



Carta “Olea Fragnans” 2026

“Olea Fragnans” Menu 2026

“Olea Fragnans” Speisekarte 2026

“Olea Fragnans” Menu 2026

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

Dalla TERRA - From the LAND Von der ERDE - De la TERRE

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE "COALVI", POMODORO DATTERINO AGRODOLCE, STRACCIATELLA E GRISSINO AI SEMI DI PAPAVERO

Hand-cut coalvi fassona piemontese beef tartare, sweet-and-sour datterino tomatoes, Stracciatella and poppy seed breadstick

Handgeschnittenes tatar vom fassona-rind „coalvi“, süß-saure Datterino-tomaten, stracciatella und grissini mit mohn

Tartare de boeuf fassona piémontaise « coalvi », tomates datterino aigres-douces, stracciatella Et gressin aux graines de pavot

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

Pink-roasted veal, tuna sauce, caper berries and black bread

Rosa gebratenes kalbfleisch, thunfischsauce, Kapernfrüchte und schwarzbrot

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

CASONCELLI AI 3 ARROSTI, IL SUO FONDO, RIBES ROSSO E LATTE DI MANDORLA

Three-roast casoncelli, roasting jus, red currants and almond milk

Casoncelli mit drei bratenfüllungen, bratenjus, Rote johannisbeeren und mandelmilch

Casoncelli aux trois rôtis, jus de cuisson, groseilles rouges et lait d'amande

FILETTO DI FASSONA COALVI, SPUMA DI PATATE ROSSE, AGLIO NERO, SCALOGNO E CREMA DI ORTICHE

Coalvi fassona beef fillet, red potato espuma, black garlic, shallot and nettle cream

Filet vom fassona-rind coalvi, espuma von roten kartoffeln, Schwarzer knoblauch, schalotte und brennnesselcreme

Filet de boeuf fassona piémontaise « coalvi », espuma de pommes de terre rouges, ail noir, Échalote et crème d'orties

MILLEFOGLIE, RICOTTA, FICO NERO, E GELATO AL MASCARPONE

Mille-feuille, ricotta, black fig and mascarpone ice cream

Millefeuille, ricotta, schwarze feige und mascarpone-eis

Millefeuille, ricotta, figue noire et glace au mascarpone

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours

Kleines feingebäck

Petit fours

EURO 68,00 A PERSONA – PER 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

Dal LAGO - From the LAKE Vom SEE - Du LAC

TROTA GRAVLAX LE SUE UOVA, PAN BRIOCHES INTEGRALE E BURRO ALLE ERBE

Gravlax trout, its roe, wholegrain brioche and herb butter

Gravlax-forelle, ihr rogen, vollkorn-brioche und kräuterbutter

truite gravlax, ses oeufs, brioche complète et beurre aux herbes

SALMERINO SCOTTATO, PANNACOTTA AL FINOCCHIETTO, CRACKER AL PEPE ROSA, CETRIOLO E MELA VERDE

Seared char, fennel panna cotta, pink pepper cracker, cucumber and green apple

kurz gebratener saibling, fenchel-panna-cotta, cracker mit rosa pfeffer, gurke und grüner apfel

omble chevalier snacké, panna cotta au fenouil, cracker au poivre rose, concombre et pomme verte

GNOCCHETTI DI PATATA AFFUMICATA, PESCE PERSICO, ZUCCHINA TROMBETTA, I SUOI FIORI E ZAFFERANO

Smoked potato gnocchetti, perch, trombetta zucchini, zucchini flowers and saffron

gnocchetti aus geräucherter kartoffel, barsch, trombetta-zucchini, zucchini Blüten und safran

gnocchetti de pomme de terre fumée, perche, courgette trombetta, fleurs de courgette et safran

