

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

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 typical 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 étages de ces tribunaux sont vasès à partir de produits locauxe 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

### UOVO NIZZARDA



**Euro 14,00**

**Uovo 64, pan brioches olive, crema di fagiolini e patate, tartare tonno pinna rossa Sicilia e cappero, polvere di acciuga e cipolla acidula**

Egg 64, olive brioche, green beans and potatoes cream, Sicilian red fin tuna tartare and caper, anchovy powder and sour onion

Ei 64, Olivenbrioche, grüne Bohnen und Kartoffelcreme, sizilianisches Rotflossen-Thunfisch-Tartar und Kapern, Sardellenpulver und saure Zwiebeln

Oeuf 64, brioche aux olives, crème de haricots verts et pommes de terre, tartare de thon rouge de la sicilie et câpres, poudre d'anchois et oignon aigre

**Bicchiera di Arneis Euro 5,00**

### LA BATTUTA DI FASSONA



**Euro 18,00**

**Tartare di carne Coalvi, maionese e gel di carpione al lampone, scaglie Castelmagno, tuorlo**

Coalvi meat tartare, mayonnaise and raspberry carpione gel, Castelmagno cheese, cooked egg yolk

Coalvi-Fleisch-Tartar, Mayonnaise und Himbeer-Carpione-Gel, Castelmagno Kaese, gekochtes Eigelb

Tartare de viande Coalvi, mayonnaise et gel carpione aux framboises, fromage Castelmagno, jaune d'oeuf cuit

**Bicchiera di Maggiorina Euro 6,00**

**Bicchiera di Prosecco Rosè Euro 5,00**

### TARTARE DI TROTA ESTIVA



**Euro 16,00**

**Tartar di trota salmonata, Robiola Marzolina, cetriolo fresco, zest limone confit**

Tartar of salmon trout, Marzolina fresh cheese, fresh cucumber, confit lemon zest

Lachsforellentartar, Marzolina frische käse, frische Gurke, Limettenschale confit

Tartare de truite saumonée, fromage frais Marzolina, concombre frais, zeste de citron confit

**Bicchiera di Favorita Euro 5,00**



## ASTICE E LE SUE VARIANTI

**Euro 25,00**

**Coda, ragù ducasse, polpetta di astice, maionese di astice, misticanza, pomodoro confit, cipolla rossa agrodolce e stracciatella**

Lobster tail, ducasse ragù, lobster meatball, lobster mayonnaise, mixed salad, confit tomato, sweet and sour red onion and stracciatella

Hummerschwanz, Ducasse Ragù, Hummerfleischbällchen, Hummermayonnaise, gemischter Salat, Confit-Tomate, süß-saure rote Zwiebeln und Stracciatella

Queue de homard, ducasse ragù, boulette de homard, mayonnaise de homard, salade mixte, tomate confite, oignon rouge aigre-doux et stracciatella

**Bicchiere di Gavi Euro 6,00**

## TONNO VITELLATO



**Euro 20,00**

**Magatello vitello, spuma tonnata, tonno pinna rossa Sicilia pastellato e polvere di alici**

Veal, tuna foam, battered tuna from Sicily and anchovy powder

Kalbsmagatello, Thunfischschaum, angeschlagener Thunfisch aus Sizilien und Sardellenpulver

Magatello de veau, mousse de thon, thon pané de la Sicilie et poudre d'anchois

**Bicchiere di Umbria Rosato Euro 5,00**

## CHIACCHIERA SALATA DI LUCCIO MANTECATO



**Euro 16,00**

**Chiacchera salata, luccio mantecato, crema di barbabietola e patata, quenelle di luccio fritta, Barbabietola in agrodolce**

Salted pastry "Chat", creamed pike, beetroot and potato cream, and sauer and sweet turnip

Gesalzene Teig „Chat“, Hechtcreme, Rote Beete und Kartoffelcreme und Süss-sauer Rübe

Chat salés avec , brochet à la crème, crème de betteraves et pommes de terre, navet en aigre-douce

**Bicchiere di Pecorino Euro 5,00**

## Primi piatti - erste Gänge- first dishes - premiers cours

### **RISOTTO ACE** **Euro 16,00**

**Riso Goio, burro acido, polvere di carota, gel carota, gel arancia limone e crumble al basilico**

Goio rice, sour butter, carrot gel, orange and lemon gel, basil crumble

Goio Reis, saure Butter, Karotten Gel, Orangen- und Zitronengel, Basilikum Crumble

