

Ardea Purpurea
RISTORANTE & PIZZÆ



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT



Benvenuti nel ristorante Ardea Purpurea
nel cuore del parco naturale dell'Oasi del Frassino

Lasciatevi ispirare dal nostro menu e preparatevi ad ascoltare
con tutti i vostri sensi i racconti delle eccellenze italiane.

Welcome to the restaurant Ardea Purpurea
in the heart of the Oasi del Frassino natural park.

Let yourself be inspired by our menu and get ready to feel
with all your senses the stories of Italian excellence.

CRUDITÉ

CAVIALE RUSSIAN TRADITION "BLACK ADAMAS"
CON BLINIS E BURRO € 24

Russischer Kaviar "Black Adamas" mit Blinis und Butter
"Black Adamas" Russian caviar with blinis and butter

OSTRICHE "LA GOURMANDISE TOP QUALITY" - 1 PZ € 4.5

"La Gourmandise Top Quality" Austern - 1 Stück
"La Gourmandise Top Quality" oysters - 1 piece

GAMBERI ROSSI MAZARA - 1 PZ € 5

Mazara rote Garnelen 1 Stück - Mazara red prawns 1 piece

TARTARE DI GAMBERI ROSSI MAZARA € 22

Tartar mit Sicilian Rote Garnelen - Tartare with Sicilian red prawn

DALL'ACQUA

FISCHVORSPEISEN - FISH APPETIZERS

CROCCHETTE DI LUCCIO, POLENTA FRITTA E CREMOSO DI MELANZANE € 15

Hechtkroketten, gebratene Polenta und Auberginen-Kreme - Pike croquettes, fried polenta and eggplant cream

CAPELANTE ARROSTITE AL RUM, PORRI ALLO ZENZERO,
MAIONESE ALL'AVOCADO € 16.5

Geröstete Jakobsmuscheln mit Ingwer-Lauch, Avocado-Mayonnaise
Rum-flavored roasted scallops with ginger leeks, avocado mayonnaise

POLPO ALLA PLANCIA CON POMODORO AGRODOLCE PICCANTE,
CRUMBLE DI ACCIUGHE E CAPPERI € 16

Gegrillter Tintenfisch mit süß-saurer und scharfer Tomate, Sardellen- und Capper-Crumble
Grilled octopus with sweet and sour and spicy tomato, anchovy and capper crumble

CALAMARI DEL MEDITERRANEO, AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO
E PESTO DI MANDORLE € 16

Mediterraner Tintenfisch mit Knoblauch, Öl, Petersilie und Mandelpesto
Mediterranean squid with garlic, oil, parsley and almond pesto

DAL BANCO

GEMISCHTE VORSPEISEN - MIXED APPETIZERS

ACCIUGHE SAN FILIPPO,
BURRO CENTRIFUGATO E FOCACCIA CROCCANTE € 28
San Filippo Sardellen, knusprige Focaccia-brot und Butter
San Filippo anchovies, crispy focaccia bread and butter

UOVO 63°, ASPARAGI E CAVIALE DI TARTUFO € 15
Ei 63°, Spargel und Trüffelkaviar
Egg 63°, asparagus and truffle caviar

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 30 MESI
E FOCACCINA AL LIEVITO MADRE € 16
Roher Parmaschinken „Ruliano“ 30 Monate gereift und Focaccia aus Sauerteig
"Ruliano" raw Parma ham aged 30 months and sourdough focaccia

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE
FOIE GRAS E MAIONESE AL MISO DI SOIA € 15.5
Piemontesisches Fassona-Tartar mit Gänseleber und Sojamayonnaise
Piedmontese Fassona tartare with Foie gras and soy mayonnaise

CARCIOFI ARROSTO, GUANCIALINO CROCCANTE
E SPUMA DI PECORINO € 14
Gebratene Artischocken, knusprige Backen und Ziegenkäse-Mousse
Roasted artichokes, crispy cheek and goat cheese mousse

