

Ardea Purpurea
RISTORANTE & PIZZÆ



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

LUCCIO ALLA GARDESANA CON POLENTA DI STORO € 15

Gardaseehecht mit Storo polenta - Lake Garda pike with Storo polenta

CARPACCIO DI SPIGOLA MARINATO AGLI AGRUMI € 14

Wolfsbarsch-Carpaccio mariniert mit Zitrusfrüchten
Sea bass carpaccio marinated with citrus fruits

INSALATINA DI POLPO,

ASPARAGI BIANCHI E SALSA PONZU € 16

Tintenfischsalat, weißer Spargel und Ponzu-Sauce
Octopus salad, white asparagus and Ponzu sauce

FILETTI DI SARDE FRITTE, RICOTTA DI BUFALA MANTECATÀ 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

BURRATA DI ANDRIA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO € 14

Andria burrata Käse und kantabrische Sardellen
Andria burrata cheese and Cantabrian anchovies

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI
CON MOSTARDA DI FICHI € 16

Parma "Ruliano" Schinken 24 Monate alt mit Feigensenf
Parma "Ruliano" ham aged 24 months with fig mustard

ACCIUGHE DEL CANTABRICO, BURRO E PAN BRIOCHES € 15

Kantabrische Sardellen, Butter und Brioches Brot
Cantabrian anchovies, butter and brioches bread

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A COLTELLO € 15.5

Piemontesisches Fassona-Tartar - Piedmontese Fassona tartare

SELEZIONE DI FORMAGGI DEL TERRITORIO € 16

Gemischter lokaler Käse - Local cheeses selection

DALL' ORTO

GEMÜSEVORSPEISEN - VEGETABLE APPETIZERS

COTOLETTA DI CARDONCELLI,
MOUSSE AL CAPRINO E MAGGIORANA € 14

Schnitzel von Cardoncelli, Mousse mit Ziegenkäse und Majoran
Cutlet of cardoncelli, mousse with goat cheese and marjoram

INSALATA DI AGRETTI

AGLIO, OLIO E LIMONE € 8

Agretti, Knoblauch, Öl und Zitronensalat
Agretti, garlic, oil and lemon salad

PROSEGUIAMO CON

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

BUCATINO CACIO E PEPE € 15

Bucatino mit Käse und Pfeffer - Bucatino with cheese and pepper

TORTELLONE ALLA ZUCCA, BURRO FUSO E SALVIA € 14

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

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI FARAONA € 14

Tagliolini mit Perlhuhnragout - Tagliolini with guinea fowl ragout

BIGOLI CON DATTERINO GIALLO, GAMBERI, STRACCIATELLA E PISTACCHIO € 16

Bigoli mit gelben Datterino-Tomaten, Garnelen, Stracciatella und Pistazien
Bigoli with yellow datterino tomatoes, prawns, stracciatella and pistachio

GNOCCHI ALLO ZAFFERANO, GAMBERO ROSSO,
POMODORINI CONFIT E PESTO DI BASILICO € 18.5

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

BIGOLI CON FILETTI DI TRIGLIA,
VONGOLE SENZA GUSCIO E ASPARAGI DI MARE € 17

Bigoli mit Meerbarbenfilets, geschälten Venusmuscheln und Meerspargel
Bigoli with mullet fillets, shelled clams and sea asparagus

LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE € 21

Gragnano Linguine mit Hummer - Gragnano Linguine with lobster

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.

LA CARNE

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

POLLETTO NOSTRANO MARINATO COTTO ALLA BRACE € 16

Gegrillte Mariniertes Huhn - Grilled marinated chicken

ENTRECOTE CON CICORIA SPADELLATA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 23

Entrecote mit sautiertem Chicorée, Knoblauch, Öl und Chili

Entrecote with sautéed chicory, garlic, oil and chilli

COSTATA GARRONESE ALLA GRIGLIA € 20

Gegrillte Rinder Rumpsteak - Grilled sirloin steak

FILETTO DI MANZO ALLA SENAPE CON PATATE FRITTE € 23

Rinderfilet mit Senf und Pommes Frites - Beef fillet with mustard and french fries

FIorentINA DI ANGUS IRLANDESE € 60

Fiorentina von Irish Angus - Irish Angus Fiorentina

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 € 23

(secondo disponibilità)

Mediterraner Roter Thunfisch Tataki - Mediterranean red tuna tataki

PESCE SPADA IN CROSTA DI PATATE, BROCCOLO E BOTTARGA € 18

Schwerfisch mit Kartoffelkruste, Broccoli und Bottarga - Swordfish with potato crust, broccoli and bottarga

ZUPPA DI PESCE LEGGERMENTE PICCANTE € 16

Leicht scharfe Fischsuppe - Slightly spicy fish soup

INSALATONE AGLI ORTAGGI DI STAGIONE

GROSSE SALAT - BIG SALADS

ARDEA € 13

insalata di stagione, lattuga, filetti di pollo, caprino, noci tostate e pere
Saisonsalat, Grüner Salat, Hähnchenfilets, Ziegenkäse, gerösteten Nüssen und birnen
Seasonal salad, lettuce, chicken fillets, goat cheese, roasted nuts and pears

NIZZARDA € 12

Lattuga, acciughe, uova, tonno, cipolla e pomodorini
Kopfsalat, Sardellen, Eier, Thunfisch, Zwiebeln und Kirschtomaten
Lettuce, anchovies, eggs, tuna, onion and cherry tomatoes

CONTORNI

BEILAGEN - SIDE DISHES

CARCIOFI SPADELLATI € 5.5

Gebratene Artischocken - Sautéed artichokes

INSALATA MISTA DI STAGIONE € 5

Gemischter saisonaler Salat - Mixed seasonal salad

SPINACINO FRESCO SPADELLATO, OLIO E SALE MALDON € 5

Sautierter Spinat mit Öl und Maldon-Salz
Sautéed spinach with oil and Maldon salt

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO € 5.5

Gebackten Kartoffeln mit Rosmarin - Baked potatoes with rosemary

PATATE FRITTE € 5.5

Pommes frites - French-fries

ASPARAGI BIANCHI SPADELLATI, AGLIO E OLIO € 5.5

Sautierter weißer Spargel mit Knoblauch und Öl
Sautéed white asparagus with garlic and oil

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

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

