

Park Hotel Italia ****

CARTA “OLEA FRAGRANS” 2026

DINNER 18:30 – 21:00

La Carta Olea Frangrans offre una scelta di piatti basati su **prodotti locali e legati al territorio**.

Das Carta Olea Frangrans bietet eine Auswahl an Gerichten, die hauptsächlich auf **lokalen und traditionsbezogenen Produkten**.

The Carta Olea Frangrans offers a choice of dishes, based mainly on **local and tradition related products**.

La Carta Olea Frangrans propose un choix de plats, essentiellement à base de **produits locaux et liés à la tradition**.

.....

Il nostro **sommelier** potrà consigliare dei **vini serviti a bicchiere** come abbinamento. In questo modo è possibile variare i vini in base al piatto scelto. Per una maggiore scelta è possibile consultare la **carta dei vini**.

Unser **Sommelier** kann Ihnen passende **Weine im Glas empfehlen**. So ist es möglich, die Weine je nach gewähltem Gericht zu variieren. Für eine größere Auswahl können Sie unsere **Weinkarte** einsehen.

Our **sommelier** can recommend **wines by the glass to pair with your meal**. This way, the wine can vary depending on the dish chosen. For a wider selection, you can consult our **wine list**.

Notre **sommelier** pourra vous **conseiller des vins au verre en accord avec vos plats**. Ainsi, il est possible de varier les vins selon le plat choisi. Pour un plus grand choix, vous pouvez consulter notre **carte des vins**.

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 les pates 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 für die Bedienung sind.

We would like to 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 congelé 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 chaque assiettes

☆ Congelato all'origine - Am Ursprungsort eingefroren - Frozen at the origin - Congelé à l'origine



Dalla TERRA

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE “COALVI”, TOPINAMBUR, ZENZERO CANDITO E NOCCIOLA IGP

Piedmontese Fassona beef tartare “Coalvi”, Jerusalem artichoke, candied ginger and PGI hazelnut
Tatar vom piemontesischen Fassona-Rind “Coalvi“, mit Topinambur, kandiertem Ingwer und Haselnuss g.g.A.
Tartare de boeuf Fassona du Piémont « Coalvi », topinambour, gingembre confit et noisette IGP

VITELLO AL ROSA, SALSA TONNATA, FRUTTO DI CAPPERO E PANE NERO

Pink-roasted veal, tuna sauce, caper berry and dark bread
Rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapernfrüchte und dunkles Brot
Veau rosé, sauce au thon, fruit du câpre et pain noir

GNOCCHETTI ALL'OSSOLANA, BARBABIETOLA, STRACOTTO DI CERVO E GENEPI

Ossola-style gnocchetti, beetroot, slow-braised venison and génépi
Gnocchetti nach Ossola-Art mit Roter Bete, geschmortem Hirsch und Genepi-Likör
Gnocchetti à la mode de l'Ossola, betterave, cerf longuement mijoté et génépi

COSCIA DI FARAONA FARCITA, IL SUO FONDO, CASTAGNE, MIELE E SEDANO RAPA

Stuffed guinea fowl leg with its jus, chestnuts, honey and celeriac
Gefüllte Perlhuhnkeule mit eigenem Jus, Maronen, Honig und Knollensellerie
Cuisse de pintade farcie, son jus, châtaignes, miel et céleri-rave

VARIAZIONE DI CIOCCOLATO FONDENTE, PEPERONCINO E CROCCANTE AI FIOCCHI DI SALE

Dark chocolate variations, chilli and a sea salt flake crisp
Variationen von dunkler Schokolade mit Chili und Knuspergebäck mit Meersalzlocken
Déclinaison de chocolat noir, piment et croustillant aux flocons de sel

.....
EURO 68 a persona – per person
.....

