

Carta “Olea Fragrans” 2026
“Olea Fragrans” Menu 2026
“Olea Fragrans” Speisekarte 2026
“Olea Fragrans” Menu 2026

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

Benvenuti al Ristorante Olea Fragrans,

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

Welcome to the Olea Fragrans Restaurant,

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

Willkommen im Restaurant Olea Fragrans,

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

Bienvenue au restaurant Olea Fragrans,

La Carta Olea Fragrans 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 "COALVI", POMODORO DATTERINO AGRODOLCE, STRACCIATELLA E GRISSINO AI SEMI DI PAPAVERO

 EURO 18,00

Battuta di fassona piemontese "Coalvi", pomodoro datterino agrodolce, stracciatella e grissino ai semi di papavero

Piedmontese Fassona beef tartare "Coalvi", sweet-and-sour datterino tomato, stracciatella cheese and poppy seed breadstick

Fassona-Rindertatar aus dem Piemont „Coalvi“, süß-saure Datterino-Tomaten, Stracciatella Käse und Grissino mit Mohn

Tartare de boeuf Fassona piémontaise « Coalvi », tomate datterino aigre-douce, stracciatella et gressin aux graines de pavot

POLPETTINE DI CECI, OLIO AL CORIANDOLO E GAZPACHO DI POMODORO CUORE DI BUE

 EURO 16,00

Polpettine di ceci, olio al coriandolo e gazpacho di pomodoro cuore di bue

Chickpea fritters, coriander oil and oxheart tomato gazpacho

Kichererbsenbällchen, Korianderöl und Ochsenherz-Tomaten-Gazpacho

Boulettes de pois chiches, huile de coriandre et gaspacho de tomate coeur de boeuf

TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA, LATTE DI MANDORLA, OLIO AL RAFANO E MAIS CROCCANTE

 EURO 24,00

Tartare di gambero rosso di mazara, latte di mandorla, olio al rafano e mais croccante

Mazara red prawn tartare, almond milk, horseradish oil and crispy corn

Tatar von roten Garnelen aus Mazara, Mandelmilch, Meerrettichöl und knuspriger Mais

Tartare de crevette rouge de Mazara, lait d'amande, huile de raifort et maïs croustillant

LUCCIO PERCA MANTECATO, VERDURINE DI STAGIONE IN CONSISTENZE, CRACKER AI FIORI EDULI

 EURO 18,00

Luccio perca mantecato, verdure di stagione in consistenze, cracker ai fiori eduli

Creamed pike-perch, seasonal vegetables in different textures, edible flower cracker

Aufgeschlagener Zander, saisonales Gemüse in verschiedenen Texturen, Cracker mit essbaren Blüten

Sandre crémeux, légumes de saison en différentes textures, cracker aux fleurs comestibles

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

 EURO 17,00

Vitello al rosa, salsa tonnata, frutto del cappero e pane nero

Pink veal, tuna sauce, caper berry and black bread

Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapernapfel und Schwarzbrot

Veau rosé, sauce au thon, baie de câpre et pain noir

Primi piatti - First dishes - Erste Gänge - Premiers cours

CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, SALSICCIA DI BRA, PEPPERONE ROSSO, ROBIOLA ROCCAVERANO E MAGGIORANA


EURO 18,00

Carnaroli riserva san massimo, salsiccia di bra, peperone rosso, robiola roccaverano e maggiorana
 Carnaroli "Riserva San Massimo" risotto, Bra sausage, red pepper, Roccaverano robiola cheese, marjoram
 Carnaroli-Reis „Riserva San Massimo“, Bra-Wurst, rote Paprika, Robiola Käse di Roccaverano und Majoran
 Riz Carnaroli «Riserva San Massimo», saucisse de Bra, poivron rouge, fromage robiola de Roccaverano et marjolaine

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


EURO 18,00

Tagliolino alla curcuma, ragù bianco d'agnello, yogurt bianco e menta
 Turmeric tagliolini, white lamb ragù, plain yogurt and mint
 Tagliolini mit Kurkuma, weißes Lammragout, Naturjoghurt und Minze
 Tagliolini au curcuma, ragout blanc d'agneau, yaourt nature et menthe

FAGOTTINO DI LAGO, CREMA DI BORRAGINE, CAVIALE DI TROTA, BOTTARGA DI LAVARELLO E BRICIOLE DI SEGALE


EURO 17,00

Fagottino di lago, crema di borragine, caviale di trota, bottarga di lavarello e briciole di segale
 Lake fish raviolo, borage cream, trout caviar, whitefish bottarga and rye crumbs
 Gefüllte Pasta mit Süßwasserfisch, Borretschcreme, Forellenkaviar, Felchen-Bottarga und Roggenbrösel
 Raviolo de poisson de lac, crème de bourrache, caviar de truite, boutargue de lavaret et miettes de seigle

GNOCCHETTI DI RICOTTA, PESTO DI TARASSACO, IL SUO FIORE E FRUTTA SECCA TOSTATA


EURO 16,00

Gnocchetti di ricotta, pesto di tarassaco, il suo fiore e frutta secca tostata
 Ricotta gnocchetti, dandelion pesto, its flower and toasted nuts
 Ricotta-Gnocchetti, Löwenzahnpesto, dessen Blüte und geröstete Nüsse
 Gnocchetti de ricotta, pesto de pissenlit, sa fleur et fruits secs torréfiés

