



Carta “Olea Fragens” “Olea Fragens” Menu “Olea Fragens” Speisekarte “Olea Fragens” Menu

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

Benvenuti al Ristorante Olea Fragens,

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

Welcome to the Olea Fragens Restaurant,

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

Willkommen im Restaurant Olea Fragens,

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

Bienvenue au restaurant Olea Fragens,

La Carta Olea Fragens 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 gewählttem 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

**TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE "COALVI", MAIONESE ALLE NOCCIOLE
PIEMONTE IGP, CRUMBLE AL PARMIGIANO E PERLAGE DI TARTUFO NERO**  **EURO 18,00**

Tartare di fassona piemontese "coalvi", maionese alle nocciole piemonte igp, crumble al parmigiano e perlage di tartufo nero

Piedmontese Fassona beef tartare "Coalvi", Piedmont hazelnut IGP mayonnaise, Parmesan crumble, black truffle pearls

Piemonteser Fassona-Rindertatar "Coalvi", Haselnüssen Mayonnaise, Parmesan-Crumble schwarze Trüffelperlen

Tartare de Fassona piémontaise "Coalvi", mayonnaise aux noisettes du Piémont IGP, crumble de parmesan, perles de truffe noire

**MOSAICO DI SALMERINO ALPINO ALL'ANETO, FINOCCHIO STUFATO,
CROCCANTE AL PEPE ROSA**

 **EURO 17,00**

Mosaico di salmerino alpino all'aneto, finocchio stufato, croccante al pepe rosa

Alpine char mosaic with dill, braised fennel, pink pepper crisp

Alpen-Saibling-Mosaik mit Dill, geschmorter Fenchel, rosa Pfeffercrisp

Mosaïque d'omble chevalier des Alpes à l'aneth, fenouil braisé, croustillant au poivre rose

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

 **EURO 16,00**

Uovo croccante, fonduta di maccagno, radicchio brasato, aceto balsamico

Crispy egg, Maccagno cheese fondue, braised radicchio, balsamic vinegar

Knuspriges Ei, Maccagno-Käsefondue, gebraten Radicchio, Balsamico

Œuf croustillant, fondue de Maccagno, radicchio braisé, vinaigre balsamique

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

 **EURO 17,00**

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

Veal pink-cooked, tuna sauce, caper berry, black bread

Kalbfleisch rosa gegart, Thunfischsauce, Kapernfrucht, Schwarzbrot

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

**TENTACOLO DI POLPO ARROSTO, PANISSA DI CECI, CREMA
DI AGLIO NERO, MELAGRANA**

 **EURO 19,00**

Tentacolo di polpo arrosto, panissa di ceci, crema di aglio nero, melagrana

Roasted octopus tentacle, chickpea panissa, black garlic cream, pomegranate

Gerösteter Oktopustentakel, Kichererbsen-"Panissa", Schwarzer-Knoblauch-Creme, Granatapfel

Tentacule de poulpe rôti, panissa de pois chiches, crème d'ail noir, grenade

Primi piatti - First dishes - Erste Gänge - Premiers cours

TAGLIATELLA, LUCCIO PERCA, ESTRATTO DI PORCINO E TIMO         EURO 18,00

Tagliatella, Luccio Perca, Estratto Di Porcino E Timo
Tagliatelle, pike-perch, porcini mushroom extract, thyme
Tagliatelle, Zander, Steinpilzextrakt, Thymian
Tagliatelles, sandre, extrait de cèpes, thym

TAGLIOLINO AL CACAO, STRACOTTO DI CINGHIALE, FRUTTI ROSSI
DISIDRATATI

     EURO 17,00

Tagliolino al cacao, stracotto di cinghiale, frutti rossi disidratati
Cocoa tagliolini, braised wild boar, dehydrated red berries
Kakao-Tagliolini, geschmortes Wildschwein, getrocknete rote Beeren
Tagliolini au cacao, sanglier braisé, fruits rouges déshydratés

CAPPELLACCI DI OSSOBUCO, CREMA DI ZAFFERANO, ARIA
DI ROSMARINO, JUS AL LIMONE

    EURO 19,00

Cappellacci di ossobuco, crema di zafferano, aria di rosmarino, jus al limone
Cappellacci stuffed with Ossobuco, saffron cream, rosemary air, lemon jus
Gefüllte Cappellacci mit Ossobuco, Safrancreme, Rosmarinschaum, Zitronenjús
Cappellacci farcies à l'Ossobuco, crème au safran, écume de romarin, jus au citron

SPAGHETTONE AL GRANO SARACENO, SEPPIA, MELA VERDE
IN CONSISTENZE

      EURO 17,00

Spaghettone al grano saraceno, seppia, mela verde in consistenze
Buckwheat spaghettoni, cuttlefish, green apple in textures
Buchweizen-Spaghettoni, Tintenfisch, grüne Apfel-Variationen
Spaghettoni de sarrasin, seiche, pomme verte en textures

RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, TALEGGIO DOP,
FIORI DI CAMOMILLA, PERA SCIROPATA

  EURO 19,00

Riso carnaroli riserva san massimo, taleggio dop, fiori di camomilla, pera sciropata
Carnaroli rice "San Massimo Reserve", Taleggio cheese, chamomile flowers, poached pear
Carnaroli-Reis "San Massimo Riserva", Käse Taleggio, Kamillenblüten, eingelegte Birne
Riz Carnaroli "Réserve San Massimo", fromage Taleggio, fleurs de camomille, poire confite

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

ZUCCA DELICA IN CONSISTENZE, AMARETTO, CANNELLA, FORMAGGIO FRESCO DI CAPRA

 EURO 17,00

Zucca delica in consistenze, amaretto, cannella, formaggio fresco di capra

Delica pumpkin textures, amaretto, cinnamon, fresh goat cheese

Delica-Kürbis in Variationen, Amaretto, Zimt, frischer Ziegenkäse

Courge Delica en textures, amaretto, cannelle, fromage frais de chèvre

ROLLÈ DI CONIGLIO, PANCETTA NOSTRANA, VERZA, TOPINAMBUR

 EURO 25,00

Rollè di coniglio, pancetta nostrana, verza, topinambur

Rabbit rollè, local pancetta, savoy cabbage, Jerusalem artichoke

Kaninchen-Rollè, Haus-Speck, Wirsing, Topinambur

Roulade de lapin, pancetta locale, chou de Savoie, topinambour

TRANCIO DI MERLUZZO, PIL-PIL, CREMA DI PATATE ROSSE, PORRO STUFATO, SPINACIO CROCCANTE

 EURO 26,00

Trancio di merluzzo, pil-pil, crema di patate rosse, porro stufato, spinacio croccante

Cod fillet, pil-pil sauce, red potato cream, braised leek, crispy spinach

Kabeljaufilet, Pil-Pil-Sauce, Rote-Kartoffel-Creme, geschmorter Lauch, knuspriger Spinat

Filet de cabillaud, sauce pil-pil, crème de pomme de terre rouge, poireau braisé, épinard croustillant

PANCIA DI MAIALINO CROCCANTE, MIELE DI CASTAGNO, SCALOGNO, SEDANO RAPA

 EURO 24,00

Pancia di maialino croccante, miele di castagno, scalogno, sedano rapa

Crispy suckling pig belly, chestnut honey, shallot, celeriac

Knuspriger Spanferkelbauch, Kastanienhonig, Schalotte, Sellerieknolle

Poitrine de porcelet croustillante, miel de châtaignier, échalote, céleri-rave

TROTA SALMONATA IN CROSTA DI SEMI DI LINO, BARBABIETOLA ARROSTO, PANNA ACIDA, ERBA CIPOLLINA

 EURO 27,00

Trota salmonata in crosta di semi di lino, barbabietola arrosto, anna acida, erba cipollina

Salmon trout in flaxseed crust, roasted beetroot, sour cream, chives

Lachsforelle in Leinsamenkruste, geröstete Rote Bete, Sauerrahm, Schnittlauch

Truite saumonée en croûte de lin, betterave rôtie, crème aigre, ciboulette

Dolci - Desserts - Süßspeisen - Desserts

MILLEFOGLIE, CREMA DI MANDORLA, GELATO AI CACHI

 EURO 10,00

Millefoglie, crema di mandorla, gelato ai cachi
Millefeuille, almond cream, persimmon ice cream
Millefeuille, Mandelcreme, Kaki-Eis
Millefeuille, crème d'amande, glace au kaki

SPUMA DI ZABAIONE, COMPOSTA DI MELE AL WHISKY

 EURO 8,00

Spuma di zabaione, composta di mele al whisky
Zabaione foam, apple compote with whisky
Zabaione-Schaum, Apfelkompott mit Whisky
Mousse de sabayon, compotée de pommes au whisky

TORTA DELLA NONNA MONOPORZIONE, GELATO AI PINOLI, CREMA INGLESE ALLA SALVIA

 EURO 9,00

Torta della nonna monoporzion, gelato ai pinoli, crema inglese alla salvia
Mini "Grandma's Cake", pine nut ice cream, sage custard
Mini-„Oma Tortchen", Pinienkern-Eis, Salbei-Creme anglaise
Mini "Gâteau de la grand-mère", glace aux pignons de pin, crème anglaise à la sauge

VARIAZIONE DI CIOCCOLATO FONDENTE E MIRTILLO ROSSO

 EURO 9,00

Variazione di cioccolato fondente e mirtillo rosso
Variation of dark chocolate and red cranberry
Variation von Zartbitterschokolade und Preiselbeere
Variation de chocolat noir et canneberge rouge

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 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