Ordinabile entro le ore 19:45 - Available to order until 7.45 PM
(Minimo 2 persone - Minimum 2 people)

Dal LAGO

TROTA SALMONATA MI-CUIT, BARBABIETOLA, YOGURT E CASTAGNE

Lightly cooked salmon trout, beetroot, yogurt and chestnuts
Leicht gegart Lachsforelle mit Roter Bete, Joghurt und Maronen
Truite saumonée mi-cuite, betterave, yaourt et châtaignes

POLPETTINE DI PESCE PERSICO, CREMA DI ZUCCA E NOCCIOLE

Pearch fish balls, pumpkin cream and hazelnuts
Barschbällchen, Kürbiscreme und Haselnüsse
Boulettes de perche, crème de potiron et noisettes

CAPPELLACCI DI LUCIOPERCA, PATATA ROSSA, ESTRATTO DI PORCINO E TIMO

Pike-perch cappellacci, red potato, porcini essence and thyme
Cappellacci mit Zander, roter Kartoffel, Steinpilzessenz und Thymian
Cappellacci de sandre, pomme de terre rouge, essence de cèpes et thym

SALMERINO ALPINO, IL SUO CAVIALE E LA SUA PELLE CROCCANTE, PATATA VIOLA E BEURRE BLANC AFFUMICATO

Alpine char with its roe and crispy skin, purple potato and smoked beurre blanc
Seesaibling mit seinem Kaviar und knuspriger Haut, violetter Kartoffel und geräucherter Beurre blanc
Omble chevalier, son caviar et sa peau croustillante, pomme de terre violette et beurre blanc fumé

PARFAIT AL MANDARINO, MANDORLA E CARDAMOMO

Mandarin parfait, almond and cardamom
Mandarinenparfait mit Mandel und Kardamom
Parfait à la mandarine, amande et cardamome

.....
EURO 68 a persona – per person
.....

Ordinabile entro le ore 19:45 - Available to order until 7.45 PM
(Minimo 2 persone - Minimum 2 people)



CREMA DI CAROTE, PANNA ACIDA E ZENZERO CANDITO

Cream of carrot soup, sour cream and candied ginger
Karottencremesuppe mit Sauerrahm und kandierte Ingwer
Velouté de carottes, crème aigre et gingembre confit

**UOVO CROCCANTE, FONDUTA DI MACCAGNO, RADICCHIO BRASATO
E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA**

Crispy egg, Maccagno cheese fondue, braised radicchio and Modena balsamic vinegar reduction
Knuspriges Ei mit Maccagno-Käsefondue, geschmorter Radicchio und eine Reduktion
aus Aceto Balsamico di Modena
Oeuf croustillant, fondue de Maccagno, radicchio braisé et réduction de vinaigre balsamique de Modène

**RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, CAVOLO NERO, BLU A CUCCHIAIO
“LA CASERA” E MELAGRANA**

Riserva San Massimo Carnaroli rice, black cabbage, soft blue cheese “La Casera” and pomegranate
Carnaroli-Reis Riserva San Massimo mit Schwarzkohl, cremigem Blauschimmelkäse „La Casera” und Granatapfel
Riz Carnaroli Riserva San Massimo, chou noir, bleu crémeux “La Casera” et grenade

ZUCCA DELICA ARROSTO, ERBORINATO DI CAPRA, AMARETTO E CANNELLA

Roasted Delica squash, goat's blue cheese, amaretto biscuit and cinnamon
Gerösteter Delica-Kürbis mit Ziegenblauschimmelkäse, Amarettogebäck und Zimt
Courge Delica rôtie, bleu de chèvre, biscuit amaretto et cannelle

SPUMA DI ZABAIONE, COMPOSTA DI MELE AL WHISKY

Zabaglione foam with whisky apple compote
Zabaione-Schaum mit Apfelkompott mit Whisky
Écume de sabayon, compote de pommes au whisky

.....
EURO 58 a persona – per person
.....

Ordinabile entro le ore 19:45 - Available to order until 7.45 PM
(Minimo 2 persone - Minimum 2 people)

I nostri ANTIPASTI

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE “COALVI”, TOPINAMBUR, ZENZERO CANDITO E NOCCIOLA IGP

Piedmontese Fassona beef tartare “Coalvi”, Jerusalem artichoke, candied ginger and PGI hazelnut
Tatar vom piemontesischen Fassona-Rind “Coalvi“, mit Topinambur,
kandierte Ingwer und Haselnuss g.g.A.
Tartare de boeuf Fassona du Piémont « Coalvi », topinambour, gingembre confit et noisette IGP