TROTA SALMONATA, CAPRINO, LIMONE E BIETOLE ARCOBALENO

Salmon trout, goat cheese, lemon and rainbow chard

lachsforelle, ziegenkäse, zitrone und bunter mangold

truite saumonée, fromage de chèvre, citron et blettes multicolores

"LA FIOCA IN SPUMA", MERINGA E AMARENA

"La Fioca espuma", meringue and sour cherries

„la fioca" espuma, baizer und sauerkirschen espuma

"la fioca", meringue et griottes kleines feingebäck petit fours

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours

Kleines feingebäck

Petit fours

EURO 68,00 A PERSONA – PER 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

Dall'ORTO - From the GARDEN Aus dem GARTEN - Du JARDIN

ZUCCHINE IN CONSISTENZE, YOGURT BIANCO, MENTA, PINOLI E BISCOTTO AL PARMIGIANO

Courgettes in different textures, plain yogurt, mint, pine nuts and Parmesan biscuit
Zucchini in verschiedenen texturen, naturjoghurt, minze, pinienkerne und parmesan-keks
courgettes en différentes textures, yaourt nature, menthe, pignons de pin et biscuit au parmesan

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

Chickpea balls, coriander oil and beef-heart tomato gazpacho
kichererbsenbällchen, korianderöl und gazpacho aus ochsenherztomaten
boulettes de pois chiches, huile de coriandre et gazpacho de tomates coeur de boeuf

CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, BASILICO, LIMONE DI CANNERO AL SALE E FORMAGGIO FRESCO

Carnaroli Riserva San Massimo risotto, basil, salted Cannero lemon and fresh cheese
reis-carnaroli riserva san massimo, basilikum, gesalzene cannero-zitrone und frischkäse
carnaroli riserva san massimo risotto, basilic, citron de cannero au sel et fromage frais

MELANZANA AL FORNO, CRUMBLE AL PARMIGIANO, POMODORO CONFIT E RISTRETTO ALL'ORIGANO

Oven-baked aubergine, Parmesan crumble, confit tomato and oregano reduction
ofengebackene aubergine, parmesan-crumble, confierte tomate und oregano-reduktion
aubergine rôtie au four, crumble de parmesan, tomate confite et réduction à l'origan

PARFAIT AI MIRTILLI, SALVIA E VANIGLIA

Blueberry parfait, sage and vanilla
blaubeer-parfait, salbei und vanille
parfait aux myrtilles, sauge et vanille

PICCOLA PASTICCERIA

Petit fours
Kleines feingebäck
Petit fours

EURO 58,00 A PERSONA – PER 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

SALMERINO SCOTTATO, PANNACOTTA AL FINOCCHIETTO, CRACKER AL PEPE ROSA, CETRIOLO E MELA VERDE

Salmerino scottato, pannacotta al finocchietto, cracker al pepe rosa, cetriolo e mela verde

Seared char, fennel panna cotta, pink pepper cracker, cucumber and green apple

Kurz gebratener Saibling, Fenchel-Panna-Cotta, Cracker mit rosa Pfeffer, Gurke und grüner Apfel

Omble chevalier snacké, panna cotta au fenouil, cracker au poivre rose, concombre et pomme verte

 EURO 17,00

INSALATINA DI SEPPIA E COZZE MARINATE, "SPUMA DI MARE", ERBA CIPOLLINA, GEL AL POMPELMO ROSA E TARALLO

Insalatina di seppia e cozze marinate, "spuma di mare", erba cipollina, gel al pompelmo rosa e tarallo

Cuttlefish and marinated mussel salad, "sea foam", chives, pink grapefruit gel and tarallo cracker

Salat von Tintenfisch und marinierten Miesmuscheln, "Meerschaum", Schnittlauch, rosa Grapefruit-Gel und Tarallo

Salade de seiche et moules marinées, "écume de mer", ciboulette, gel de pamplemousse rose et tarallo

 EURO 18,00

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

Vitello al rosa, salsa tonnata, frutto del cappero e pane neroeuro 17,00

Pink-roasted veal, tuna sauce, caper berries and black bread

Rosa gebratenes Kalbfleisch, Thunfischsauce, Kapernfrüchte und Schwarzbrot

Veau rosé, sauce au thon, fruit du câpre et pain noir EURO 17

 EURO 17,00

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE "COALVI", POMODORO DATTERINO AGRODOLCE, STRACCIATELLA E GRISSINO AI SEMI DI PAPAVERO

Battuta di fassona piemontese "coalvi", pomodoro datterino agrodolce, straciatella e grissino ai semi di papavero

