

Park Hotel Italia****
Carta "Olea Fragrans" 2022
LUNCH 12:00 - 14:30 # DINNER 18:30 - 21:00

La Carta Olea Fragrans offre una scelta di piatti, basati principalmente su **prodotti locali** tramite una **visione moderna della cucina italiana**, mentre la preparazione dei piatti avviene privilegiando **metodi ecosostenibili**.

Das Carta Olea Fragrans bietet eine Auswahl an Gerichten, die hauptsächlich auf **lokalen Produkten** basiert ist und eine **moderne Vision der italienischen Küche** widerspiegelt, bei der Zubereitung der Gerichte werden **ökologisch nachhaltige Methoden** bevorzugt.

The Carta Olea Fragrans offers a choice of dishes, based mainly on **local products** through a **modern vision of Italian cuisine**, while the preparation of the dishes takes place favoring **eco-sustainable methods**.

La Carta Olea Fragrans propose un choix de plats, essentiellement à base de **produits locaux** à travers **une vision moderne de la cuisine italienne**. Tandis que la préparation des plats se fait en privilégiant des **méthodes éco-durables**.

•

Alla fine di ogni portata vengono indicati alcuni **vini serviti a bicchiere** che consigliamo per abbinamento. In questo modo è possibile variare il vino in base al piatto scelto. Per una maggiore scelta è possibile consultare la nostra **Carta Vini**.

Am Ende jedes Gangs werden einige **Weine im Glas serviert**, die wir zum Pairing empfehlen. Auf diese Weise ist es möglich, den Wein je nach gewähltem Gericht zu variieren. Eine größere Auswahl finden Sie in unserer **Weinkarte**.

At the end of each course there are some **wines served by the glass** that we recommend for pairing. In this way it is possible to vary the wine according to the dish chosen. For a greater choice, you can consult our **Wine List**.

À la fin de chaque service, il y a des **vins servis au verre** que nous recommandons pour l'accord. De cette façon, il est possible de varier le vin en fonction du plat choisi. Pour un plus grand choix vous pouvez consulter notre **Carte des Vins**.

Il pescato del lago: 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 vom See: 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 lake: 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 lac : 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.

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 pâtes servis sont produits par notre cuisine

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.
Nous tenons à vous informer que les produits reçus frais de notre cuisine sont transformés et surgelés pour pouvoir les servir dans les meilleures conditions.

Le allergie o intolleranze alimentari sono indicate ad ogni piatto proposto
Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten sind bei jedem vorgeschlagenen Gericht angegeben
Food allergies or intolerances are indicated for each dish proposed
Les allergies ou intolérances alimentaires sont indiquées pour chaq

Surgelato*

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

BATTUTA DI FASSONA Euro 20,00

Battuta di Fassona, salsiccia di manzo, pane carasau ai porcini, pioppini in agro, robiola di Roccaverano, polvere di porcini, gel di gin e ginepro

Fassona beef tartare, row sausage, carasau bread with porcini, sour poplar mushrooms, Roccaverano robiola fresh cheese, wild mushrooms powder, gin and juniper gel

Fassona-Tartar, rohe Rindswurst, Carasau-Brot mit Steinpilzen Geschmack, Saure Schuepplinge, Roccaverano Robiola Kaese, Steinpilzpulver, Gin und Wacholdergel

Tartare de fassona, saucisse cru de bœuf, pain carasau aux cèpes, pholiotés en aigre, fromage frais robiola de Roccaverano, poudre de cèpes, gin et gel de genévrier

CARPACCIO DI TROTA SALMONATA, YOGURT E BARBABIETOLA Euro 20,00

Carpaccio di trota salmonata, rub di pepe bianco, coriandolo, senape, paprika e melassa, yogurt, maionese di barbabietola, pan brioche integrale alle noci

Salmon trout carpaccio, rub of white pepper, coriander, mustard, paprika and molasses, yogurt, mayonnaise beetroot, wholemeal pan brioche with walnuts

