

# Great Lunch

---

Piccola Carta



**Orario: 12:00 – 14:00**  
**da Lunedì a Domenica**

---

## **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**

# fatevi consigliare...

## dalla TERRA, from EARTH, von der HERDE

TARTARE DI FASSONA "COALVI", TUORLO D'UOVO, FRUTTO DI  
CAPPERO E ACCIUGA DEL CANTABRICO

Fassona beef "Coalvi", egg yolk, caper berry and Cantabrian anchovy  
Fassona-Rindertatar "Coalvi", Eigelb, Kapernfrucht und Kantabrische Sardelle

PLIN DELLA TRADIZIONE AL SUGO D'ARROSTO E SALVIA

Traditional plin with roast gravy and sage

Traditionelle Plin mit Bratensaft und Salbei

BONET ALLA PIEMONTESE

Piedmont-style Bonnet

Bonèt nach piemontesischer Art

EURO 38,00

---

## dal LAGO, from the LAKE, vom SEE

TROTA SALMONATA MARINATA, LE SUE UOVA, PAN BrioCHES TOSTATO E  
BURRO ALLE ERBE

Marinated salmon trout, its roe, toasted brioche and herb butter

Marinierte Lachsforelle, ihr Kaviar, getoastetes Brötebrot und Kräuterbutter

CANNELLONI DI LAGO GRATINATI, ZAFFERANO

E CHIPS DI VERDURE DI STAGIONE

Gratinated lake cannelloni, saffron, and seasonal vegetable chips

Überbackene Seecannelloni mit Safran und saisonalen Gemüsescheiben

SORBETTO AGLI AGRUMI

Citrus sorbet

Zitrus-Sorbet

EURO 36,00

---

## dall'ORTO, from VEGETABLE GARDEN, aus dem GARTEN

INSALATA D'AUTUNNO

Autumn Salad

Herbstsalat

CREMA DI ZUCCA, PIOPPINI E CASTAGNE AL MIELE

Pumpkin cream soup with pioppini mushrooms and honey chestnuts

Kürbiscremesuppe mit Pioppini-Pilzen und Kastanienhonig

SPUMA DI ZABAIONE E CANNELLA

Zabaglione and cinnamon foam

Zabaione- und Zimt-Schaum

EURO 30,00

---

Ordinabile entro le ore 13:00 - Available to order until 1:00 pm - Bestellungen möglich bis 13:00 Uhr

# La nostra PICCOLA CARTA

## Le ZUPPE

CREMA DI ZUCCA, PIOPPINI E CASTAGNE AL MIELE   
Pumpkin cream soup with pioppini mushrooms and honey chestnuts  
Kürbiscremesuppe mit Pioppini-Pilzen und Kastanienhonig

EURO 12,00 

---

MINISTRONE DI VERDURE CLASSICO   
Classic vegetable minestrone  
Klassischer Gemüsesuppe

EURO 11,00 

---

VELLUTATA DEL GIORNO  
Soup of the day  
Cremesuppe des Tages

EURO 10,00 

---

## Gli SNACK

SELEZIONE DI SALUMI OSSOLANI E FORMAGGI DELLE NOSTRE VALLI  
(coppa, pancetta, prosciutto crudo, salame, toma di crodo, cistellino,  
confettura di cipolla rossa, miele millefiori)  
(Coppa, pancetta, prosciutto crudo, salami, Crodo toma, Cistellino cheese,  
red onion jam, wildflower honey)  
(Coppa, Pancetta, Rohschinken, Salami, Crodo-Toma, Cistellino,  
Rote-Zwiebel-Konfitüre, Wildblütenhonig)

EURO 9,00 per person

---

INSALATA VERDE   
Green salad  
Grüner Salat

SMALL EURO 5,00 - BIG EURO 7,00

---

INSALATA MISTA   
Mixed salad  
Gemischter Salat

SMALL EURO 6,00 - BIG EURO 8,00

---

TOAST

EURO 8,00

## Per INIZIARE

### TARTARE DI FASSONA "COALVI", TUORLO D'UOVO, FRUTTO DI CAPPERO E ACCIUGA DEL CANTABRICO

Fassona beef "Coalvi", egg yolk, caper berry and Cantabrian anchovy  
Fassona-Rindertatar "Coalvi", Eigelb, Kapernfrucht und Kantabrische Sardelle

EURO 17,00   

### TROTA SALMONATA MARINATA, LE SUE UOVA, PAN BRIOCHEs TOSTATO E BURRO ALLE ERBE

Marinated salmon trout, its roe, toasted brioche and herb butter  
Marinierte Lachsforelle, ihr Kaviar, getoastetes Briochebrot und Kräuterbutter