Hand-cut Fassona Piemontese "Coalvi" beef tartare, sweet-and-sour datterino tomatoes, straciatella cheese and poppy seed breadstick

Handgeschnittenes Tatar vom Fassona-Piemonteser Rind „Coalvi“, süß-saure Datterino-Tomaten, Straciatella und Grissini mit Mohn

Tartare de boeuf Fassona Piémontaise « Coalvi », tomates datterino aigres-douces, straciatella et gressin aux graines de pavot

 EURO 18,00

ZUCCHINE IN CONSISTENZE, YOGURT BIANCO, MENTA, PINOLI E BISCOTTO AL PARMIGIANO

Zucchine in consistenze, yogurt bianco, menta, pinoli e biscotto al parmigiano

Courgettes in different textures, plain yogurt, mint, pine nuts and Parmesan crisp

Zucchini in verschiedenen Texturen, Naturjoghurt, Minze, Pinienkerne und Parmesan-Keks

Courgettes en différentes textures, yaourt nature, menthe, pignons de pin et biscuit au parmesan

 EURO 16,00

Primi piatti - First dishes - Erste Gänge - Premiers cours

CAPPELLACCI DI ASTICE E BURRATA, ACQUA DI POMODORO E DATTERINO GIALLO

W B O T F EURO 19,00

Cappellacci di astice e burrata, acqua di pomodoro e datterino giallo

Lobster cappellacci with Burrata, tomato water and yellow datterino tomatoes

Cappellacci mit Hummer und Burrata, Tomatenwasser und gelben Datterino-Tomaten

Cappellacci au homard et à la Burrata, eau de tomate et tomates datterino jaunes

CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, BASILICO, LIMONE DI CANNERO AL SALE E FORMAGGIO FRESCO SAN MASSIMO RISERVA

L B O T F EURO 17,00

Carnaroli riserva san massimo, basilico, limone di cannero al sale e formaggio fresco san massimo riserva

Carnaroli risotto, basil, salted Cannero lemon and fresh cheese

Reis-Carnaroli Riserva San Massimo, Basilikum, gesalzene Cannero-Zitrone und Frischkäse

Risotto Carnaroli Riserva San Massimo, basilic, citron de Cannero au sel et fromage frais

CASONCELLI AI 3 ARROSTI, IL SUO FONDO, RIBES ROSSO E LATTE DI MANDORLA THREE-ROAST

W B O C T F EURO 17,00

Casoncelli ai 3 arrosti, il suo fondo, ribes rosso e latte di mandorla three-roast

Casoncelli, roasting jus, red currants and almond milk

Casoncelli mit drei bratenfüllungen, bratenjus, rote johannisbeeren und mandelmilch

Casoncelli aux trois rôtis, jus de cuisson, groseilles rouges et lait d'amande

GNOCCHETTI DI PATATA AFFUMICATA, PESCE PERSICO, ZUCCHINA TROMBETTA, I SUOI FIORI E ZAFFERANO

W B O F T F ★ EURO 17,00

Gnocchetti di patata affumicata, pesce persico, zucchini trombetta, i suoi fiori e zafferano

Smoked potato gnocchetti, perch, trombetta zucchini, zucchini blossoms and saffron

Gnocchetti aus geräucherter Kartoffel, Flussbarsch, Trombetta-Zucchini, Zucchini Blüten und Safran

Gnocchetti de pomme de terre fumée, perche, courgette trombetta, fleurs de courgette et safran

TAGLIATELLA 40 TUORLI, CONIGLIO CONFIT, ALBICOCCA, TERRA D'OLIVA TAGGIASCA E TIMO

W B O F EURO 18,00

Tagliatella 40 tuorli, coniglio confit, albicocca, terra d'oliva taggiasca e timo

40-yolk tagliatelle, confit rabbit, apricot, Taggiasca olive crumble and thyme

Tagliatelle mit 40 Eigelb, confiertes Kaninchen, Aprikose, Crumble mit Taggiasca-Oliven und Thymian

Tagliatelles aux 40 jaunes d'oeufs, lapin confit, abricot, crumble d'olive Taggiasca et thym