Riz Goio, beurre aigre, gel de carotte, gel d'orange et de citron, crumble au basilic

**Bicchiere di Grillo Sicilia Euro 5,00**

### **BOTTONE DI STRACCHINO E SALSICCIA PIEMONTESE** **Euro 16,00**

**Raviolo ripieno di stracchino, crudo di salsiccia, crema al prezzemolo, zest di limone confit e cipolla caramellata**

Raviolo stuffed with stracchino, raw sausage of piemontaise beef, parsley cream, zest of confit lemon and caramelized onion

Raviolo gefüllt mit Stracchino, Rohe Wurst von piemontesischem Rind, Petersilienschale, Confit Zitrone Zest und karamellisierte Zwiebel

Raviolo farci au stracchino, saucisson cru de boeuf piemontaise, crème de persil, zest du citron confit et oignon caramélisé

**Bicchiere di Nosiola Euro 5,00**

### **CHITARRINE AOP** **Euro 18,00**






**Pasta chitarrine, polvere di olive taggiasche, crudo di gambero\* all'arancia**



Chitarrine pasta, Taggiasca olive powder, raw orange shrimp






Chitarrin-Nudeln, Taggiasca-Olivenpulver, rohe Orangengarnelen

Pâtes chitarrine, poudre d'olive Taggiasca, crevettes orange crues

**Bicchiere di Pigato Euro 5,00**

**TAGLIOLINI DI POLENTA, GUANCIALE E GIN**      **Euro 18,00**  
**Tagliolini di polenta, salsa carbonara, guanciale e gin.**  
Polenta tagliolini, carbonara sauce, bacon and gin.  
Polenta Tagliolini, Carbonara Sauce, Speck und Gin.  
Tagliolini de polenta, sauce carbonara, bacon et gin.  
**Bicchiere di Ca' d'Maté Euro 6,00**

**FUSILLI MATT ZUCCHINE, MENTA E CAPESANTE**   **Euro 18,00**  
**Fusilli, crema di zucchine e menta, crudo di capasanta\* al limone e tarallo**  
Fusilli, zucchini and mint cream, raw scallop \* with lemon and tarallo  
Fusilli, Zucchini und Minzcreme, rohe Jakobsmuschel\* mit Zitrone und Tarallo  
Fusilli, crème de courgettes et menthe, pétoncle cru\* au citron et tarallo  
**Bicchiere di Lugana Euro 5,00**

**GNOCCO INTEGRALE, SALEMERINO E ORTICA**      **Euro 16,00**  
**Gnocco integrale di patata rossa, ragù di salmerino al rosmarino, crema di ortica e basilico**  
Wholemeal red potato dumpling, char ragout with rosemary, nettle cream and basil  
Roter Vollkornkartoffelknödel, Saiblingsragout mit Rosmarin, Brennnesselcreme und Basilikum  
Dumpling complet de pommes de terre rouges, ragoût d'omble au romarin, crème d'ortie et basilic  
**Bicchiere di Favorita Euro 5,00**

## Secondi piatti di carne– Fleisch – Meat - Viande

### FILETTO DI FASSONA

**Euro 28,00**

**Filetto di manzo, crema di carote agli agrumi, carote, jus di manzo, salsa maltese, crumble di cacao salato**

Fillet of beef, cream of carrots with citrus fruits, carrots, beef jus, Maltese sauce, salted cocoa crumble

Rinderfilet, Karottencreme mit Zitrusfrüchten, Karotten, Rinderjus, Maltesersauce, gesalzener Kakaostreusel

Filet de bœuf, crème de carottes aux agrumes, carottes, jus de bœuf, sauce maltaise, crumble cacao salé

**Bicchieri di Ghemme Euro 7,00**

### AGNELLO E PESCA

**Euro 25,00**

**Agnello\*, composta di pesca, gel all'infuso di pesca, fagiolini, scalogno e jus di cannella**

Lamb \*, peach compote, peach-infused gel, green beans, shallot and cinnamon jus

Lamm \*, Pfirsichkompott, Pfirsich-infundiertes Gel, grüne Bohnen, Schalotten und Zimtjus