SPAGHETTINO AL NERO DI SEPPIA, SEPPIA IN UMIDO, VELO DI SEPPIA E LIME


EURO 17,00

Spaghetтино al nero di seppia, seppia in umido, velo di seppia e lime
 Squid ink spaghetti, braised cuttlefish, cuttlefish veil and lime
 Spaghetti mit Sepiatinte, geschmorter Sepia, Sepia-Velouté und Limette
 Spaghetтини à l'encre de seiche, seiche mijotée, voile de seiche 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, meat, viande e pesce, fish, Fisch, poisson

COREGONE ALLE MANDORLE, SALVIA, ZUCCHINA GIALLA E MIELE D'ACACIA

Coregone alle mandorle, salvia, zuccina gialla e miele d'acacia
Whitefish with almonds, sage, yellow zucchini, and acacia honey
Felchen mit Mandeln, Salbei, gelber Zucchini und Akazienhonig
Corégone aux amandes, sauge, courgette jaune et miel d'acacia

     EURO 24,00

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

Galletto alle erbe, pak-choi, albicocca disidratata e paprika piccante
Herb-roasted cockerel with pak-choi, dried apricot, and hot paprika
Stubenküken mit Kräutern, Pak-Choi, getrockneter Aprikose und scharfem Paprika
Coquelet aux herbes, pak-choï, abricot séché et paprika piquant

     EURO 23,00

FILETTO DI MAIALE, PANCETTA DELL'ALPE VEGLIA, SALSA ROMESCO, CIPOLLOTTO ARROSTO

Filetto di maiale, pancetta dell'alpe veglia, salsa romesco, cipollotto arrosto
Pork fillet, Alpe Veglia pancetta, romesco sauce, roasted spring onion
Schweinefilet, Pancetta aus der Alpe Veglia, Romesco-Sauce, geröstete Frühlingszwiebel
Filet de porc, pancetta de l'Alpe Veglia, sauce romesco, oignon nouveau rôti

    EURO 24,00

MELANZANA AL FORNO, CRUMBLE AL PARMIGIANO, POMODORO CONFIT E ORIGANO

Melanzana al forno, crumble al parmigiano, pomodoro confit e origano
Baked eggplant with Parmesan crumble, confit tomato and oregano
Gebackene Aubergine mit Parmesan-Crumble, konfierte Tomate und Oregano
Aubergine au four, crumble au parmesan, tomate confite et origan

    EURO 17,00

BRANZINO, SALSA DI PESCE AFFUMICATA, HUMMUS DI PISELLI, LIMONE DI CANNERO E ASPARAGI

Branzino, salsa di pesce affumicata, hummus di piselli, limone di cannero e asparagi
Sea bass with smoked fish sauce, pea hummus, Cannero lemon, and asparagus
Wolfsbarsch mit geräucherter Fischsauce, Erbsen-Hummus, Zitrone aus Cannero und Spargel
Bar avec sauce de poisson fumé, houmous de petits pois, citron de Cannero et asperges

     EURO 28,00

Dolci - Desserts - Süßspeisen - Desserts

MILLEFOGLIE, NAMELAKA BIANCA, ALBICOCCA E GELATO AL CARDAMOMO AL CARDAMOMO

 EURO 10,00

Millefoglie, namelaka bianca, albicocca e gelato al cardamomo
Mille-feuille with white namelaka, apricot, and cardamom ice cream
Millefeuille mit weißer Namelaka, Aprikose und Kardamom-Eis
Mille-feuille, namelaka blanche, abricot et glace à la cardamome

SPUMA DI CREMA CATALANA E COMPOSTA DI MELE

 EURO 9,00

Spuma di crema catalana e composta di mele
Catalan cream espuma with apple compote
Espuma von Crema Catalana mit Apfelkompott
Espuma de crème catalane et compote de pommes

TORTA DI PANE, GELATO ALLA PERA, NOCI CARAMELLATE E UVETTA

 EURO 9,00

Torta di pane, gelato alla pera, noci caramellate e uvetta
Bread cake with pear ice cream, caramelized walnuts, and raisins
Brotkuchen mit Birneneis, karamellisierten Walnüssen und Rosinen
Gâteau de pain avec glace à la poire, noix caramélisées et raisins secs

BAVARESE AL PISTACCHIO, LAMPONE, FROLLA SABLÉ E MERINGA

 EURO 10,00

Bavarese al pistacchio, lampone, frolla sablé e meringa
Pistachio bavarois with raspberry, sablé shortcrust, and meringue
Pistazien-Bavarois mit Himbeere, Sablé-Mürbeteig und Baiser
Bavaroise à la pistache, framboise, sablé et meringue

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI



EURO 17,00

La nostra selezione di formaggi
Our cheese selection
Unsere Käseauswahl
Notre sélection de fromages

I GELATI PRESENTI NEI DOLCI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE

I gelati presenti nei dolci sono di nostra produzione
The ice creams used in the desserts are made by us.
Die in den Desserts verwendeten Eissorten werden von uns hergestellt.
Les glaces présentes dans les desserts sont de notre production.

Elenco Allergeni - List of allergens Liste der Allergene - Liste des allergènes



ARACHIDI E DERIVATI – PEANUTS – ERDNUESSE – CACAHUËTES

Snack confezionati, creme e condimenti in cui siano presenti anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO – NUTS – NUESSE – NUASSETTES

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