EURO 18



UOVO CROCCANTE, FONDUTA DI MACCAGNO, RADICCHIO BRASATO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO DI MODENA

Crispy egg, Maccagno cheese fondue, braised radicchio and Modena balsamic vinegar reduction
Knuspriges Ei mit Maccagno-Käsefondue, geschmorter Radicchio und eine Reduktion
aus Aceto Balsamico di Modena
Oeuf croustillant, fondue de Maccagno, radicchio braisé et réduction de vinaigre balsamique de
Modène

EURO 16



CAPASANTA SCOTTATA, ACCIUGA, LIMONE E PORRO

Seared scallop, anchovy, lemon and leek
Kurz gebratene Jakobsmuschel, Sardellen, Zitrone und Lauch
Coquille de Saint-Jacques echaudée, anchois, citron et poireau

EURO 19



VITELLO AL ROSA, SALSA TONNATA, FRUTTO DI CAPPERO E PANE NERO

Pink-roasted veal, tuna sauce, caper berry and dark bread

Rosa gegartes Kalbfleisch mit Thunfischsauce, Kapernfrüchte und dunkles Brot

Veau rosé, sauce au thon, fruit du câpre et pain noir

EURO 17



TROTA SALMONATA MI-CUIT, BARBABIETOLA, YOGURT E CASTAGNE

Lightly cooked salmon trout, beetroot, yogurt and chestnuts

Leicht gegart Lachsforelle mit Roter Bete, Joghurt und Maronen

Truite saumonée mi-cuite, betterave, yaourt et châtaignes

EURO 18



PRIMI PIATTI

TAGLIATELLE AI 40 TOURLI, STRACCETTI DI MANZO, SCALOGNO, ROSMARINO E POMODORO CONFIT

Tagliatelle made with 40 egg yolks, beef strips, shallot, rosemary and confit tomato
Tagliatelle mit 40 Eigelb, Rindfleischstreifen, Schalotte, Rosmarin und confierter Tomate
Tagliatelle aux 40 jaunes d'oeufs, émincé de bœuf, échalote, romarin et tomate confite

EURO 17



RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, CAVOLO NERO, BLU A CUCCHIAIO “LA CASERA” E MELAGRANA

Riserva San Massimo Carnaroli rice, black cabbage, soft blue cheese “La Casera” and pomegranate
Carnaroli-Reis Riserva San Massimo mit Schwarzkohl, cremigem Blauschimmelkäse „La Casera”
und Granatapfel
Riz Carnaroli Riserva San Massimo, chou noir, bleu crémeux “La Casera” et grenade

EURO 17



GNOCCHETTI ALL'OSSOLANA, BARBABIETOLA, STRACOTTO DI CERVO E GENEPI

Ossola-style gnocchetti, beetroot, slow-braised venison and génépi
Gnocchetti nach Ossola-Art mit Roter Bete, geschmortem Hirsch und Genepi-Likör
Gnocchetti à la mode de l'Ossola, betterave, cerf longuement mijoté et génépi

EURO 18



★ **CAPPELLACCI DI LUCIOPERCA, PATATA ROSSA, ESTRATTO DI PORCINO E TIMO**

Pike-perch cappellacci, red potato, porcini essence and thyme
Cappellacci mit Zander, roter Kartoffel, Steinpilzessenz und Thymian
Cappellacci de sandre, pomme de terre rouge, essence de cèpes et thym

EURO 18



★ **SPAGHETTINO AL CAPPERO E PEPERONCINO, BOCCONCINI DI GALLINELLA
E CRUMBLE DI PANE ALL'AGLIO**

Spaghetтини with capers and chilli, gurnard pieces and garlic bread crumble
Spaghetтини mit Kapern und Chili, Knurrhahnstücken und Knoblauchbrot-Crumble
Spaghetтини aux câpres et au piment, morceaux de grondin et crumble de pain à l'ail

EURO 17



★ Tutte le paste proposte sono di nostra produzione e abbattute e congelate in loco per mantenere la freschezza del prodotto.

All Pasta is homemade. Cooling of products for freshness.

Alle Pasta wird von uns selbst hergestellt. Schockkühlung von Produkten für Frische.

