

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.

CRUDITÈ

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

TARTARE DI SALMONE, CHIPS DI MELANZANA E GEL DI ALBICOCCHHE € 16

Lachstatar, Auberginenchips und Aprikosengel - Salmon tartare, aubergine chips and apricot gel

DALL'ACQUA

FISCHVORSPEISEN - FISH APPETIZERS

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

Hechtkroketten, gebratene Polenta und Auberginen-Hummus - Pike croquettes, fried polenta and eggplant hummus

TIEPIDO DI MARE € 16

Warmer Meeresfisch - Warm sea fish

POLPO ALLA GALLEGA € 16

Galizischer Oktopus - Galician Octopus

FILETTI DI SARDE FRITTE, RICOTTA DI BUFALA MANTECATA AL LIME
E SCAROLA SPADELLATA € 13

Frittierte Sardinenfilets, Büffel-Ricotta-Limetengeschmack und sautierte Eskariol
Fried sardines fillets, buffalo ricotta lime flavored and sautéed escarole

DAL BANCO

GEMISCHTE VORSPEISEN - MIXED APPETIZERS

PINZIMONIO DI VERDURE € 9

Raw vegetables with sauce
Rohkost mit Soße

ACCIUGHE DEL CANTABRICO
BURRO CENTRIFUGATO E PAN BRIOCHES € 16

Kantabrische Sardellen, Butter und Brioche Brot
Cantabrian anchovies, butter and brioche bread

VENTRESCA DI TONNO SOTT'OLIO,
POMODORO CAMONE,
CIPOLLA DI TROPEA E BURRATA DI ANDRIA € 17

Thunfischbauch in Öl, Camone-Tomate, Tropea-Zwiebel und Andria Burrata
Tuna belly in oil, Camone tomato, Tropea onion and Andria burrata

UOVO POCHÈ, FUNGHI SPADELLATI,
FONDENTE DI TALEGGIO E TERRA DI PORCINI € 16

Pochiertes Ei, sautierte Champignons,
Taleggio-Fondue und Steinpilze
Poached egg, sautéed mushrooms,
Taleggio fondue and porcini mushrooms

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI
MELONE E FICHI € 15

Parma "Ruliano" Schinken 24 Monate alt mit Melone und Feigen
Parma "Ruliano" ham aged 24 months with melon and figs

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE
BATTUTA A COLTELLO € 15.5

Piemontesisches Fassona-Tartar
Piedmontese Fassona tartare

CARPACCIO DI FRISONA MARINATO AL FINOCCHIETTO,
VALERIANA E GRANA 24 MESI € 14

Mariniertes Rinder carpaccio mit Fenchel, Baldrian und Parmesan 24 Monate alt
Marinated beef carpaccio with fennel, valerian and 24-month-old parmesan cheese

PROSEGUIAMO CON

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

GNOCCHI ALLO ZAFFERANO,
GAMBERO ROSSO, POMODORINI CONFIT
E PESTO DI BASILICO € 19

Gnocchi mit Safran, rote Garnelen,
Confit-Kirschtomate und Basilikum Pesto

Gnocchi with red prawns, saffron,
confit cherry tomato and basil pesto

SPAGHETTI ALLE VONGOLE SUPER € 16

Spaghetti mit Super Venusmuscheln
Spaghetti with super clams

LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE € 23

Gragnano Linguine mit Hummer
Gragnano Linguine with lobster

GNOCCHI AL BASILICO, DATTERINO GIALLO E RICOTTA SALATA € 14

Gnocchi mit Basilikum, gelben Datterino-Tomaten und gesalzenem Ricotta
Gnocchi with basil, yellow datterino tomatoes and salted ricotta

TORTELLONE ALLA ZUCCA,
BURRO FUSO E SALVIA € 14

Kürbistortelloni, geschmolzene Butter und Salbei
Pumpkin tortelloni, melted butter and sage

TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO,
PORCINI FRESCHI E GRANA AROMATIZZATO AL BASILICO € 15

Tagliolini mit weißem Kalbsragout, frischen Steinpilzen und Grana mit Basilikumgeschmack
Tagliolini with white veal ragout, fresh porcini and Grana flavored with basil

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

TATAKI DI TONNO ROSSO MEDITERRANEO (secondo disponibilità) € 23
Mediterraner Roter Thunfisch Tataki - Mediterranean red tuna tataki

FILETTO DI SALMONE TERIYAKI,
SPINACINO AL BURRO E MAIONESE AL MISO € 18
Teriyaki-Lachsfilet, Spinat mit Butter und Miso-Mayonnaise
Teriyaki salmon fillet, spinach with butter and miso mayonnaise

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

LA CARNE

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

COSCIA DI POLLO RUSPANTE DORATA ALL'ARANCIA, PURÈ DI PATATE E CICORIA € 16
Gebratene Hähnchenkeule mit Orange, Kartoffelpüree und Chicorée
Roasted chicken leg with orange, mashed potatoes and chicory

TAGLIATA DI FRISONA MORENICA DRY AGE, FINFERLI E GRANA VACCHE ROSSE € 23
Geschnittenes "Frisona Morenica Dry Age" Fleisch mit Pfifferlinge und Grana Vacche Rosse-Käse
Sliced "Frisona Morenica Dry Aged" meat with chanterelles mushrooms and Grana Vacche Rosse cheese

COSTATA GARRONESE ALLA GRIGLIA € 21
Gegrillte Rinder Rumpsteak - Grilled sirloin steak

FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE € 23
Rinderfilet mit Senf - Beef fillet with mustard

PLUMA DI MAIALINO IBERICO, CAPONATA DI MELANZANE E CHIPS DI PATATE € 19
Pflaumen vom iberischen Schwein, Auberginen-Caponata und Kartoffelchips
Iberian pig pluma, aubergine caponata and potato chips

CONTORNI

BEILAGEN - SIDE DISHES

POMODORO CAMONE E CIPOLLA DI TROPEA € 6

Camone-Tomate und Tropea-Zwiebel
Camone tomato and Tropea onion

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 6

Gemischter saisonaler Salat
Mixed seasonal salad

GRIGLIATA DI MELANZANE, AGLIO, OLIO E MENTA € 6

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

INSALATA DI FAGIOLINI FRESCHI € 6

Frischer grüner Bohnensalat
Fresh green bean salad

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

LA NOSTRA FILOSOFIA È PRESERVARE LA TRADIZIONE
PRESERVE TRADITION IS OUR PHILOSOPHY

MARGHERITA € 7.5

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

SALAMINO DELLA VALPOLICELLA € 9.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte,
salamino della Valpolicella, 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,
pepe nero, ricotta di bufala, basilico
San Marzano tomato, mozzarella,
Nduja spicy salami,
black pepper, buffalo ricotta cheese, basil

SCAROLA E ALICI € 11

Fiordilatte, scarola, alici del Cantabrico,
bufala, capperi fritti
Fiordilatte, escarole, Cantabrian anchovies,
buffalo mozzarella, fried capers

FIOR DI ZUCCA E GUANCIALE € 12

Fiordilatte, fiori di zucca, guanciale,
pecorino romano in cottura
Fiordilatte, courgette flowers, bacon,
pecorino romano cheese

SCAPECE E SPECK € 11.5

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

LONZINO E POMODORINO GIALLO € 11

Bufala in cottura, datterino giallo,
lonzino, valeriana
Buffalo mozzarella, yellow datterino tomato,
loin, valerian

TASTASAL E CARDONCELLI € 12

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

RADICCHIO TREVIGIANO E MONTE VERONESE € 9.5

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

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

BUFALA, SAN MARZANO E CRUDO € 13

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



