

**Carta “Olea Fragnans” Menù d’Autunno**  
“Olea Fragnans” Autumn menu  
“Olea Fragnans” Herbstmenü  
“Olea Fragnans” Menu d’automne

.....  
LUNCH 12:00 – 14:30 # 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.

.....  
**Alla fine di ogni portata vengono indicati alcuni vini serviti a bicchiere che consigliamo per abbinamento. In questo modo è possibile variare il vino in base al piatto scelto. Per una maggiore scelta é possibile consultare la nostra Carta Vini.**

At the end of each course there are some wines served by the glass that we recommend for pairing. In this way it is possible to vary the wine according to the dish chosen. For a greater choice, you can consult our Wine List.

Am Ende jedes Gangs werden einige Weine im Glas serviert, die wir zum Pairing empfehlen. Auf diese Weise ist es möglich, den Wein je nach gewähltem Gericht zu variieren. Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.

À la fin de chaque service, il y a des vins servis au verre que nous recommandons pour l'accord. De cette façon, il est possible de varier le vin en fonction du 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.**

The bread and pasta served are produced by our kitchen.  
Das gesamte Brot und Pasta werden in unserer Küche hergestellt  
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 surgelés pour pouvoir les servir dans les meilleures conditions.

.....  
**Surgelato 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

.....  
**Il coperto è di Euro 3,00 per persona - The cover charge is Euro 3.00 per person - Der Eintrittspreis beträgt 3,00 Euro pro Person - Les frais de couverture sont de 3,00 euros par personne**



## I nostri antipasti - our starters - unsere Vorspeisen - nos entrées

VITELLO AL ROSA, UOVO 65\*<sup>1</sup>, SALSA TONNATA E FRUTTO DI CAPPERO, PANE NERO  EURO 17,00

Vitello al rosa, uovo 65\*<sup>1</sup>, salsa tonnata e frutto di cappero, pane nero  
 Pink veal, egg 65\*, tuna sauce and caper fruit, rye braed  
 Rosakalbfleisch, Ei 65\*, Thunfischsauce und Kapernblumen, Schwarzbrot  
 Veau rose, œuf 65\*, sauce au thon et fruit de capres, pain noir

CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI, COZZE MARINATE E LARDO  EURO 16,00

Crema di fagioli borlotti, cozze marinate e lardo  
 Cream of borlotti beans, marinate mussels and lard  
 Creme aus Borlotti – Bohnen, marinierten Muscheln und Schmalz  
 Crème de haricots borlotti, moules marinées et lard

UOVO BAZZOTTO, CARCIOFO CROCCANTE E PECORINO  EURO 16,00

Uovo bazzotto, carciofo croccante e pecorino  
 Medium boiled eggs, cruncy artichokes and pecorino cheese  
 Weichgekochte Eier, knusprige Artischocken und Pecorino Kaese  
 Oefs mignon, artichaud croustilliant et fromage Pecorino

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE "COALVI", TOPINAMBUR, ZENZERO E NOCCIOLA IGP  EURO 19,00

Battuta di fassona piemontese "coalvi", topinambur, zenzero e nocciola igp  
 Piedmontese Tartare of fassona "Coalvi", Jerusalem artichoke, ginger and hazelnut igp  
 piemontesischem Fassona "Coalvi" Tatar, topinambur, ingwer und Haeselnusse igp  
 Battue de fassona piémontaise "Coalvi", topinambur, gingembre et noisette igp

TATAKI DI COREGONE DEL NOSTRO LAGO, OLANDESE E SALSA VERDE SCOMPOSTA  EURO 18,00

Tataki di coregone del nostro lago, olandese e salsa verde scomposta  
 Tataki of our lake lavaret, edam cheese, and decomposed green sauce  
 Tataki von unserem See-Lavaret, Edam-Käse und zersetzter grüner Sauce  
 Tataki de notre lac lavaret, fromage edam et sauce verte décomposée

VINI CONSIGLIATI (a bicchiere) - RECOMMENDED WINES (by glass) - EMPFOHLENE WEINE (glasweise) - VINS CONSEILLÉS (par verre)

Flute di Prosecco di Conegliano Valdobbiadene Docg	EURO 6,00
Flute di Prosecco Rosé incrocio Manzoni	EURO 6,00
Flute di Franciacorta Saten Docg	EURO 9,50
Flute di Franciacorta Brut pas dosé Nature	EURO 9,50