Lachsforellen-Carpaccio, Rub aus weißer Pfeffer, Koriander, Senf, Paprika und Melasse, Joghurt, Rote-Bete-Mayonnaise, Vollkornpfannbriokes mit Walnüssen

Carpaccio de truite saumonée, rub de poivre blanc, coriandre, moutarde, paprika et mélasse, yaourt, mayonnaise de betterave, briokes complètes panées aux noix

CIPOLLA BIONDA E TALEGGIO Euro 16,00

Cipolla bionda caramellata, spuma di taleggio, composta di cipolle, tarallo al finocchietto

Caramelized blonde onion, taleggio mousse, onion compote, fennel tarallo

Karamellisierte blonde Zwiebel, Taleggio-Mousse, Zwiebelkompott, Fenchel-Tarallo

Oignon blond caramélisé, mousse de taleggio, compotée d'oignons, tarallo de fenouil

Coperto Euro 3,00

UOVO E CRAUTO

Euro 16,00

Uovo 64 in pasta fillo, crauto rosso cotto e crudo, composta di pere, spuma di crauto al cardamomo, pera in vasocottura

Egg 64 in phyllo dough, cooked and raw red sauerkraut, compote pears, sauerkraut mousse with cardamom, pear baumè

Ei 64 im Phyllo-Teig, gekochtes und rohes rotes Sauerkraut, Kompottbirnen, Sauerkrautmousse mit Kardamom, Birnen Baumè

Oeuf 64 en pâte phyllo, choucroute rouge cuite et crue, compote de poires, mousse de choucroute à la cardamome, poire baumè

SALMERINO E BRODO

Euro 20,00

Salmerino, fumetto di lago e dragoncello, porro brasato, Missoltino alla piastra, olio al mandarino, funghi, dragoncello, bottarga di coregone

Char, lake fish broth and tarragon, braised leek, grilled missoltino, mandarin oil, mushrooms, tarragon, Saibling and Whitefish bottarga

Seefischbrühe und Estragon, geschmorter Lauch, gegrillter Missoltino, Mandarinenöl, Pilze, Estragon und Kaisermaraene Rogen

Ombre chevalier, bouillon de poisson du lac et estragon, poireau braisé, missoltino grillé, huile de mandarine, champignons, estragon, poutargue de corégone

Vini consigliati (a bicchiere) - Recommended wines (by glass)- Empfohlene Weine (glasweise)

Flute di Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg Euro 6,00

Flute di Prosecco Rosé incrocio Manzoni Euro 6,00

Flute di Franciacorta Docg Euro 8,00

Primi piatti - erste Gänge- first dishes - premiers cours

RISOTTO FINFERLI E QUAGLIA 

Euro 20,00

Riso selezione Goio, finferli, petto di quaglia ed il suo jus

Rice selection "Goio", chanterelles, quail breast and its jus

„Goio“ ausgewählter Reis, Pfifferlinge, Wachtelbrust und sein Jus

Riz selection "Goio", girolles, magret de caille et son jus

TAGLIATELLA DI POLENTA E MISSOLTINO 

Euro 19,00

Tagliatelle di polenta, pesto di Missoltino e crema alle cipolle

Tagliatelle of polenta flour with missoltino pesto and cream of onions

Tagliatelle aus Polentamehl mit Missoltino pesto und Zwiebelcreme

Tagliatelles de polenta avec pesto au missoltino et creme des oignons

RAVIOLI STRACCHINO E CONIGLIO 


Euro 19,00

Cappellaccio rosso ripieno di stracchino, tonno di coniglio di Carmagnola, emulsione di spinaci

Red cappellaccio stuffed with soft cheese, Carmagnola rabbit tuna, spinach emulsion

Roter Cappellaccio gefüllt mit Weichkäse, Carmagnola Kaninchenthunfisch, Spinatemulsion