EURO 15,00    

### UOVO CROCCANTE, FONDUTA DI MACCAGNO, RADICCHIO BRASATO, ACETO BALSAMICO

Crispy egg, Maccagno cheese fondue, braised radicchio, balsamic vinegar  
Knuspriges Ei, Maccagno-Käse-Fondue, geschmorter Radicchio, Balsamico-Essig

EURO 16,00   

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

Pink veal, tuna sauce, caper berry and black bread  
Rosa Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapernfrucht und Schwarzbrot

EURO 17,00   

### INSALATA D'AUTUNNO

(Insalata mista, radicchio, pera caramellata, noci, fiocchi di gorgonzola, aceto balsamico)  
(Mixed greens, radicchio, caramelized pear, walnuts, gorgonzola crumbles, balsamic vinegar)  
(Gemischter Salat, Radicchio, karamellisierte Birne, Walnüsse, Gorgonzola-Flocken, Balsamico-Essig)

EURO 13,00  

## PRIMI PIATTI

### SPAGHETTONE ARTIGIANALE AL POMODORO E BASILICO



Artisanal spaghetti with tomato and basil  
Handgemachte Spaghettini mit Tomate und Basilikum

EURO 12,00 

---

### MACCHERONCINO ARTIGIANALE, SALSICCIA DI BRA E PORRI STUFATI

Artisanal maccheroncini with Bra sausage and braised leeks  
Handgemachte Maccheroncini mit Bra-Wurst und geschmorten Lauch

EURO 14,00   

---

### RAVIOLINI DEL PLIN DELLA TRADIZIONE AL SUGO D'ARROSTO E SALVIA

Traditional Plin ravioli with roast sauce and sage  
Traditionelle Fleisch Plin-Ravioli mit Bratensoße und Salbei

EURO 15,00   

---

### RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, ALLA MILANESE E MONDEGHINI

Carnaroli San Massimo Reserve rice, Milanese style with mondeghini  
Carnaroli-Reis „San Massimo Reserve“ nach Mailänder Art mit Mondeghini

EURO 16,00   

---

### CANNELLONI DI LAGO GRATINATI, ZAFFERANO E CHIPS DI VERDURE DI STAGIONE

Gratinated lake cannelloni, saffron, and seasonal vegetable chips  
Überbackene Seecannelloni mit Safran und saisonalen Gemüsescheiben

EURO 16,00    

---

### LE PASTE SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

All our pasta is homemade  
Unsere Pasta ist hausgemacht

## SECONDI PIATTI

FRITTO DI LAGO, VERDURE CROCCANTI E MAIONESE AL LIME  
(agone, persico, trota salmonata, trota iridea, salmerino e coregone)

LAKE FISH FRY, CRISPY VEGETABLES AND LYME MAYONNAISE  
(whitefish, perch, shad, salmon trout, rainbow trout, arctic char)

FRITTIERTER SEE-FISCH, KNUSPRIGES GEMUSE UND LIMETTEN-MAYONNAISE  
(Felchen, Barsch, Aise, Lachsforelle, Regenbogenforelle, Saibling)

EURO 24,00 

---

GALLETTO, INDIVIA BELGA, UVETTA E PINOLI  
Spring chicken, Belgian endive, raisins and pine nuts  
Maishähnchen, belgischer Chicorée, Rosinen und Pinienkerne

EURO 20,00 

---

BRASATO DI MANZO ALLA PIEMONTESE, SEDANO RAPA E RIDUZIONE DI NEBBIOLO  
Piedmont-style braised beef, celeriac and Nebbiolo reduction  
Piemonteser Rinderbraten, Sellerieknolle und Nebbiolo-Reduktion

EURO 22,00 

---

ZUCCA DELICA IN CONSISTENZE, AMARETTO, CANNELLA   
E FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA  
Delica pumpkin in various textures, amaretti, cinnamon, and fresh goat cheese  
Delica-Kürbis in verschiedenen Texturen, Amaretti, Zimt und frischer Ziegenkäse

EURO 18,00 

  
OLEA FRAGRANS  
RESTAURANT

## DOLCI

### SPUMA DI TIRAMISU

Tiramisù foam

Tiramisù Schaum

EURO 7,00



---

### TORTINO TIEPIDO AL CIOCCOLATO FONDENTE E COULIS AI MIRTILLI

Warm dark chocolate cake with blueberry coulis

Lauwarmes Zartbitterschokoladentörtchen mit Heidelbeer-Coulis

EURO 9,00



---

### BONET ALLA PIEMONTESE

Piedmont-style bonnet

Bonet nach piemontesischer Art

EURO 8,00



---

### SPUMA DI ZABAIONE E CANNELLA

Sabayon and cinnamon foam

Zabaione- und Zimt-Schaum

EURO 7,00