Toutes les pâtes proposées sont de notre production. Refroidissement rapide des produits pour leur fraîcheur.

SECONDI PIATTI

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE “COALVI”, SPUMA DI FOIE GRAS, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA E SFOGLIA DI POLENTA DI BEURA

Piedmontese Fassona beef fillet “Coalvi”, foie gras foam, caramelised red onion and a crisp sheet of
Beura polenta

Filet vom piemontesischen Fassona-Rind “Coalvi“ mit Foie-gras-Schaum, karamellisierter roter
Zwiebel und knusprigem Polentablatt aus Beura

Filet de boeuf Fassona du Piémont « Coalvi », écume de foie gras, oignon rouge caramélisé et fine
feuille de polenta de Beura

EURO 34



MERLUZZO GRATINATO, CAVOLFIORE, CURCUMA E QUINOA SOFFIATA

Cod au gratin, cauliflower, turmeric and puffed quinoa

Gratinierter Kabeljau mit Blumenkohl, Kurkuma und gepuffter Quinoa

Cabillaud gratiné, chou-fleur, curcuma et quinoa soufflé

EURO 24



ZUCCA DELICA ARROSTO, ERBORINATO DI CAPRA, AMARETTO E CANNELLA

Roasted Delica squash, goat's blue cheese, amaretto biscuit and cinnamon

Gerösteter Delica-Kürbis mit Ziegenblauschimmelkäse, Amarettogebäck und Zimt

Courge Delica rôtie, bleu de chèvre, biscuit amaretto et cannelle

EURO 17



☆ **COSCIA DI FARAONA FARCITA, IL SUO FONDO, CASTAGNE, MIELE E SEDANO RAPA**

Stuffed guinea fowl leg with its jus, chestnuts, honey and celeriac
Gefüllte Perlhuhnkeule mit eigenem Jus, Maronen, Honig und Knollensellerie
Cuisse de pintade farcie, son jus, châtaignes, miel et céleri-rave

EURO 26



☆ **SALMERINO ALPINO, IL SUO CAVIALE E LA SUA PELLE CROCCANTE,
PATATA VIOLA E BEURRE BLANC AFFUMICATO**

Alpine char with its roe and crispy skin, purple potato and smoked beurre blanc
Seesaibling mit seinem Kaviar und knuspriger Haut, violetter Kartoffel und geräucherter Beurre blanc
Omble chevalier, son caviar et sa peau croustillante, pomme de terre violette et beurre blanc fumé

EURO 25



DOLCI

SPUMA DI ZABAIONE, COMPOSTA DI MELE AL WHISKY

Zabaglione foam with whisky apple compote
Zabaione-Schaum mit Apfelkompott mit Whisky
Écume de sabayon, compote de pommes au whisky

EURO 9



VARIAZIONE DI CIOCCOLATO FONDENTE, PEPERONCINO E CROCCANTE AI FIOCCHI DI SALE

Dark chocolate variations, chilli and a sea salt flake crisp
Variationen von dunkler Schokolade mit Chili und Knuspergebäck mit Meersalzflocken
Déclinaison de chocolat noir, piment et croustillant aux flocons de sel

EURO 9



MILLEFOGLIE, PERA SCIROPPATA, CREMA DIPLOMATICA E GELATO ALLA CANNELLA

Mille-feuille, pear in syrup, crème diplomate and cinnamon ice cream
Millefeuille mit Birne in Sirup, Crème diplomate und Zimteis
Millefeuille, poire au sirop, crème diplomate et glace à la cannelle

EURO 10



PARFAIT AL MANDARINO, MANDORLA E CARDAMOMO

Mandarin parfait, almond and cardamom
Mandarinenparfait mit Mandel und Kardamom
Parfait à la mandarine, amande et cardamome

EURO 10



ELENCO ALLERGENI



ARACHIDI E DERIVATI: snack confezionati, creme e condimenti in cui siano presenti anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI: ogni prodotto in cui viene usato il latte e i suoi derivati, yogurt



MOLLUSCHI: canestrello, capasanta, cannolicchio, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.



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



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



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



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



SENAPE : presente in salse, condimenti, mostarda



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



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI: cibi sott'aceto, sott'olio, in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve



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



PIATTO VEGETARIANO