



Carta “Olea Frangans”

“Olea Frangans” Menu

“Olea Frangans” Speisekarte

“Olea Frangans” Menu

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 pates 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

Dalla terra - From the land Von der ERDE - De la TERRE

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE "COALVI", CASTELMAGNO, MELE E CRUMBLE DI NOCCIOLE

Fassona Piemontese "Coalvi" beef tartare, Castelmagno, apple, hazelnut crumble

Handgehacktes tatar vom piedmonteser fassona-rind „coalvi" Mit castelmagno, äpfeln und haselnusscrumble

Tartare de Fassona Piemontese "Coalvi", Castelmagno, pomme, crumble de noisettes

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

Pink-cooked veal, tuna sauce, caper berry and dark rye bread

Rosa gegartes kalbfleisch, thunfischsauce, kapernfrucht und dunkles brot

Veau rosé, sauce au thon, câpre et pain noir

TAGLIOLINO AL GRANO SARACENO, RAGÙ DI CORTILE, FAVE, PECORINO DI PIENZA IN SPUMA

Buckwheat tagliolini with farmhouse poultry ragù, broad beans and Pienza pecorino as a foam

Buchweizen-tagliolini, geflügelragout vom hof, saubohnen, pienza pecorino als schaum

Tagliolini au sarrasin, ragoût de volaille de ferme, fèves et espuma de pecorino de pienza

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

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

Lammrücken, kümmelkartoffel-terrine und frischer kuhmilch-robiola

Côtelette d'agneau, terrine de pommes de terre au cumin, robiola

MILLEFOGLIE, RICOTTA, PERA SCIROPPATA E GELATO AL CARAMELLO SALATO

Mille-feuille, ricotta, poached pear and salted caramel ice cream

Millefeuille, ricotta, pochierte birne, salzkaramell-eis

Millefeuille à la ricotta, poire au sirop et glace au caramel salé

PICCOLA PASTICCERIA

Petit Fours

Petit fours

Petits fours

EURO 60,00 A PERSONA - FOR PERSON - PRO PERSON - PAR PERSONNE

ORDINABILE ENTRO LE ORE 20:00 - AVAILABLE TO ORDER UNTIL 8.00 PM

BESTELLBAR BIS 20:00 UHR - COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 20H

(MINIMO 2 PERSONE - MINIMUM 2 PEOPLE - MINDESTBESTELLUNG 2 PERSONEN - MINIMUM 2 PERSONNES)

I nostri antipasti - Our starters - Unsere Vorspeisen - Nos entrées

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-cooked veal, tuna sauce, caper berry, black bread

Rosa gegartes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapernfrucht und dunkles Brot

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

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE "COALVI", CASTELMAGNO, MELE E CRUMBLE DI NOCCIOLE

 EURO 18,00

Battuta di Fassona piemontese "coalvi", castelmagno, mele e crumble di nocciole

Fassona piemontese "coalvi" beef tartare, castelmagno, apple, hazelnut crumble

Handgehacktes Tatar vom Piedmonteser Fassona-Rind „coalvi“ mit Castelmagno, Äpfeln und Haselnusscrumble

Tartare de Fassona piemontese "coalvi", castelmagno, pomme, crumble de noisettes

ASPARAGI IN CONSISTENZE, UOVO 65°, PORRO STUFATO

 EURO 16,00

Asparagi in consistenze, uovo 65°, porro stufato

Asparagus, 65°C egg, braised leek

Spargel in verschiedenen Texturen, 65°C Ei, geschmorter Lauch

Asperges en textures, oeuf 65°, poireau braisé

TROTA SALMONATA, PRIMIZIE DELL'ORTO, GAMBERO DI FIUME E POLENTA DI BEURA CROCCANTE

 EURO 18,00

Trota salmonata, primizie dell'orto, gambero di fiume e polenta di Beura croccante

Salmon trout, garden vegetables, freshwater crayfish, crispy Beura polenta

Lachsforelle, frisches Gartengemüse, Flussgarnele und knusprige Beura-Polenta

Truite saumonée, primeurs du jardin, écrevisse de rivière, polenta de Beura croustillante

CALAMARETTO SCOTTATO, CREMA AL CIPOLLOTTO, TARALLO, UVETTA E PINOLI

 EURO 19,00

Calamaretto scottato, crema al cipollotto, tarallo, uvetta e pinoli

Seared squid, spring onion, tarallo, raisins, pine nuts

Kurz angebratene Tintenfischchen, Frühlingszwiebelcreme, Tarallo, Rosinen und Pinienkerne

Petit calamar poêlé, crème de ciboule, tarallo, raisins secs, pignons

Primi piatti - First dishes - Erste Gänge - Premiers cours

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

 EURO 17,00

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

Tagliatelle, thyme-marinated beef, shallot, semi-dried tomato

Tagliatelle, Thymusmarinierte Rindfleischstreifen, Schalotte und halbtrocknete Tomaten

Tagliatelles, lamelles de boeuf marinées au thym, échalote et tomates semi-séchées

TAGLIOLINO AL GRANO SARACENO, RAGÙ DI CORTILE, FAVE, PECORINO DI PIENZA IN SPUMA

 EURO 18,00

Tagliolino al grano saraceno, ragù di cortile, fave, pecorino di pienza in spuma

Buckwheat tagliolini, farmhouse poultry ragù, broad beans, Pienza pecorino as a foam

Buchweizen-Tagliolini, Geflügelragout vom Hof, Saubohnen, Pienza Pecorino als Schaum