BURRATINA DI ANDRIA
E INSALATINA DI POMODORO CAMONE € 13
Andria-Käse-Burratina auf Camone-Tomatensalat
Andria cheese burratina on camone tomato salad

PROSEGUIAMO CON

UND WAS GIBT'S DANN ALS ERSTEN GANG - FOLLOWED BY

SPAGHETTO ALLE VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE € 16

Spaghetti mit Venusmuscheln und Cefalo Bottarga
Spaghetti with clams and mullet bottarga

BIGOLI ALLA SCAPECE DI MARE € 18

Linguine in Scapece mit Meeresfrüchten und Zucchini
Linguine in scapece with seafood and zucchini

LINGUINE ALL'ASTICE € 25

Linguine mit Hummer
Linguine with lobster

TORTELLONI RIPIENI ALL'ANATRA,
JUS E FONDUTA DI COMTÉ € 15

Tortelloni gefüllt mit Ente, Jus und Comté-Fondue
Tortelloni stuffed with duck, Jus and Comté fondue

TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO
E FUNGHI DI STAGIONE € 15

Tagliolini mit weißem Kalbsragout und Pilze der Saison
Tagliolini with white veal ragout and seasonal mushrooms

TONNARELLI AL PESTO LIGURE,
GUANCIALE E RICOTTA AFFUMICATA € 15

Tonnarelli-Nudeln mit ligurischem Pesto-Soße, Backen und geräucherter Ricotta Käse
Tonnarelli pasta with Ligurian pesto sauce, cheek and smoked ricotta cheese

IL PESCE

FISCHGERICHTE - FISH

PESCATO MISTO IN FRITTURA € 19.5
Gemischte Fisch Fritüre - Mixed fried fish

SPIGOLA INTERA AI FERRI € 17
Gegrilltem Seebarsch - Grilled sea bass

CASSERUOLA DI PESCE LEGGERMENTE PICCANTE € 19
Leicht scharfe Fischsuppe - Slightly spicy fish soup

TATAKI DI TONNO DEL MEDITERRANEO € 22
Mittelmeer Thunfisch-Tataki
Mediterranean tuna tataki

LA CARNE

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

COSCIA DI POLLO RUSPANTE DORATA ALL'ARANCIA,
PATATE FRITTE E FRIGGITELLI € 16
Gebratene Hähnchenkeule mit Orange, Pommes frites und Friggitelli
Roasted chicken leg with orange, french fries and friggitelli

VACA VIEJA GALIZIANA ALLA GRIGLIA, CIME DI RAPA, SALSA CHIMICHURRI € 28
Gegrillte Vaca Vieja Galiziana Rinder, Kohlrabi, Chimichurri-Sauce
Grilled Vaca Vieja Galiziana beef, turnip greens, chimichurri sauce

FILETTO DI MANZO AI TRE PEPI € 23
Gegrilltes Rinderfilet mit Drei Pfeffer - Grilled beef fillet with three peppers

PLUMA DI ABANICO IBERICO, CICORIA, PORRI FRITTI € 19
Iberischer Abanico Pluma, Chicorée, gebratener Lauch
Iberian abanico pluma, chicory, fried leeks

TAGLIATA DI MANZO ALL'OLIO, BACCHE DI GINEPRO E ROSMARINO € 19
Geschnetzeltes Rindfleisch mit Öl, Wacholderbeeren und Rosmarin
Sliced beef with oil, juniper berries and rosemary

CONTORNI

BEILAGEN - SIDE DISHES

CIME DI RAPA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 6

Rübenspitzen mit Knoblauch, Öl und scharfer Pfeffer
Turnip greens with garlic, oil and hot pepper

INSALATA DI STAGIONE € 6

Salat der Saison - Seasonal salad

SCAROLA MARITATA CON ACCIUGHE, OLIVE, PINOLI, UVETTA € 6

Eskariolsalat mit Sardellen, Oliven, Pinienkernen, Rosinen
Scarola salad with anchovies, olives, pine nuts, raisins

CARCIOFI SPADELLATI € 6

Gebratene Artischocken - Sautéed artichokes

PURÉ DI PATATE € 6

Kartoffelpüree - Mashed potatoes

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO € 6

Gebackten Kartoffeln mit Rosmarin
Baked potatoes with rosemary

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites - French-fries

Gentile cliente, le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Sehr geehrter Gast, Informationen zu Substanzen und Produkten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage von unserem Diensthabenden Personal.