## Primi piatti - First dishes - Erste Gänge - Premiers cours

**TAGLIATELLE, LUCCIO PERCA, ESTRATTO DI PORCINO E TIMO AL LIMONE**



**EURO 17,00**

Tagliatelle, luccio perca, estratto di porcino e timo al limone

Tagliatelle, pikeperch, extract of porcini and lemon thyme

Tagliatelle, Zander, Extrakt aus Steinstein und Zitronentymian

Nouilles, Tagliatelle, brochet, extrait de porcini et thym citron

**GNOCCHETTI DI PATATA, FARINA DI CASTAGNE, OSSOLANO DOP,  
CASTAGNE AL MIELE E SALVIA,**



**EURO 16,00**

Gnocchetti di patata, pesto di tenerume, il suo fiore, crudo di gambero di mazara e la sua riduzione

Potato dumplings, marrows pesto, its flower, raw "mazara" shrimp

Kartoffelknödel, Zucchini pesto, seine blume, rohe garnelen „mazara" Sorte

Gnocchetti de pommes de terre, pesto de courgette, sa fleur, crevettes crues de "mazara"

**CAPPELLACCI FARCITI DI FARAONA, IL SUO BRODO RISTRETTO,  
ROBIOLA DI ROCCAVERANO ALBICOCCA DISIDRATATA**



**EURO 19,00**

Cappellacci farciti di faraona, il suo brodo ristretto, robiola di roccaverano albicocca disidratata

cappellacci stuffed with Guinea fowl its consommé, robiola di Roccaverano cheese and dried apricot

Cappellacci gefüllt mit Guinea-Hühnchen sein Consommé, robiola di Roccaverano Käse und getrocknete Aprikosen

Cappellacci Cappellacci farci à la pintade, son consommé, robiola di Roccaverano et abricots séchés

**RISO CARNAROLI RISERVA SAN MASSIMO, CAVOLO NERO, BLU  
A CUCCHIAIO "LA CASERA" E MELOGRANO**



**EURO 18,00**

Riso carnaroli riserva san massimo, cavolo nero, blu a cucchiaino "la casera" e melograno

Rice Carnaroli Riserva San Massimo, black cabbage, blue cheese "La casera" and pomegranate

Riso Carnaroli Riserva San Massimo, Schwarzkohl, blaue Kaese "La casera" und Granatapfel

Riso Carnaroli Riserva San Massimo, chou noir, fromage bleu "la casera" et grenade

**TAGLIOLINI AL NERO, ASTICE CANADESE E CAVIALE DI POMPELMO ROSA**



**EURO 25,00**

Tagliolini al nero, astice canadese e caviale di pompelmo rosa

Thin tagliatelle with cuttlefish ink, canadian lobster and rose grapefruit caviar

Dünne Tagliatelle mit Sepia-Tinte, kanadischem Hummer und Rose Grapefruit Kaviar

Tagliatelles minces à l'encre de seiche, homard canadien et caviar de rose grapefruit

.....  
**VINI CONSIGLIATI (a bicchiere) - RECOMMENDED WINES (by glass) - EMPFOHLENE WEINE (glasweise) - VINS CONSEILLÉS (par verre)**

Roero Arneis Docg

**EURO 6,00**

Gavi di Gavi Docg

**EURO 7,00**

Barbera Superiore d'Alba Doc

**EURO 6,00**



## Secondi piatti di carne, Fleisch, tmea, viande e pesce, fish, Fisch, poisson

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



EURO 17,00

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

Delica variety pumpkin in consistenc , amaretto biscuit, cinnamon, and fresh goat cheese

Delica Kuerbis in Konsistenzen, Amaretto, Zimt und Ziegenfrischkaese

Variété Delica de citrouille en consistance, biscuit amaretto, cannelle et fromage de chèvre frais