Cappellaccio rouge farci au fromage à pâte molle, lapin de thon de Carmagnola, émulsion aux épinards

"PIZZOCCHERI" 

Euro 18,00

Gnocco di pane al grano saraceno, burro all'aglio, patate a cubetti, fonduta di Bitto e spuma di erbe

Buckwheat bread dumpling, garlic butter, diced potatoes, Bitto cheese fondue and swiss chard mousse
Buchweizen-Semmelknödel, Knoblauchbutter, Kartoffelwürfel, Bitto-Fondue und Mangoldmousse
Boulette de pain de sarrasin, beurre à l'ail, pommes de terre en dés, fondue de Bitto et mousse aux bette

CREMA DI CIME RI RAPA

Euro 15,00

Crema di cime di rapa, olio piccante, conchiglioni Matt Felicetti soffiati

Turnip greens cream, spicy oil, puffed and fried conchiglioni pasta Matt Felicetti
Kohlrabi-creme, würziges Öl, gepufft und fritiert Conchiglioni von pasta Matt Felicetti
Crème de feuilles de navet, huile épicée, conchiglioni de patés soufflés et frit Matt Felicetti

Vini consigliati (a bicchiere) - Recommended wines (by glass)- Empfohlene Weine (glasweise)

Roero Arneis Docg	Euro 5,00
Gavi di Gavi Docg	Euro 7,00
Barbera Superiore d'Alba Doc	Euro 6,00

Secondi piatti di carne- Fleisch - Meat - Viande

FILETTO DI FASSONA



Euro 32,00

Filetto di Fassona alla griglia, jus al vino rosso aromatizzato all'anice stellato e chiodi di garofano, purea di barbabietola, broccoli e ricotta di Crodo

Grilled Fassona fillet, red wine jus flavored with star anise and cloves, beetroot puree, broccoli and Crodo ricotta

Gegrilltes Fassona-Filet, Rotweinjus aromatisiert mit Sternanis und Nelken, Rote-Bete-Püree, Broccoli und Ricotta von Crodo

Filet de Fassona grillé, jus au vin rouge aromatisé à l'anis étoilé et clou de girofle, purée de betterave, brocoli et ricotta de Crodo

PETTO D'ANATRA



Euro 24,00

Petto d'anatra, laccatura al miele e birra, gel di mele, cavolo toscano, cavolini di Bruxelles, mele cotte

Duck breast, honey and beer lacquer, apple gel, Tuscan cabbage, Brussels sprouts, cooked apples

Entenbrust, Honig und Bierlack, Apfegel, toskanischer Kohl, Rosenkohl, gekochte Äpfel

Magret de canard, laque au miel et à la bière, gel de pomme, chou de Toscane, choux de Bruxelles, pommes cuites

Vini consigliati (a bicchiere) - Recommended wines (by glass)- Empfohlene Weine (glasweise)

Erbaluce di Caluso Docg

Euro 6,00

Nebbiolo d'Alba Doc

Euro 6,00

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc

Euro 6,00

Chiaretto del Garda

Euro 5,00

Secondi piatti di pesce e vegetariano - fish and vegetarian - Fisch und vegetarisch - poisson et végétarien

TROTA LACCATA 

Euro 26,00

Trota bianca leggermente affumicata e laccata allo sciroppo d'acero, burro, finocchio e crema di pane

Lightly smoked white trout lacquered with maple syrup, butter, fennel and bread cream

Leicht geräucherte weiße Forelle, lackiert mit Ahornsirup, Butter, Fenchel und Brotcreme

Truite blanche légèrement fumée laquée au sirop d'érable, beurre, fenouil et crème de pain

FRITTO DI LAGO 

Euro 27,00

Fritto di lago pastellato con farina di polenta, polpetta di pesce impanata nella farina di polenta, patata americana frita e Aioli al missoltino

Fried lake battered with polenta flour, fish ball breaded in polenta flour, American potato fried, aioli with missoltino

