OLEA FRAGRANS
RESTAURANT

Carta “Olea Fragrans” Primavera 2024

LUNCH 12:00 – 14:30 # DINNER 18:30 – 21:30

Benvenuti al Ristorante Olea Fragrans,
La Carta Olea Fragrans offre una scelta di piatti basati su prodotti locali e legati alla tradizione.

Welcome to the Olea Fragrans Restaurant,
The Carta Olea Fragrans offers a choice of dishes, based mainly on local and tradition related products.

Willkommen im Restaurant Olea Fragrans,
Das Carta Olea Fragrans bietet eine Auswahl an Gerichten, die hauptsächlich auf lokalen und traditionsbezogenen Produkten.

Bienvenue au restaurant Olea Fragrans,
La Carta Olea Fragrans propose un choix de plats, essentiellement à base de produits locaux et liés à la tradition.

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 é possibile consultare la nostra Carta Vini.

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.

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.

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.

Tutto il pane e la pasta serviti sono prodotti dalla nostra cucina.

The bread and pasta served are produced by our kitchen.

Das gesamte Brot und Pasta werden in unserer Küche hergestellt

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 poterveli servire nelle migliori condizioni.

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.

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.

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.

Surgelato all’origine* - Frozen at origin* - am Ursprungsort eingefroren* - congelé à l’origine*

Le allergie o intolleranze alimentari sono indicate ad ogni piatto proposto.

Food allergies or intolerances are indicated for each dish proposed

Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten sind bei jedem vorgeschlagenen Gericht angegeben

Les allergies ou intolérances alimentaires sont indiquées pour chaque assiettes

Il coperto è di Euro 3,00 per persona - The cover charge is Euro 3.00 per person - Der Eintrittspreis beträgt 3,00 Euro pro Person - Les frais de couverture sont de 3,00 euros par personne

OLEA FRAGRANS
RESTAURANT

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

PROSCIUTTO CRUDO DELLA VAL VIGEZZO ..... EURO 20,00

Prosciutto crudo della Val Vigezzo con acciughe del Contabrico e burrata

Raw slightly smoked ham of Vigezzo Valley with Cantabrian anchovy fillets and burrata (special mozzarella filled with fresh cream)

Leicht geräucherter Rohschinken aus dem Val Vigezzo mit den Sardellen aus dem Kantabrischen Meer und Burrata (spezial-Mozzarella gefüllt mit frisher Sahne)

Jambon cru légèrement fumé de la Vallée Vigezzo avec les anchois de la mer Cantabrique et burrata (mozzarella spéciale farcie à la crème fraîche)

STRUDEL DI VERDURA SU VELLUTATA DI SPINACI* ..... EURO 15,00

Strudel di verdura su vellutata di spinaci

Vegetable strudel on a cream of spinach

Gemüse Strudel auf samtiger Spinatcremesuppe

Strudel de légumes sur crème d'épinards

BATTUTA DI FASSONA ..... EURO 20,00

Battuta di fassona con gnocco fritto e crema al Castelmagno

Fassona Tartare with gnocco fritto (special fried bread) and Castelmagno cheese cream

Fassona Tatar mit Gnocco Fritto (frittenes Spezialbrot) mit Creme aus Castelmagno Käse

Tartare de Fassona avec gnocco fritto (pain frit) et crème de fromage Castelmagno

SCALOPPA DI FOIE GRAS CON MELE CARAMELLATE E PAN BRIOCHE* .... EURO 20,00

Scaloppa di foie gras con mele caramellate e pan brioche

Escaloppe of fois gras with caramelized apples and pain brioche

Foie Gras Schnitzel mit karamellisierte Apfel und pain brioche

Escaloppe de foie gras aux pommes caramélisées et pain brioche

TENTACOLO DI POLIPO* ..... EURO 18,00

Tentacolo con crema di patate, gocce di salsa verde e fiore di cappero

Octopus tentacle with creamed potatoes, drops of salsa verde and caper flower

Tintenfishtentakel mit Kartoffelncreme, grünen Soßentropfen und Kapernblüten

Tentacule de poulpe avec pommes de terre à la crème, gouttes de sauce verte et fleur de câpres

