Euro 19,00**
Pasta chitarrine, polvere di olive taggiasche, e carpaccio di gambero*
Chitarrine pasta, Taggiasca olive powder, shrimp Carpaccio
Chitarrin-Nudeln, Taggiasca-Olivenpulver, Garnelen Carpaccio
Pâtes chitarrine, poudre d'olive Taggiasca, Carpaccio de écrevisse
Bicchiere di Pigato Euro 5,00

TAGLIOLINI DI POLENTA E MISSOLTINO

Euro 19,00

Tagliolini di polenta saltati con burro alla salvia e limone, pesto di Missoltino e crema di cipolle rosse

Polenta noodles sautéed with sage and lemon butter, Missoltino pesto and red onion cream

Polenta-Nudeln sautiert mit Salbei und Zitronenbutter, Missoltino Pesto und roter Zwiebelcreme

Nouilles de polenta sautées au beurre de sauge et citron, pesto de Missoltino et crème d'oignons rouges

Bicchiere di Favorita Euro 5,00

CREMA DI ZUCCA, LATTE E TIMO

Euro 13,00

Crema di zucca, spuma di latte e timo

Pumpkin cream, milk and thyme mousse

Kürbiscreme, Milch-Thymian-Mousse

Crème de potiron, mousse de lait et thym

Bicchiere di Soave Euro 5,00

GNOCCHI INTEGRALI, SALSICCIA PIEMONTESE E RICOTTA

Euro 19,00

Gnocco integrale di patata rossa, salsiccia piemontese, guanciaie, broccolo e spuma di ricotta di Crodo

Wholemeal dumpling of red potato, Piedmontese sausage, bacon, broccoli and Crodo ricotta mousse

Vollkornknödel von roter Kartoffel, piemontesischer Wurst, Speck, Brokkoli und Crodo-Ricotta-Mousse

Boulettes complètes de pomme de terre rouge, saucisse piémontaise, bacon, brocoli et mousse Crodo ricotta

Bicchiere di Ca' d' Maté Euro 6,00

Secondi piatti di carne- Fleisch - Meat - Viande

FILETTO DI FASSONA

Euro 29,00

Filetto di manzo "Coalvi", cavolini di Bruxelles e topinambur saltati, crumble e Jus al cioccolato e salsa noisette agli agrumi

Fillet of beef "Coalvi", Brussels sprouts and sautéed topinambur, crumble and Chocolate jus, citrus noisette sauce

Rinderfilet „Coalvi“, Rosenkohl und sautierte Topinambur, Streusel und Schokoladenjus, Zitrus-Noisette-Sauce

Filet de bœuf « Coalvi », choux de Bruxelles et topinambours sautés, crumble et

Jus au chocolat et sauce noisette aux agrumes

Bicchieri di Ghemme Euro 7,00

AGNELLO VILLEROY

Euro 26,00

Lombo d'agnello* impanto nel panko, crema di champignon, pioppini in agro, millefoglie di patata e jus d'agnello alla senape e cannella

Loin of lamb soaked in panko, champignon cream, sour mushrooms, potato millefeuille and lamb jus with mustard and cinnamon

In Panko eingezlegte Lammlende, Champignoncreme, Pioppini-Pilze in Sauer, Kartoffel-Millefeuille und Lammjus mit Senf und Zimt

Carré d'agneau trempé au panko, crème de champignon, champignons pioppini à l'aigre, millefeuille de pommes de terre et jus d'agneau à la moutarde et cannelle

Bicchieri di Ripasso Euro 7,00

ANATRA FINOCCHI, MELE E YOGURT

Euro 25,00

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura agli agrumi, finocchio, mele e yogurt

Duck breast cooked at low temperature with citrus fruits, fennel, apples and yogurt

Bei niedriger Temperatur gegarte Entenbrust mit Zitrusfrüchten, Fenchel, Äpfeln und Joghurt

Magret de canard cuit à basse température aux agrumes, fenouil, pommes et yaourt

Bicchieri di Chianti Euro 6,00

Secondi piatti di pesce- Fische -fishes - poisson

TROTA, FRUTTI ROSSI E CIME DI RAPA     **Euro 25,00**

Rollatina di trota bianca al burro di montagna alle erbe, crosta ai frutti di bosco, vellutata e cime di rapa saltate

White trout rollatina with mountain herb butter, wild berries crust, velvety and sauteed turnip greens

Weißer Forellen-Rollatina mit Bergkräuterbutter, Waldbeerkruste, samtig-sautiertem Rübengrün

Rollatina de truite blanche au beurre d'herbes de montagne, croûte de baies sauvages, pousses de navet veloutées et sautées