Fischfrittuere vom See mit Polentamehl paniert, Fischbällchen paniert in Polentamehl, amerikanische Kartoffel frittiert, Aioli mit Missoltino

Frit du Lac pané à la farine de polenta, boulette de poisson panée à la farine de polenta, pomme de terre américaine frites, aioli au Missoltino

RADICI 

Euro 18,00

Crema e polpette di pastinaca, sedano e topinambur, aria di topinambur, mousse di carota viola, topinambur brasato, chips di sedano e carota viola

Parsnip cream and balls, celery and Jerusalem artichoke, Jerusalem artichoke air, purple carrot mousse, braised Jerusalem artichoke, celery and purple carrot chips

Pastinakencreme und bällchen, Sellerie und Topinambur, Topinamburluft, lila Karottenmousse, geschmorter Topinambur, Sellerie und lila Karotten chips

Crème de panais et boules, céleri et topinambour, air de topinambour, mousse de carottes violettes, topinambour braisé, chips de céleri et carotte violette

Dolci - Süßspeisen - Le creme doux - desserts

LATTE, MIELE E BISCOTTI  **Euro 10,00**

Latte e biscotti, mousse al miele, caffè e latte sifonato, biscotto al miele, polvere di caffè

Milk and biscuits, honey mousse, siphoned coffee and milk, honey biscuits, coffee powder

Milch und Kekse, Honigmousse, abgeseugte Kaffee und Milch, Honigkekse, Kaffeepulver

Lait et biscuits, mousse au miel, café et lait siphonné, biscuit au miel, poudre de café

MELOGRANO E THE VERDE  **Euro 10,00**

Cornflakes al cioccolato bianco e the matcha, semifreddo al the matcha, gel di melograno, melograno fresco, lingue di gatto al grano saraceno, cocktail di kombucha al the verde

Cornflakes with white chocolate and matcha tea, matcha tea parfait, pomegranate gel, fresh pomegranate, buckwheat cat tongue, kombucha cocktail with green tea

Cornflakes mit weißer Schokolade und Matcha-Tee, Matcha-Tee-Parfait, Granatapfel-Gel, frischer Granatapfel, Buchweizen-Katzenzunge, Kombucha-Cocktail mit grünem Tee

Cornflakes au chocolat blanc et thé matcha, parfait au thé matcha, gel de grenade, grenade fraîche, langue de chat au sarrasin, cocktail kombucha au thé vert

CREME BRULE' DI ZUCCA  **Euro 10,00**

Creme brule alla zucca, sbrisolona, crema castagne, polvere zucca e gel al rum scuro

Pumpkin creme brule, sbrisolona, chestnut cream, pumpkin powder and dark rum gel

Kürbiscreme Brule, Sbrisolona, Kastaniencreme, Kürbispulver und dunkles Rumgel

Crème brulée de potiron, sbrisolona, crème de marrons, poudre de potiron et gel de rhum brun

GIANDUIA E MANDARINO 

Euro 10,00

**Bavarese al gianduia, nocciole sabbiate, terra cioccolato, gel di mandarino, spicchi mandarino
crumble agli agrumi, cioccolato fondente soffiato al mandarino**

Gianduja Bavarian cream, sandblasted hazelnuts, chocolate ground, mandarin gel, mandarin wedges citrus
crumble, puffed mandarin dark chocolate

Gianduja-Bayercreme, sandgestrahlte Haselnüsse, Schokolade gemahlen, Mandarینگel, Mandarinschnitze,
Zitrus-Crumble, gepuffte dunkle Mandarinschokolade

Bavarois au Gianduja, noisettes sablées, chocolat moulu, gel de mandarine, crumble d'agrumes en quartiers
de mandarine, chocolat noir soufflé à la mandarine

SELEZIONE DI FORMAGGI 

Euro 16,00

Cheese selection
Käse Auswahl
Sélection de fromages

Vini consigliati (a bicchiere) - Recommended wines (by glass)- Empfohlene Weine (glasweise)

Erbaluce di Caluso Passito Docg

Euro 6,00

Moscato d'Asti Docg

Euro 5,00

E per la cena soltanto vi proponiamo anche...

