

Ardea Purpurea
RISTORANTE & PIZZÆ





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

CARPACCIO DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO

CON CENTRIFUGA DI MELA E CETRIOLO € 18

Roten Thunfisch Carpaccio mit Apfel-Gurken-Zentrifuge
Red tuna carpaccio with apple and cucumber centrifuge

POLPO CROCCANTE AL PANKO

CON POMODORO AGRODOLCE € 16

Knuspriger Panko-Oktopus mit süß-saurer Tomate
Crispy panko octopus with sweet and sour tomato

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

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

DAL BANCO

GEMISCHTE VORSPEISEN - MIXED APPETIZERS

UOVO 63°, ASPARAGI E CAVIALE DI TARTUFO € 15

Ei 63°, Spargel und Trüffelkaviar
Egg 63°, asparagus and truffle caviar

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI
E FOCACCINA AL LIEVITO MADRE € 16

Roher Parmaschinken „Ruliano“ 24 Monate gereift und Focaccia aus Sauerteig
"Ruliano" raw Parma ham aged 24 months and sourdough focaccia

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A COLTELLO
CON TUORLO D'UOVO CROCCANTE € 16

Tatar vom piemontesischen Fassona-Rind mit knusprigem Eigelb
Fassona Piedmontese beef tartare with crunchy egg yolk

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE € 13

Bourguignonne-Schnecken
Bourguignonne snails

VITEL TONNÈ € 16

Kalbfleisch mit Thunfischsauce - Veal with tuna sauce

CARPACCIO DI MANZO, VALERIANA

E PARMIGIANO REGGIANO DI VACCHE ROSSE 24 MESI € 15

Rindercarpaccio, Feldsalat und Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" 24 Monate gereift
Beef carpaccio, lamb's lettuce and Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" aged 24 months

BURRATINA DI ANDRIA

E INSALATINA DI POMODORO CAMONE € 14

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 CON CAPESANTE E ASPARAGI € 18

Bigoli mit Jakobsmuscheln und Spargel
Bigoli with scallops and asparagus

LINGUINE ALL'ASTICE € 25

Linguine mit Hummer
Linguine with lobster

TORTELLONE RIPIENO CON RICOTTA DI BUFALA, ERBETTE DI CAMPO,
COLATURA DI POMODORO E PESTO DI BASILICO € 15

Tortellone gefüllt mit Büffelricotta, Wildkräutern, Tomatensauce und Basilikumpesto
Tortellone stuffed with buffalo ricotta, wild herbs, tomato sauce and basil pesto

GNOCCHI DI PATATE, GAMBERI IMPERIALI, FIOR DI ZUCCA E DATTERINO GIALLO € 17

Kartoffel Gnocchi, Riesengarnelen, Zucchini Blüten und gelbe Datterino-Tomaten
potato gnocchi, king prawns, courgette flowers and yellow datterino tomatoes

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

SALMOME MARINATO AL MISO DI SOIA € 19
In Soja-Miso mariniertes Lachs
Salmon marinated in soy miso

LA CARNE

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

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

BAVETTA ALOYAU SCOZIA IGP CON FAGIOLINI, AGLIO E OLIO € 20
Schottisches Aloyau-Bavette mit grünen Bohnen in Knoblauch und Öl
Scotland aloyau bavette with green beans in garlic and oil

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

COTOLETTA DI PATANEGRA CON L'OSSO
RUCOLA, GRANA E POMODORINI € 19
Patanegra-Schnitzel mit Knochen, Rucola, Parmesankäse und Kirschtomaten
Patanegra cutlet with bone, rocket, Parmesan cheese and cherry tomatoes

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

CONTORNI

BEILAGEN - SIDE DISHES

ASPARAGI BIANCHI SPADELLATI AL BURRO SALATO € 6

Weißer Spargel in gesalzener Butter sautiert
White asparagus sautéed in salted butter

INSALATA DI STAGIONE € 6

Salat der Saison - Seasonal salad

SPINACINO FRESCO SPADELLATO € 6

Sautierter frischer Spinat - Sauteed fresh spinach

MELANZANE VIOLA ALLA GRIGLIA

AGLIO, OLIO E MENTA € 6

Gegrillte lila Auberginen mit Knoblauch, Öl und Minze
Grilled purple aubergines with garlic, oil and mint

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO € 6

Gebackten Kartoffeln mit Rosmarin - Baked potatoes with rosemary

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites - French-fries

FAGIOLINI AGLIO E OLIO € 6

Green beans in garlic and oil
Grüne Bohnen in Knoblauch und Öl

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 PATATE € 15

Fiordilatte, polpo, bufala, patate lesse, maionese al curry
Fiordilatte, octopus, buffalo mozzarella,
boiled potatoes, curry mayonnaise

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

PARMIGIANA € 11

Fiordilatte, melanzana frita, pomodoro, basilico
Fiordilatte, fried eggplant, tomato, basil

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

FIOR DI ZUCCA E ALICI DEL CANTABRICO € 15

Fiordilatte, bufala,
alici del Cantabrico, fiori di zucca
Buffalo mozzarella, beef tartare,
capers, anchovies, datterino cherry tomatoes



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