Bicchiere di Erbaluce di Caluso Euro 5,00

FRITTO DI LAGO     **Euro 26,00**





Fritto in pastella integrale, champignon, salvia, gel carpione, aioli e sfere di champignon

Fried lake fish in wholemeal batter, mushrooms, sage, carpione gel, aioli and mushroom balls

Frittiert Seefisch in Vollkorn-Teig, Champignons, Salbei, Carpione-Gel, Aioli und Champignonbällchen

Frit du poisson du lac dans une pâte complète, champignons, sauge, gel carpione, aioli et boulettes de champignons

Bicchiere di "Greco L'innominato" Euro 5,00

CAVOLFIORE E PAN BRIOCHE     **Euro 19,00**

Calfiore speziato, insalata di cavolfiori colorati, crema di cavolfiore e panbrioches alla curcuma

Spicy warm cauliflower, colorful cauliflower salad, cauliflower cream and turmeric panbrioches

Würzige Wärme Blumenkohl, bunter Blumenkohlsalat, Blumenkohlcreme und Kurkuma Panbrioches

Chou-fleur épicée chaud, salade de chou-fleur colorée, crème de chou-fleur et panbrioches au curcuma

Bicchiere di Pinot Grigio Euro 6,00

Dolci – Süßspeisen – Le creme doux – desserts

MOUSSE MASCARPONE, VINO E CAFFÈ  Euro 9,00

Mousse al mascarpone, cuore colato al caffè, vino aromatico, sablé e gel al Baileys

Mascarpone mousse, coffee poured heart, aromatic wine, sablé and Baileys gel

Mascarpone-Mousse, Kaffee mit Herz, aromatischer Wein, Sablé und Baileys-Gel

Mousse au mascarpone, cœur coulé de café, vin aromatique, sablé et gel Baileys

BAVARESE DI NOCCIOLA E AMARENA  Euro 9,00

Bavarese alla nocciola, glassa Rochè, mousse di amarena

Hazelnut Bavarian cream, Rochè glaze, black cherry mousse

Haselnuss-Bayerische Creme, Rochè-Glasur, Schwarzkirschmousse

Bavarois noisette, glaçage Rochè, mousse cerise noire

CREME BRULEE, SBRISOLONA E PERE  Euro 9,00

Creme Brulè al pepe di Sichuan, sbrisolona di pinoli e pere

Creme Brulè with Sichuan pepper, sbrisolona of pine nuts and pears

Creme Brulè mit Sichuan-Pfeffer, Sbrisolona von Pinienkernen und Birnen

Crème brulée au poivre de Sichuan, sbrisolona de pignons et poires

TORTA DI CAROTA, ARANCIA E ZENZERO



Euro 9,00

Carrot cake, Namelaka all'arancia, gel e caramella all'arancia e aria di zenzero

Carrot cake, carrot Namelaka, gel and candy orange and ginger air

Karottenkuchen, Karotten Namelaka gel und Süessigkeit von Orangen und Ingwerluft

Gâteau aux carottes, Namelaka de carottes, gele et bonbon à l'orange et gingembre à l'air

YOGURT E MANDARINO



Euro 9,00

Quenelle di yogurt, spirale di mandarino e crema leggera di lime

Quenelle of yoghurt, mandarine spiral and light lime cream

Quenelle aus Joghurt, mandarinenspirale und leichter Limettencreme
Quenelle de yaourt, spirale de mandarine et crème légère au citron vert

TAGLIERE DI FORMAGGI



Euro 16,00

CHEESE PLATTER

KÄSEPLATTE

PLATEAU À FROMAGE

Bicchieri di Bramaterra Euro 6,00

LIGHT LUNCH - dalle 12.00 alle 14.30

Insalata Mista – Mixed Salad	piccola	Euro 6,00
	grande	Euro 8,00
Insalata Verde – Green Sald	piccola	Euro 5,00
	grande	Euro 7,00
Prosciutto San Daniele e bocconcino di capra tiepido		Euro 16,00
Row Ham San Daniele with warm goat morsel 		
Rohe Schinken mit heißer Ziegenbissen		
Chitarrina ai funghi Finferli 		Euro 17,00
Zuppa di legumi 		Euro 12,00
Legume soup - Hülsenfrüchtesuppe		
Spaghetti "Felicetti" al pomodoro 		Euro 10,00
Linguine di Gragnano al pesto 		Euro 14,00
Tagliata di Fassona, Bettelmat, Champignons  e patate novelle		Euro 18,00

Elenco Allergeni



Arachidi e derivati – Peanats – Erdnuesse – Cacahuètes

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



Frutta a guscio – nuts – Nuesse – 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 – Solfiti – 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