Dear guest, you can also ask our staff on duty for information on substances and products that can provoke allergies or intolerances.

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato

Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt
Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 3

LE PIZZE

LE NOSTRE PIZZE SONO IL RISULTATO DI PASSIONE E RICERCA DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME.

UTILIZZIAMO SOLO FARINE NATURALI DI GRANI ITALIANI,
MACINATE A PIETRA, RICCHE DI FIBRE, GERME DI GRANO E SALI MINERALI.

MARGHERITA € 7.5

San Marzano Nocerino DOP, fiordilatte, basilico
San Marzano tomato, mozzarella, basil

SALAMINO NOSTRANO € 9.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte,
salamino nostrano, olive taggiasche
Tomato pulp, mozzarella,
spicy salami, Taggiasca olives

COTTO € 9.5

Polpa di pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto di Praga fuori cottura
Tomato pulp, mozzarella, Prague ham after cooking

CALZONE € 10

San Marzano, Mozzarella, Nduja,
ricotta di bufala, basilico
San Marzano tomato, mozzarella,
Nduja spicy salami, buffalo ricotta cheese, basil

POLPO E BROCCOLI € 15

Fiordilatte, polpo, broccoli, bufala, olive nere
Fiordilatte, octopus, broccoli, buffalo mozzarella, black olives

SCAPECE E SPECK € 11.5

Mozzarella, zucchine alla scapece, speck, ricotta stagionata
Mozzarella, Scapece zucchini, speck,
seasoned Ricotta cheese

TASTASAL E CARDONCELLI € 12

Polpa di pomodoro, Fiordilatte,
salsiccia mantovana, cardoncelli, provola affumicata
Tomato pulp, Fiordilatte, Mantuan sausage,
mushrooms, Provola cheese

FILETTI DI TONNO

E CIPOLLA CAMELLATA € 12

Polpa di pomodoro, fiordilatte, filetti di tonno,
cipolla di Tropea caramellata
Tomato pulp, Fiordilatte, tuna fillets,
caramelized Tropea onion

RADICCHIO TREVIGIANO

E MONTE VERONESE € 10

Fiordilatte, radicchio trevigiano
e Monte Veronese Käse
Fiordilatte, Treviso radicchio
und Monte Veronese cheese

BUFALA, SAN MARZANO

E CRUDO € 13

San Marzano,
Büffelmozzarella, crudo Ruliano
San Marzano, buffalo mozzarella,
Ruliano raw ham

GORGONZOLA E PERE € 12

Fiordilatte, gorgonzola, pere, noci
Fiordilatte, gorgonzola cheese,
pears, walnuts

CIME DI RAPA E BRIE € 12

Fiordilatte, cime di rapa, brie, guanciale
Fiordilatte, turnip greens, brie, bacon

CANTABRICO € 11

Polpa di pomodoro, acciughe del Cantabrico,
olive taggiasche, capperi, origano, aglio
Tomato pulp, Cantabrian anchovies,
Taggiasca olives, capers, oregano, garlic

SPICCHI DI GRANO

PIZZA CONTEMPORANEA DALLA BASE ALTA E FRAGRANTE
CON FARINE PREGERMINATE PER UNA MIGLIORE DIGERIBILITÀ.

CRUDO DI GAMBERO ROSSO € 18

Fiordilatte, crudo di gambero rosso, pistacchio,
ricotta, capperi di Pantelleria, olio al rafano
Mozzarella, raw red shrimp, pistachio, ricotta cheese,
Pantelleria capers, horseradish oil

TARTARE DI MANZO € 12

Mozzarella di bufala, tartare di manzo,
capperi, acciughe, datterino
Buffalo mozzarella, beef tartare,
capers, anchovies, datterino cherry tomatoes



