



Carta “Olea Fragnans”

“Olea Fragnans” Menu

“Olea Fragnans” Speisekarte

“Olea Fragnans” Menu

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

Benvenuti al Ristorante Olea Fragnans,

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

Welcome to the Olea Fragnans Restaurant,

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

Willkommen im Restaurant Olea Fragnans,

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

Bienvenue au restaurant Olea Fragnans,

La Carta Olea Fragnans 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

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE, STRACCIATELLA LA CASERA, MARMELLATA DI DATTERINI IN AGRODOLCE, PASTA FILLO AI SEMI DI PAPAVERO

 EURO 19,00

Battuta di fassona piemontese, stracciatella la casera, marmellata di datterini in agrodolce, pasta fillo ai semi di papavero

Piedmontaise Fassona beef tartare, "La Casera" stracciatella cheese, sweet-and-sour date tomato jam, poppy seed filo dough

Piemontesischen Fassona-Tatar, Stracciatella Käse „La Casera“, süß-saures Datteltomatenkonfit, Filoteig mit Mohnsamen

Tartare piemontaise de bœuf Fassona, stracciatella fromage "La Casera", confiture aigre-douce de tomates dattes, croustillant de pâte filo au pavot

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

 EURO 18,00

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

Pink veal, poached egg, tuna sauce, caper berry, black bread

Rosa Kalbfleisch, pochiertes Ei, Thunfisch-Sauce, Kapernfrucht, Schwarzbrot

Veau rosé, œuf poché, sauce au thon, câpre, pain noir

CAPASANTA SCOTTATA, CREMA FREDDA DI POMODORO CUORE DI BUE, BASILICO E RAVIOLINI CROCCANTI

 EURO 20,00

Capasanta scottata, crema fredda di pomodoro cuore di bue, basilico e raviolini croccanti

Seared scallop, chilled oxheart tomato cream, basil, crispy mini ravioli

Gebratene Jakobsmuschel, kalte Ochsenherztomatencreme, Basilikum, knusprige Mini-Ravioli

Saint-Jacques blanchie, crème froide de tomate cœur de bœuf, basilic, raviolis croustillants

LUCIOPERCA MANTECATO, VERDURE DI STAGIONE CROCCANTI E FIORI EDULI

 EURO 18,00

Lucioperca mantecato, verdure di stagione croccanti e fiori eduli

Creamed pikeperch, crisp seasonal vegetables and edible flowers

Cremiger Zander, knackiges saisonales Gemüse und essbare Blüten

Sandre crémeux, légumes de saison croquants et fleurs comestibles

CAROTE SPEZIATE IN CONSISTENZE, ZENZERO CANDITO, ACETO BALSAMICO E CANNELLA

 EURO 16,00

Carote speziate in consistenze, zenzero candito, aceto balsamico e cannella

Spiced carrots in various textures, candied ginger, balsamic vinegar and cinnamon

Gewürzte Karotten in verschiedenen Texturen, kandierter Ingwer, Balsamicoessig und Zimt

Carottes épicées en textures, gingembre confit, vinaigre balsamique et cannelle

Primi piatti - First dishes - Erste Gänge - Premiers cours

CAPPELLACCI DI RICOTTA AFFUMICATA, CREMA FREDDA DI ZUCCHINA, I SUOI FIORI E MANDORLE

🌾🍷🥚🍪 EURO 19,00

Cappellacci di ricotta affumicata, crema fredda di zuccina, i suoi fiori e mandorle

Smoked ricotta cappellacci, chilled zucchini cream, zucchini blossoms and almonds

Gefüllte Cappellacci mit geräucherter Ricotta, kalte Zucchini creme, ihre Blüten und Mandeln

Cappellacci à la ricotta fumée, crème froide de courgette, ses fleurs et amandes

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, PESCE PERSICO, CEDRO CANDITO E OLIO AL DRAGONCELLO

🐟🍷🌟🌿 EURO 19,00

Riso carnaroli riserva san massimo, pesce persico, cedro candito e olio al dragoncello

San Massimo Carnaroli rice, perch fillet, candied citron and tarragon oil

Carnaroli-Reis „Riserva San Massimo“, Barsch, kandierte Zitronatzitrone und Estragon öl

Riz Carnaroli Riserva San Massimo, perche, cédrat confit et huile à l'estragon

SPAGHETTO AL NERO, ASTICE CANADESE E ARIA DI POMPELMO ROSA

🐟🍷🌾🥚🌟 EURO 26,00

Spaghetti al nero, astice canadese e aria di pompelmo rosa

Black ink spaghetti, Canadian lobster, pink grapefruit air

Schwarze Spaghetti mit Tintenfischtinte, kanadischer Hummer und rosa Grapefruit Luft