### MOSAICO DI TROTA SALMONATA, BARBABIETOLA, BIETA E TE NERO



EURO 24,00

Mosaico di trota salmonata, barbabietola, bieta e te nero

Mosaic of salmoned trout, beetroot, chard and black tea

Mosaik aus Lachsforelle, Rote Bete, Mangold und Schwarztee

Mosaïque de truite saumonée, betterave, bêche et thé noir

### GUANCIA DI VITELLONE BRASATA, SEDANO RAPA E RIDUZIONE, DI BARBERA



EURO 26,00

Guancia di vitellone brasata, sedano rapa e riduzione di barbera

Braised calf cheek, celeriac and barbera reduction

Bratendes Kalbsfleisch, Knollensellerie, und Barbera Reduktion

Joue de veau braisée, cèleri- rave, et réduction de barbera

### FILETTO DI HALIBUT IN CROSTA ALLA CURCUMA, CAVOLFIORE ARROSTO E ANETO



EURO 27,00

Filetto di halibut in crosta alla curcuma, cavolfiore arrosto e aneto

Halibut fillet in curcuma crust, roasted cauliflower and dill

Heilbuttfilet in Kurkuma-Kruste, gerösteter Blumenkohl und Dill

Filet de flétan en croûte au curcuma, chou-fleur rôti et aneth

### ROLLE' DI CONIGLIO, VERZA, PANCETTA OSSOLANA E PASTINACA



EURO 25,00

Rolle' di coniglio, verza, pancetta ossolana e pastinaca

Rabbit roll, savoy cabbage, Ossola bacon and parsnip

Kaninchenröllchen, Wirz, Schweinebauch und Pastinaken

Roulé de lapin, chou, pancetta Vallée Ossola, pastèque

---

#### VINI CONSIGLIATI (a bicchiere) - RECOMMENDED WINES (by glass) - EMPFOHLENE WEINE (glasweise) - VINS CONSEILLÉS (par verre)

Erbaluce di Caluso Docg

EURO 6,00

Nebbiolo d'Alba Doc

EURO 6,00

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc

EURO 6,00

Chiarretto del Garda

EURO 6,00



## Dolci - Desserts - Süßspeisen - Desserts

**BONET PIEMONTESE, PERA SCIROPATA E CAMELLO SALATO**  **EURO 9,00**

Bonet piemontese, pera sciropata e caramello salato  
 Bonet Piedmontese style, pear in syrup and salted caramel  
 Piemontesischer Bonet, Birnensirup und gesalzene Karamell  
 Bonet piémontais, poire au sirop et caramel salé

**SPUMA DI ZABAIONE TIEPIDA E COMPOSTA DI MELE SPEZiate**  **EURO 9,00**

Spuma di zabaione tiepida e composta di mele speziate  
 Warm egg nog foam and spicy apple compote  
 lauwarmer Eierlikörcreme mit würzigem Apfelkompott  
 Sabayon et compote de pommes épicées

**MILLEFOGLIE, CACHI, DIPLOMATICA ALLE NOCI E GELATO AL MASCARPONE**  **EURO 10,00**

Millefoglie, cachi, diplomatica alle noci e gelato al mascarpone  
 Millefeuille, persimmons, diplomatic walnut and mascarpone ice cream,  
 Cremeschnitte, Kakis, Walnuss-Diplomat und Mascarpone-Glace  
 Mille-feuilles, kaki, diplomate aux noix et glace au mascarpone ,

**BAVARESE AL TORRONCINO, CAFFÈ, MANDORLA CROCCANTE E RIDUZIONE DI UVE STRAMATURE**  **EURO 10,00**

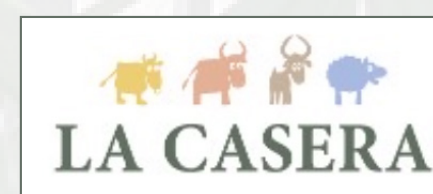
Bavarese al torroncino, caffè, mandorla croccante e riduzione di uve stramature  
 Torroncino Bavarese , coffee, crunchy almond and reduction of overripe grapes  
 Torroncino Bavarese , Kaffee, knusprige Mandel und Reduktion von überreifen Trauben  
 Torroncino Bavarese, café, amande croquante et réduction de raisins très mûres

**VARIAZIONE DI CIOCCOLATO FONDENTE E MIRTILLO ROSSO**  **EURO 10,00**

Variazione di cioccolato fondente e mirtillo rosso  
 Variation of dark chocolate and cranberry  
 Variation aus dunkler Schokolade und Preiselbeeren  
 Variation de chocolat noir et de myrtilles rouges

**NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI "LA CASERA" DI EROS BURATTI**  **EURO 18,00**

Our selection of cheeses "la casera" of eros buratti  
 Unsere auswahl an käsesorten "la casera" von eros buratti  
 Notre sélection de fromages "la casera" de eros buratti



**VINI CONSIGLIATI (a bicchiere) - RECOMMENDED WINES (by glass) - EMPFOHLENE WEINE (glasweise) - VINS CONSEILLÉS (par verre)**

Erbaluce di Caluso Passito Docg  
 Moscato d'Asti Docg

**EURO 6,00**  
**EURO 6,00**



## 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



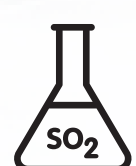
**SENAPE – MUSTARD – SENF – MOUTARDE**

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



**PIATTO VEGETARIANO – VEGETARIAN DISH – VEGETARISCHES GERICHT – PLAT VÉGÉTARIEN**