

Carta “Olea Frangans” Menù di primavera

“Olea Frangans” Spring menu

“Olea Frangans” Frühlingsmenü

“Olea Frangans” Menu de Printemps

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

Benvenuti al Ristorante Olea Frangans,

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

Welcome to the Olea Frangans Restaurant,

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

Willkommen im Restaurant Olea Frangans,

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

Bienvenue au restaurant Olea Frangans,

La Carta Olea Frangans 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.

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.

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.

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 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.**

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 congelé pour pouvoir les servir dans les meilleures conditions.

★ **Congelato all'origine*** - Frozen at origin* - am Ursprungsort eingefroren* - congelé à l'origine*

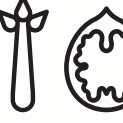
Le allergie o intolleranze alimentari sono indicate ad ogni piatto proposto.

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

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

LUCCIO PERCA MARINATO, SALSA ROMESCO, DATTERINO GIALLO E MENTA      EURO 18,00

Luccio perca marinato, salsa romesco, datterino giallo e menta

Marinated pike-perch, romesco sauce, yellow cherry tomatoes and mint

Marinierter Zander, Romesco-Sauce, gelbe Datteltomaten und Minze

Sandre mariné, sauce romesco, tomate cerise jaune et menthe

TARTARE DI FASSONA "COALVI", PERLAGE DI TARTUFO NERO, PAGLIETTA
PIEMONTESE E PAN BRIOCHE TOSTATO

   EURO 19,00

Tartare di Fassona "coalvi", perlage di tartufo nero, paglietta piemontese e pan brioche tostato

Fassona "Coalvi" beef tartare, black truffle perlage, "Paglietta" Piedmontese cheese and toasted pan brioché

Fassona - "Coalvi" - Tatar, schwarze Trüffelperlage, piemontestische "Paglietta" Käse und gerösteten Pan Brioche

Tartare de Fassona "Coalvi", perlage de truffe noire, "Paglietta" fromage piémontais et pain brioché grillé

UOVO 65° NEL NIDO E VERDURE DI STAGIONE IN CONSISTENZE

   EURO 16,00

Uovo 65° nel nido e verdure di stagione in consistenze

65° egg in a nest, seasonal vegetables in different textures

65° - Ei im Nest, saisonales Gemüse in verschiedenen Konsistenzen

Œuf à 65° dans son nid, légumes de saison en textures variées

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

   EURO 17,00

Vitello al rosa, salsa tonnata, frutto di capperi e pane nero

Pink veal, tuna sauce, caper berry and black bread

Rosa Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapernfrucht und Schwarzbrot

Veau rosé, sauce au thon, câpre et pain noir

CRUDO DI GAMBERO ROSSO DI MAZZARA, MORBIDO AL FINOCCHIETTO
SELVATICO, GELÉE ALL'ARANCIA ROSSA E MACIS

    EURO 25,00

Crudo di gambero rosso di mazzara, morbido al finocchietto selvatico, gelée all'arancia rossa e macis

Raw Mazara red prawn, wild fennel mousse, blood orange gelée and mace

Rohe Rotes Mazara-Garnelen, Wildfenchelcreme, Blutorangen-Gelee und Muskatblüte

Cru de crevette rouge de Mazara, mousse au fenouil sauvage, gelée d'orange sanguine et macis

Primi piatti - First dishes - Erste Gänge - Premiers cours

TORTELLI DI LAGO, FUMETTO RISTRETTO, POLVERE DI LEVISTICO E CAVIALE D'ACQUA DOLCE

     EURO 19,00

Tortelli di lago, fumetto ristretto, polvere di levistico e caviale d'acqua dolce

Lake tortelli, reduced fish broth, lovage powder and freshwater caviar

Seetortelli, reduzierter Fischfond, levistisches Pulver und Susswasserkaviar

Tortelli du lac, fumet réduit, poudre de livèche et caviar d'eau douce

TAGLIATELLE, STRACCETTI DI MANZO MARINATI AL TIMO, SCALOGNO E POMODORO SEMI-DRY

     EURO 18,00

Tagliatelle, straccetti di manzo marinati al timo, scalogno e pomodoro semi-dry

Tagliatelle with thyme-marinated beef strips, shallots and semi-dried tomatoes

Tagliatelle mit Thymian-marinierten Rindfleischstreifen, Schalotten und halbgetrockneten Tomaten

Tagliatelles, émincé de bœuf mariné au thym, échalotes et tomates semi-séchées

CANNELLONI CON RICOTTA DI CRODO, ASPARAGI E MORNAY ALLO ZAFFERANO

     EURO 17,00

Cannelloni con ricotta di crodo, asparagi e mornay allo zafferano

Cannelloni with Crodo ricotta, asparagus and saffron Mornay sauce

Cannelloni mit Crodo-Ricotta, Spargel und Safran-Mornay-Sauce

Cannellonis à la ricotta de Crodo, asperges et sauce Mornay au safran

MACCHERONCINI, SALSICCIA DI BRA, PEPERONE CRUSCO, STRACCIATELLA E MAGGIORANA

    EURO 18,00

Maccheroncini, salsiccia di bra, peperone crusco, stracciatella e maggiorana

Maccheroncini with Bra sausage, "Crusco" Pepper, stracciatella cheese and marjoram

Maccheroncini mit Bra-Wurst, "Crusco" Paprika, Käse Stracciatella und Majoran

Maccheroncini, saucisse de Bra, "Crusco" poivron, stracciatella de fromage et marjolaine