Tagliolini au sarrasin, ragoût de volaille de ferme, fèves et espuma de pecorino de Pienza

LA NORMA NEL TORTELLO: MELANZANA, POMODORO, RICOTTA SALATA, BASILICO

 EURO 18,00

La norma nel tortello: melanzana, pomodoro, ricotta salata, basilico

"Alla Norma" tortelli, aubergine, tomato, salted ricotta, basil

„Alla Norma" Tortello: Aubergine, Tomate, gesalzene Ricotta, Basilikum

Tortello « alla Norma » avec aubergine, tomate, ricotta salée et basilic

CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, ERBA CIPOLLINA, LIMONE, AGONE IN CONSISTENZE

 EURO 16,00

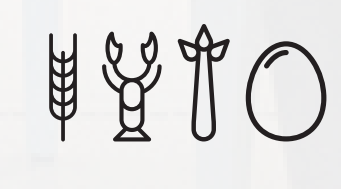
Carnaroli riserva san massimo, erba cipollina, limone, agone in consistenze

Carnaroli Riserva San Massimo risotto, chives, lemon, lake shad in textures

Carnaroli Riserva San Massimo, Schnittlauch, Zitronen, Agone in verschiedenen Texturen

Risotto Carnaroli Réserve San Massimo, ciboulette, citron et alose en textures

GNOCCHETTI DI CASTAGNE, SCAMPO E SEDANO DI MONTAGNA

 EURO 19,00

Gnocchetti di castagne, scampo e sedano di montagna

Chestnut gnocchetti, scampi, mountain celery

Maronen-Gnocchetti, Languste, Bergsellerie

Gnocchetti de châtaigne, langoustine et céleri des montagnes

★ 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

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

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

Lamb chop, cumin potato terrine, cow's milk robiola

Lammkotelett, Kumin-Kartoffelterriner, Kuhmilch-Robiola

Côtelette d'agneau, terrine de pommes de terre au cumin, robiola

 EURO 28,00

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE AL CAFFÈ, CAROTE E MARTINI BIANCO

Filetto di fassona piemontese al caffè, carote e martini bianco

Fassona Piemontese beef fillet with coffee, carrots, white Martini reduction

Fassona Piemontese Rinderfilet mit Kaffee, Karotten, Weißer-Martini-Reduktion

Filet de Fassona Piemontese au café, carottes, martini blanc

 EURO 32,00

CARCIOFI, FONDUTA LEGGERA DI CRODO E MENTA

Carciofi, fonduta leggera di crodo e menta

Artichokes, light Crodo cheese fondue, mint

Artischocken, leichte Crodo-Käse-Fondue, Minze

Artichauts, fondue légère de Crodo, menthe

  EURO 17,00

TRANCIO DI LUCCIO PERCA, CRUMBLE D'OLIVA TAGGIASCA, PUREA DI PISELLI E TACCOLE AL BURRO

Trancio di luccio perca, crumble d'oliva taggiasca, purea di piselli e taccole al burro

Pike-perch, Taggiasca olive crumble, pea purée, buttered snow peas

Hecht-Zander, zerbröselte Taggiasca-Oliven, Erbsenpüree, Buttererbsen

Tranche de brochet, crumble d'olives Taggiasca, purée de pois, pois gourmands au beurre

  EURO 28,00

FILETTO DI ROMBO CHIODATO, CARCIOFO ARROSTO, BEURRE BLANC CLOROFILLA DI PREZZEMOLO

Filetto di rombo chiodato, carciofo arrosto, beurre blanc clorofilla di prezzemolo

Turbot fillet, roasted artichoke, parsley chlorophyll beurre blanc

Steinbuttfilet, geröstete Artischocken, Petersilien-Chlorophyll-Beurre-Blanc

Filet de turbot, artichaut rôti, beurre blanc au chlorophylle de persil

  EURO 31,00

Dolci - Desserts - Süßspeisen - Desserts

MILLEFOGLIE, RICOTTA, PERA SCIROPPATA E GELATO AL CARMELLO SALATO

 EURO 10,00

Millefoglie, ricotta, pera sciroppata e gelato al caramello salato

Mille-feuille, ricotta, poached pear, salted caramel ice cream

Millefeuille, Ricotta, pochierte Birne, Salzkaramell-Eis

Millefeuille à la ricotta, poire au sirop et glace au caramel salé

IL TIRAMISÙ IN SPUMA

 EURO 8,00

Il tiramisù in spuma

Tiramisù foam

Tiramisù als Schaum

Espuma de tiramisù

FROLLA FRANCESE, VANIGLIA E FRAGOLA

 EURO 9,00

Frolla francese, vaniglia e fragola

Vanilla tart, strawberry

Französischer Mürbeteig, Vanille, Erdbeere

Pâte sablée française, vanille et fraises

GLI AGRUMI DI CANNERO, MANDORLA E ROSMARINO

 EURO 10,00

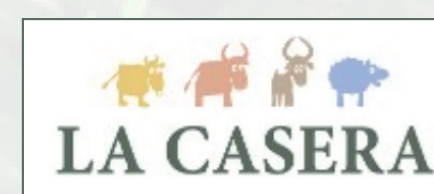
Gli agrumi di cannero, mandorla e rosmarino

Cannero citrus fruits, almond, rosemary

Cannero-Zitrusfrüchte, Mandel, Rosmarin

Agrumes de Cannero, amande et romarin

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI



 EURO 17,00

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



PIATTO VEGETARIANO – VEGETARIAN DISH