CORONCINA DI PATATE* ..... EURO 18,00

Coroncina di patate con cubetti di trota e crudité di verdura

Potato crown with cubes of trout and raw vegetables

Kartoffelkrone mit Würfel von Forelle und crudité von Gemüse

Couronne de pommes de terre avec cubes de truite et crudité de légumes

VINI CONSIGLIATI (a bicchiere) - RECOMMENDED WINES (by glass) - EMPFOHLENE WEINE (glasweise) - VINS CONSEILLÉS (par verre)

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

OLEA FRAGRANS
RESTAURANT

Primi piatti - First dishes - Erste Gänge - Premiers cours

RISOTTO AL PESCE PERSICO DI LAGO* ..... EURO 24,00

Riso Carnaroli mantecato con pesce persico, salvia e pistilli di zafferano
Rice selection "Carnaroli"creamed with lake perch, sage and saffron pistils
Reisauswahl "Carnaroli" cremig mit Seebarsch, Salbei und Safranblüten
Sélection de riz"Carnaroli" à la perche de lac, sauge et pistils de safran

ORZOTTO GAMBERI E ZUCCHINE* ..... EURO 20,00

Orzo mantecato con zucchini, carote, porri e gamberi e salsa di piselli
Barley Risotto", creamed with zucchini, carrot, leek and shrimps with green pea sauce
Gerste Risotto, cremig mit Zucchini, Karotten, Launch und Garnelen mit grüner Erbsensauce
Orge Risotto avec courgettes, carottes, poireaux et crevettes et sauce aux petit pois

RAVIOLI DI LUCCIO* ..... EURO 24,00

Ravioli di luccio perca con salsa di polenta e tartufo nero estivo
Ravioli stuffed with zander with polenta sauce and black summer truffle
Ravioli gefüllt mit Zander mit Polenta –Sauce und scharzem Sommertrüffel
Ravioli farcis de brochet avec sauce à la polenta et trouffe noir d'été

GNOCCHETTI DI CECI AL RAGÙ DI BRANZINO* ..... EURO 24,00

Gnocchetti di ceci e patate saltati al ragù di branzino e funghi porcini alle erbe
Chickpea and potato little dumplings sauted with seabass ragù and porcini mushrooms with herbs
Kichererbsen- und Kartoffel kleine Klößchen mit Seebarsch-Ragù und Steinpilzen mit Kräutern
Petits gnocchi de pois chiches et pommes de terre sautés au ragout et cèpes aux herbes

SPAGHETTONE CACIO E PEPE ..... EURO 22,00

Spaghettone cacio e pepe con rapè di cioccolato fondente e lime
Spaghetti cheese & pepper with grated dark chocolate and lime
Spaghetti Käse & Pfeffer mit geriebener dunkler Schokolade und Limette
Spaghetti fromage & poivre au chocolat noir râpé et citron vert

TAGLIOLINI AL FILETTO DI TRIGLIA* ..... EURO 22,00

Tagliolini di pasta fresca con filetto di triglia saltati agli agrumi e pomodorini freschi
Thin Tagliatelle with sauted red mullets fillets, citrus fruits and fresh tomatoes
Dünne Tagliatelle mit gebratenen Meerrettichfillets, Zitrusfrüchten und freshen Tomaten
Tagliolinis avec filet de rouget aux agrumes et tomates cerises fraîches

VELLUTATA DI ZUCCA CON TRANCIO DI SALMERINO* ..... EURO 18,00

Vellutata di zucca con trancio di salmerino e asparagi
Cream of pumpkin soup with char and asparagus
Kürbis cremige Suppe mit Seesaibling und Spargel
Veloutée de citrouille avec tranche de omble chevalier et asperges

VINI CONSIGLIATI (a bicchiere) - RECOMMENDED WINES (by glass) - EMPFOHLENE WEINE (glasweise) - VINS CONSEILLÉS (par verre)

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

OF
OLEA FRAGRANS
RESTAURANT

Secondi piatti di carne - Meat - Fleisch - Viande

FILETTO DI FASSONA ..... EURO 34,00

Filetto di Fassona alla "Café de Paris"con patate al forno
Fassona fillet "à la Café de Paris" with baked potatoes
Fassona-Filet "à la Café de Paris" mit Ofenkartoffeln
Filet de Fassona "à la Café de Paris" avec pommes de terre au four