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, OSTRICA SCOTTATA, POLVERE DI CAPPERI, MOZZARELLA DI BUFALA E LIME

    EURO 20,00

Riso carnaroli riserva san massimo, ostrica scottata, polvere di capperi, mozzarella di bufala e lime

Carnaroli Rice Riserva "San Massimo", seared oyster, caper powder, buffalo mozzarella and lime

Carnaroli-Reis Riserva "San Massimo", gebratene Auster, Kapernpulver, Büffelmozzarella und Limette

Riz Carnaroli Riserva "San Massimo", huître grillé, poudre de câpres, Mozzarella de bufflonne et citron vert

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 di carne, Fleisch, tmea, viande e pesce, fish, Fisch, poisson

COREGONE CROCCANTE, ZUCCHINA GIALLA, MANDORLA E MIELE D'ACACIA

Coregone croccante, zucchini gialla, mandorla e miele d'acacia

Crispy whitefish, yellow zucchini, almond and acacia honey

Knuspriger Felchen, gelbe Zucchini, Mandel und Akazienhonig

Lavaret croustillant, courgette jaune, amande et miel d'acacia

     EURO 26,00

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE "COALVI", FOIE GRAS, CIPOLLA ROSSA CAMELLATA E SFOGLIE DI POLENTA DI BEURA

Filetto di fassona piemontese "coalvi", foie gras, cipolla rossa caramellata e sfoglie di polenta di beura

Fassona Piemontese "Coalvi" beef fillet, foie gras, caramelized red onion and Beura polenta crisps

Piemontesisches Fassona-"Coalvi"-Filet, Foie Gras, karamellisierte rote Zwiebel und Polentachips aus Beura

Filet de Fassona piémontaise "Coalvi", foie gras, oignon rouge caramélisé et croustillant de polenta de Beura

 EURO 37,00

MELANZANA ARROSTO, RISTRETTO DI POMODORO ALL'ORIGANO, POMODORO SECCO E CRUMBLE AL PARMIGIANO

Melanzana arrosto, ristretto di pomodoro all'origano, pomodoro secco e crumble al parmigiano

Roasted eggplant, oregano-infused tomato reduction, sun-dried tomato and Parmesan crumble

Geröstete Aubergine, Tomatenreduktion mit Oregano, getrocknete Tomate und Parmesan-Crumble

Aubergine rôtie, réduction de tomate à l'origan, tomate séchée et crumble au parmesan

  EURO 18,00

SCALZATO D'AGNELLO, TERRINA DI PATATA AL CUMINO E ROBIOLA VACCINA

Scalzato d'agnello, terrina di patata al cumino e robiola vaccina

Lamb chop, cumin-flavored potato terrine and cow's milk robiola

Lamm Kotolett, Kartoffelterrinen mit Kreuzkümmel und Kuhlmilch-Robiola

Côtelette d'agneau, terrine de pomme de terre au cumin et robiola de vache

  EURO 27,00

RICCIOLA, MELA VERDE, CETRIOLO, CROCCANTE AL SESAMO E DAIKON

Ricciola, mela verde, cetriolo, croccante al sesamo e daikon

Amberjack, green apple, cucumber, sesame crisp and daikon

Adlerfisch, grüner Apfel, Gurke, Sesamcrisp und Daikon

Liche, pomme verte, concombre, croustillant au sésame et daikon

     EURO 26,00

Dolci - Desserts - Süßspeisen - Desserts

LA FIOCA IN SPUMA, MERINGA ALL'ITALIANA E AMARENA

 EURO 9,00

La fioca in spuma, meringa all'italiana e amarena

Fioca mousse, Italian meringue and sour cherry

Fioca-Schaum, italienisches Baiser und Sauerkirsche

Mousse de Fioca, meringue italienne et griottes

MILLEFOGLIE, NAMELAKA BIANCA, ALBICOCCHIE E GELATO AL CARDAMOMO

 EURO 10,00

Millefoglie, namelaka bianca, albicocche e gelato al cardamomo

Millefeuille, white namelaka, apricots, and cardamom ice cream

Millefeuille, weisse Namelaka, Aprikosen und Kardamomeis

Millefeuille, namelaka blanche, abricots et glace au cardamome

FROLLA AL PEPE DEL MADAGASCAR, PESCA GIALLA E CIOCCOLATO FONDENTE

 EURO 10,00

Frolla al pepe del madagascar, pesca gialla e cioccolato fondente

Madagascar pepper shortcrust, yellow peach and dark chocolate

Mürbeteig mit Madagascarpfeffer, gelber Pfirsich und Bitterschokolade

Pâte sablée au poivre du Madagascar, pêche jaune et chocolat noir

MORBIDO ALLA MANDORLA, SALSA AL CAFFE' E GEL DI UVE STRAMATURE

 EURO 9,00

Morbido alla mandorla, salsa al caffè' e gel di uve stramature

Almond soft cake, coffee sauce and late-harvest grape gel

Weicher Mandelkuchen, Kaffeesauce und Gel aus spätgelesenen Trauben

Moelleux aux amandes, sauce café et gel de raisins surmûris

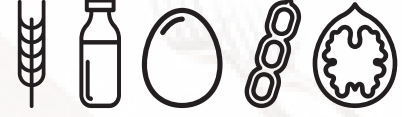
NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI "LA CASERA" DI EROS BURATTI

Our selection of cheeses "la casera" of eros buratti

Unsere auswahl an käsesorten "la casera" von eros buratti

Notre sélection de fromages "la casera" de eros buratti



 EURO 18,00

EURO 6,00

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 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