Spaghetti à l'encre de seiche, homard canadien et air de pamplemousse rose

MACCHERONCINO, BARBABIETOLA, CACIO E PEPE DEL MADAGASCAR

🌾🍷🥚 EURO 17,00

Maccheroncino, barbabietola, cacio e pepe del madagascar

Maccheroncini with beetroot, cacio e pepe of Madagascar

Maccheroncini mit Rote Bete, Cacio e Pepe von Madagascar

Maccheroncini à la betterave, sauce cacio e pepe de Madagascar

TAGLIOLINI ALLA CURCUMA, RAGÙ D'AGNELLO, YOGURT BIANCO E MENTA

🌾🍷🥚🍴 EURO 18,00

Tagliolini alla curcuma, ragù d'agnello, yogurt bianco e menta

Turmeric Tagliolini, lamb ragù, plain yogurt and mint

Kurkuma Tagliolini, Lammragout, Naturjoghurt und Minze

Tagliolini au curcuma, ragoût d'agneau, yaourt nature et menthe

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, meat, viande e pesce, fish, Fisch, poisson

TENTACOLO DI POLPO, MELONE SCOTTATO, NERO DI SEPPIA, OLIO AL CORIANDOLO

Tentacolo di polpo, melone scottato, nero di seppia, olio al coriandolo

Octopus tentacle, seared melon, cuttlefish ink, coriander oil

Kraketentakel, angebratene Melone, Tintenfischtinte, Korianderöl

Tentacule de poulpe, melon poêlé, encre de seiche, huile de coriandre

  EURO 32,00

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE, CROSTA DI PISTACCHI, CAPRINO, LIMONE, PATATA RATTÀ

Filetto di Fassona piemontese, crosta di pistacchi, caprino, limone, patata ratta

Piedmontese Fassona beef fillet, pistachio crust, goat cheese, lemon, potato "ratta"

Piemontesischen Fassona-Filet, Pistazienkruste, Ziegenkäse, Zitrone, Kartoffel „ratta“

Filet de bœuf Fassona piémontaise, croûte de pistaches, chèvre frais, citron, pomme de terre « ratte »

  EURO 34,00

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, Parmesan crumble

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

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

EURO 18,00

GALLETTO ALLE ERBE, ALBICOCCA DISIDRATATA, PAK CHOI, PAPRIKA PICCANTE

Galletto alle erbe, albicocca disidratata, pak choy, paprika piccante

Herb-roasted cockerel, dried apricot, pak choy, spicy paprika

Kräutergebratenes Hähnchen, Getrocknete Aprikose, Pak Choi, scharfer Paprika

Coquelet aux herbes, abricot sec, pak choï, paprika épicé

   EURO 26,00

TROTA SALMONATA MI-CUIT, CIPOLLOTTO ALLA BRACE, NOCI PECAN, BEURRE BLAN

Trota salmonata mi-cuit, cipollotto alla brace, noci pecan, beurre blanc

Mi-cuit salmon trout, grilled spring onion, pecan nuts, beurre blanc

Mi-cuit Lachsforelle, gegrillte Frühlingszwiebel, Pekannüsse, Beurre blanc

Truite saumonée mi-cuite, cébette grillée, noix de pécan, beurre blanc

   EURO 27,00

Dolci - Desserts - Süßspeisen - Desserts

FROLLA PICCANTE, ANGURIA, CIOCCOLATO FONDENTE, MENTA

 EURO 9,00

Frolla piccante, anguria, cioccolato fondente, menta

Spiced shortcrust pastry, watermelon, dark chocolate, mint

Würziger Mürbeteig, Wassermelone, Zartbitterschokolade, Minze

Pâte sablée épicée, pastèque, chocolat noir, menthe

PARFAIT AI MIRTILLI, SALVIA E VANIGLIA

 EURO 10,00

Parfait ai mirtilli, salvia e vaniglia

Blueberry parfait, sage and vanilla

Heidelbeer-Parfait, Salbei und Vanille

Parfait aux myrtilles, sauge et vanille

MILLEFOGLIE, RICOTTA, FICO NERO, GELATO AL CARMELLO SALATO

 EURO 10,00

Millefoglie, ricotta, fico nero, gelato al caramello salato

Millefeuille with ricotta, black fig, salted caramel ice cream

Millefeuille mit Ricotta, schwarzer Feige, Salzkaramell-Eis

Millefeuille à la ricotta, figue noire, glace au caramel salé

AGRUMI DI CANNERO, CACAO, CIOCCOLATO BIANCO

 EURO 9,00

Agrumi di cannero, cacao, cioccolato bianco

Cannero citrus, cocoa, white chocolate

Zitrusfrüchte aus Cannero, Kakao, weiße Schokolade

Agrumes de Cannero, cacao, chocolat blanc

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI



 EURO 15,00

La nostra selezione di formaggi

Our cheese selection

Unsere Käseauswahl

Notre sélection de fromages

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