PANCIA DI MAIALINO ..... EURO 28,00

Pancia di maialino cotto a bassa temperatura con purè di sedano, salsa di soya e cipolle caramellate
Low temperature cooked pork belly with celery purée, soya sauce and caramelized onions
Niedrigtemperatur gekochter Schweinebauch mit Sellerriepüree, Sojasauce und karamellisierten Zwiebeln
Poitrine de porc cuite à basse temperature avec purée de céleri, sauce soja et oignon caramélisés

PETTO DI ANATRA AGLI AGRUMI ..... EURO 25,00

Petto di anatra agli agrumi con sformato alle erbette e patate
Duck breast with citrus fruits with beet greens and potato flan
Entenbrust mit Zitrusfrüchten mit Mangold und Kartoffelauflauf
Magret de canard aux agrumes avec flan aux bettes et pommes de terre

VINI CONSIGLIATI (a bicchiere) - RECOMMENDED WINES (by glass) - EMPFOHLENE WEINE (glasweise) - VINS CONSEILLÉS (par verre)

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

OLEA FRAGRANS
RESTAURANT

Secondi piatti di pesce e formaggio - fish and cheese
Fisch und Käse - poisson et fromage

TRANCIO DI COREGONE SESAMO E MELANZANE* ..... EURO 24,00

Trancio di coregone al sesamo con torretta di melanzane e crema di asparagi
Sliced Lavaret with sesame with eggplant turret and asparagus cream
Geschnetzeltes Lavaret mit Sesam, Auberginentürmchen und Spargelcreme
Tranche de Lavaret au sesame avec tourelle d'aubergines et crème d'asperges

GRAN FRITTO DI LAGO* ..... EURO 27,00

Gran fritto di lago con verdure croccanti e salsa tartare
Mixed Fried lake fish with crunchy vegetables and tartar sauce
Gemischter frittener Seefisch mit knusprigem Gemüse und Tartarsauce
Friture de poison de lac assortis avec légumes croquants et sauce tartare

TAVOLOZZA DI FORMAGGI ..... EURO 18,00

Delle nostre valli con marmellate e miele
Choice of cheeses from our valleys with jam and honey
Auswahl on Käsenorten aus unesen Tälern mit Marmeladen und Honig
Choix de fromages de nos vallées avec confitures et miel

VINI CONSIGLIATI (a bicchiere) - RECOMMENDED WINES (by glass) - EMPFOHLENE WEINE (glasweise) - VINS CONSEILLÉS (par verre)

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

OLEA FRAGRANS
RESTAURANT

Dolci - Desserts - Süßspeisen - Desserts

CHARLOTTE DI MELE ..... EURO 10,00

Charlotte di mele con bisquit farcito ai lamponi,salsa vaniglia e cannella
Apple Charlotte with raspberry-filled bisquit,vanilla and cinnamon sauce
Apfel-Charlotte mit Himbeergefülltem Biskuit, Vanille und Zimtsauce
Charlotte aux pommes avec bisquit fourré à la framboise, sauce à la vanille et cannelle

TORTINO DI CIOCCOLATO ..... EURO 10,00

Tortino di cioccolato con cuore morbido e crema al pistacchio
Chocolate cake with a soft heart and pistachio cream
Schokoladenkuchen mit weichem Herz und Pistaziencreme
Gâteau au chocolat au coeur tendre à la crème de pistache

SEMIFREDDO AL TORRONCINO ..... EURO 10,00

Semifreddo al torroncino con salsa di cioccolato e lamponi caldi
Nougat parfait with chocolate sauce and hot raspberries
Nougatparfait mit Schokoladensauce und heiß Himbeeren
Parfait au nougat avec sauce au chocolat et framboises chaudes

IL NOSTRO CLASSICO TIRAMISÙ ..... EURO 10,00

il nostro classico tiramisù
Unser Klassicher Tiramisù
Our classic Tiramisù
Notre Tiramisù classique

CILINDRO DI CREMA AL LIMONE ..... EURO 10,00

Cilindro di crema al limone con salsa alle fragole e macarons
Lemon cream cylinder with strawberry sauce and macarons
Zitronenecremezylinder mit Erdbeersauce und Macarons
Cylindre à la crème de citron avec sauce aux fraises et macarons

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA CREMA ..... EURO 8,00

macedonia di frutta fresca con gelato alla crema
Fresh fruit salad with custard ice cream
Frisher Obstsalat mit Cremeeis
Salade de fruits frais avec glace à la crème

VINI CONSIGLIATI (a bicchiere) - RECOMMENDED WINES (by glass) - EMPFOHLENE WEINE (glasweise) - VINS CONSEILLÉS (par verre)

Erbaluce di Caluso Passito Docg	EURO 6,00
Moscato d'Asti Docg	EURO 5,00

OF

OLEA FRAGRANS

RESTAURANT

e vi proponiamo anche... **Menù degustazione**

and we offer you also...**Tasting Menu**

und wir bietet auch... **Degustationmenü**

et nous vous proposons en plus ... **Menu dégustation**

La scelta del menù comporta la degustazione dell'intero menù, i piatti non sono intercambiabili.