And for dinner only we offer you also...

Für nur das Abendessen wir bietet auch...

Menù degustazione - Degustationsmenü - Tasting Menù - Menu dégustation

La Fassona

BATTUTA DI FASSONA

Battuta di Fassona, salsiccia di manzo, pane carasau ai porcini, pioppini in agro, robiola di Roccaverano, polvere di porcini gel di gin e ginepro

RAVIOLI STRACCHINO E CONIGLIO

Cappellaccio rosso ripieno di stracchino, tonno di coniglio di Carmagnola, emulsione di spinaci

FILETTO DI FASSONA

Filetto di Fassona alla griglia, jus al vino rosso aromatizzato all'anice stellato e chiodi di garofano, purea di barbabietola, broccoli e ricotta di Crodo

SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Semifreddo al caffè, dacquoise al cioccolato e nocciole, cioccolato soffiato, spugna alla vaniglia e amarena

Euro 73,00 per persona (bevande escluse- drinks excluded
coperto incluso-cover included)

*Tutti i commensali devono scegliere un menu degustazione. I piatti dei menu non sono intercambiabili.
All diners have to choose the tasting menu. The dishes on the menus are not interchangeable.
Il menu degustazione è previsto esclusivamente per il servizio serale.
The tasting menu is provided exclusively for the evening service.*

Esperienza di Lago

CARPACCIO DI TROTA SALMONATA, YOGURT E BARBABIETOLA

Carpaccio di trota salmonata, rub di pepe bianco, coriandolo, senape, paprika e melassa, yogurt, maionese e aria di barbabietola, pan brioche integrale alle noci

TAGLIATELLA DI POLENTA E MISSOLTINO

Tagliatelle di polenta, pesto di Missoltino e crema alle cipolle

FRITTO DI LAGO

Fritto di lago pastellato con farina di polenta, polpetta di pesce impanata nella farina di polenta, patata americana fritta e Aioli al missoltino

SEMIFREDDO AL CAFFE'

Semifreddo al caffè, dacquoise al cioccolato e nocciole, cioccolato soffiato, spugna alla vaniglia e amarena

Euro 68,00 per persona (bevande escluse- drinks excluded
coperto incluso-cover included)

Tutti i commensali devono scegliere un menu degustazione. I piatti dei menu non sono intercambiabili.

All diners have to choose the tasting menu. The dishes on the menus are not interchangeable.

Il menu degustazione è previsto esclusivamente per il servizio serale.

The tasting menu is provided exclusively for the evening service.

Percorso Vegetariano

CIPOLLA BIONDA E TALEGGIO

Cipolla bionda caramellata, spuma di taleggio, composta di cipolle, tarallo al finocchietto

“PIZZOCCHERI”

Gnocco di pane al grano saraceno, burro all'aglio, patate a cubetti, fonduta di Bitto e spuma di erbe

RADICI

Crema e polpette di pastinaca, sedano e topinambur, aria di topinambur, mousse di carota viola, topinambur brasato, chips di sedano e carota viola

SEMIFREDDO AL CAFFÈ

Semifreddo al caffè, dacquoise al cioccolato e nocciole, cioccolato soffiato, spugna alla vaniglia e amarena

Euro 58,00 per persona (bevande escluse- drinks excluded
coperto incluso- cover included)

Tutti i commensali devono scegliere un menu degustazione. I piatti dei menu non sono intercambiabili.

All diners have to choose the tasting menu. The dishes on the menus are not interchangeable.

Il menu degustazione è previsto esclusivamente per il servizio serale.

The tasting menu is provided exclusively for the evening service.

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 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