★ 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, PEPERONE ROSSO, SALSA VERDE E CHIPS DI RISO AL NERO

 ★ EURO 27,00

Tentacolo di polpo, peperone rosso, salsa verde e chips di riso al nero
Octopus tentacle, red bell pepper, salsa verde and squid ink rice crisps
Oktopus-Tentakel, rote Paprika, Salsa Verde und Reischips mit Tintenfischfarbe
Tentacule de poulpe, poivron rouge, salsa verde et chips de riz à l'encre de seiche

MELANZANA AL FORNO, CRUMBLE AL PARMIGIANO, POMODORO CONFIT E RISTRETTO ALL'ORIGANO

 ★ EURO 18,00

Melanzana al forno, crumble al parmigiano, pomodoro confit e ristretto all'origano
Roasted aubergine, Parmesan crumble, confit tomato and oregano reduction
Ofengebackene Aubergine, Parmesan-Crumble, confierte Tomate und Oregano-Reduktion
Aubergine rôtie au four, crumble de Parmesan, tomate confite et réduction à l'origan

PETTO D'ANATRA, IL SUO FONDO, BARBABIETOLA E MORE

 ★ EURO 27,00

Petto d'anatra, il suo fondo, barbabietola e more
Duck breast, roasting jus, beetroot and blackberries
Entenbrust, Bratenjus, Rote Bete und Brombeeren
Magret de canard, jus de cuisson, betterave et mûres

TROTA SALMONATA, CAPRINO, LIMONE E BIETOLE ARCOBALENO

 ★ EURO 25,00

Trota salmonata, caprino, limone e bietole arcobaleno
Salmon trout, goat's cheese, lemon and rainbow chard
Lachsforelle, Ziegenkäse, Zitrone und bunter Mangold
Truite saumonée, fromage de chèvre, citron et blettes multicolores

FILETTO DI FASSONA "COALVI", SPUMA DI PATATE ROSSE, AGLIO NERO, SCALOGNO E CREMA DI ORTICHE

 ★ EURO 32,00

Filetto di Fassona "coalvi", spuma di patate rosse, aglio nero, scalogno e crema di ortiche
"Coalvi" Fassona beef fillet, red potato espuma, black garlic, shallot and nettle cream
Filet vom Fassona-Rind „Coalvi“, Espuma von roten Kartoffeln, schwarzer Knoblauch, Schalotte und Brennesselcreme
Filet de boeuf Fassona Piémontaise « Coalvi », espuma de pommes de terre rouges, ail noir, échalote et crème d'orties

Dolci - Desserts - Süßspeisen - Desserts

"LA FIOCA IN SPUMA", MERINGA E AMARENA

 EURO 9,00

"La fioca in spuma", meringa e amarena

"Whipped Fioca cheese espuma", meringue and sour cherries

"Fioca-Espuma", Baiser und Sauerkirschen

"Espuma de Fioca", meringue et griottes

PARFAIT AI MIRTILLI, SALVIA E VANIGLIA

 EURO 10,00

Parfait ai mirtilli, salvia e vaniglia

Blueberry parfait, sage and vanilla

Blaubeer-Parfait, Salbei und Vanille

Parfait aux myrtilles, sauge et vanille

MILLEFOGLIE, RICOTTA FICO NERO E GELATO AL MASCARPONE

 EURO 10,00

Millefoglie, ricotta fico nero e gelato al mascarpone

Mille-feuille, ricotta, black fig and mascarpone ice cream

Millefeuille, Ricotta, schwarze Feige und Mascarpone-Eis

Millefeuille, ricotta, figue noire et glace au mascarpone

CIOCCOLATO FONDENTE, PESCA NOCE, FROLLA FRANCESE

 EURO 9,00

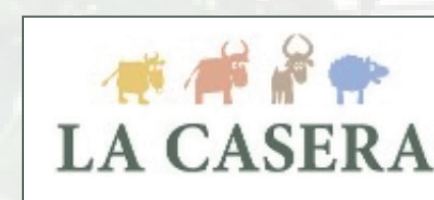
Cioccolato fondente, pesca noce, frolla francese

Dark chocolate, nectarine and French shortcrust pastry

Zartbitterschokolade, Nektarine und französischer Mürbeteig

Chocolat noir, nectarine et pâte sablée française

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