The choice of menu involves tasting the entire menu, the dishes are not interchangeable.

Bei der Auswahl des Menüs muss das gesamte Menü probiert werden, die Gerichte sind nicht austauschbar.

Le choix du menu implique la dégustation de l'ensemble du menu, les plats ne sont pas interchangeables.

PARK HOTEL

ITALIA

LUXURY RESORT

★ ★ ★ ★

OF

OLEA FRAGRANS

RESTAURANT

Menù vegetariano - Vegetarian Menu
Vegetarisches Menü - Menu végétarien

TORRETTA DI MELANZANE CON COULIS DI POMODORI

Aubergine turret with tomato coulis

Auberginentürmchen mit Tomatencoulis

Turret d'aubergine au coulis de tomates

CANNELLONI DI SEDANO DI VERONA FARCITI CON FUNGHI E PATATE

Verona celery cannelloni stuffed with mushrooms and potatoes

Verona Gemüsellerie-Cannelloni gefüllt mit champignons und Kartoffeln

Cannelloni de céleri de Verona farcis aux champignons et pommes de terre

ASSIETTE DI VERDURE RIPIENE AL FORNO

Baked stuffed vegetables platter

Gebackene gefüllte Gemüseplatte

Plateau de légumes farcis au four

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO ALLA CREMA

Fresh fruit salad with custard ice cream

Frischer Obstsalat mit Cremeeis

Salade de fruits frais avec glace à la crème

EURO 45,00

PER PERSONA BEVANDE ESCLUSE – PER PERSON DRINKS EXCLUDED
PRO PERSON OHNE GETRÄNKE – PAR PERSONNE BOISSONS EXCLUES

Coperto incluso - cover included - couvert inclus

OLEA FRAGRANS
RESTAURANT

Esperienza di Lago - Lake Experience
See Erfahrung - Expérience de Lac

CORONCINA DI PATATE CON CUBETTI DI TROTA DI LAGO E CRUDITÉ DI VERDURE .....

Potato crown with cubes of trout and crudité

Kartoffelkrone mit Würfel von Forelle und crudité

Couronne de pommes de terre avec cubes de truite et crudité

RISOTTO CARNAROLI MANTECATO CON PESCE PERSICO, SALVIA AU BEURRE NOISETTE ....

Carnaroli rice with pearch and sage au beurre noisette

Carnaroli reis mit Barsch und Salbei au beurre noisette

Riz Carnaroli à la perche et à la sage au beurre noisette

TRANCIO DI SALMERINO COTTO IN PADELLA CON RATATOUILLE DI VERDURE .....

Pan cooked char steak with vegetable ratatouille

Saiblingssteak mit Gemüse-Ratatouille

Steak d'omble cuit à la poêle et ratatouille

CILINDRO DI CREMA AL LIMONE CON SALSA AGLI AGRUMI E PICCOLO MACARON .....

Lemon cream cylinder with citrus fruit sauce and little macaron

Zitronencremezylinder mit Zitrusfruchtsoße und klein Macaron

Cylindre à la crème de citron avec sauce aux agrumes et petit macaron

EURO 65,00

PER PERSONA BEVANDE ESCLUSE – PER PERSON DRINKS EXCLUDED
PRO PERSON OHNE GETRÄNKE – PAR PERSONNE BOISSONS EXCLUES

Coperto incluso - cover included - couvert inclus

OLEA FRAGRANS
RESTAURANT

Elenco Allergeni - List of allergens
Liste der Allergene - Liste des allergènes

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 – SOY – SOJA – SOJA
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 – GLUTEN – GLUTEN – GLUTEN
cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati

LUPINI – LUPINS – LUPINEN – LUPINS
presenti in cibi vegani sotto forma di arrosti, 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