Agneau\*, compotée de pêches, gel infusé à la pêche, haricots verts, jus d'échalote et cannelle **Bicchieri di Ripasso**

**Euro 7,00**

### ANATRA, ARANCIA E FINOCCHIO

**Euro 24,00**

**Petto d'anatra cotto 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 AI FRUTTI ROSSI**  

**Euro 24,00**

**Trota bianca in crosta di pane, salsa ai frutti rossi e contorno di verdure**

Truite blanche en croûte de pain, sauce aux fruits rouges et accompagnement de légumes

Weißer Forelle in Brotkruste, roter Fruchtsauce und Gemüsebeilage

Truite blanche en croûte de pain, sauce aux fruits rouges et accompagnement de légumes

**Bicchiere di Erbaluce di Caluso Euro 5,00**

**FRITTO DI LAGO**    

**Euro 24,00**

**Fritto in tempura di birra, maionese al basilico, zabaione al passion fruit e gel al**

**Moscow mule patate tornite**

Fried in beer tempura, basil mayonnaise, passion fruit zabaglione, Moscow Mule Ge and turned potatoes

Gebraten in Biertempura, Basilikum-Mayonnaise, Passionsfrucht-Zabaglione und Moscow Mule gel,gedrehten Kartoffeln

Frit du lac à la tempura du bière, mayonnaise au basilic, zabaglione aux fruits de la passion, gel au Moscow mule et pommes de terre tournées

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

**LUCCIO PERCA, SPINACI E BERGAMOTTO**      **Euro 24,00**

**Luccio, spinaci saltati, gel di bergamotto, cipollotto e vellutata di pesce**

Pike, sauteed spinach, bergamot gel, spring onion and fish soup

Hecht, sautierter Spinat, Bergamottengel, Frühlingszwiebeln und Fischsuppe

Brochet, épinards sautés, gel de bergamote, oignon nouveau et soupe de poisson

**Bicchiere di Gavi Euro 6,00**

## Dolci – Süßspeisen – Le creme doux – desserts

### **MOUSSE MASCARPONE, VINO E CAFFÈ** **Euro 8,00**

**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 ALLA NOCCIOLA, GIN E CIOCCOLATO** **Euro 8,00**

**Bavarese alla nocciola, frolla alla vaniglia, ganache al cioccolato al latte e gel al gin**

Hazelnut Bavarian cream, vanilla shortcrust pastry, milk chocolate ganache and gin gel

Haselnuss Bayerische Sahne, Vanille-Mürbeteig, Milkschokoladen-Ganache und Gin-Gel

Bavaroise aux noisettes, pâte brisée vanille, ganache au chocolat au lait et gin gel

### **LAMPONE COCCO E CIOCCOLATO** **Euro 8,00**

**Crumble al cocco, mousse al lampone, namelaka al cocco, gel al lampone e meringhe**

Coconut crumble, raspberry mousse, coconut namelaka, raspberry gel and meringues

Kokosnuss-Streusel, Himbeer-Mousse, Kokosnuss-Namelaka, Himbeer-Gel und Baiser

Crumble coco, mousse framboise, namelaka coco, gel framboise et meringues



**CARROT CAKE AGLI AGRUMI**    **Euro 8,00**

**Carrot cake, gel di carota, ganache all'arancia e aria di zenzero**

Carrot cake, carrot gel, orange ganache and ginger air

Karottenkuchen, Karottengel, Orangenganache und Ingwerluft Gâteau aux carottes, gel de carottes, ganache à l'orange et gingembre à l'air

**YOGURT E MARACUJA**    **Euro 8,00**

**Quenelle di yogurt, spirale di maracuja e crema leggera di lime**

Quenelle of yoghurt, passion fruit spiral and light lime cream

Quenelle aus Joghurt, Passionsfruchtspirale und leichter Limettencreme

Quenelle de yaourt, spirale de fruits de la passion et crème légère au citron vert

**TAGLIERE DI FORMAGGI**  **Euro 15,00**

CHEESE PLATTER

KÄSEPLATTE

PLATEAU À FROMAGE

**Bicchieri di Bramaterra Euro 6,00**

**Elenco Allergeni**



**Arachidi e derivati — Peanuts – 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 – Solfits – 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