

Ardea Purpurea

RISTORANTE & PIZZÆ



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

Antipasti di Terra

(Vorspeisen - Appetizers)

Il pinzimonio di verdure fresche € 7.00
Rohkost dip - Raw vegetables

Il prosciutto di Parma riserva 24 mesi,
pannacotta al pomodoro e basilico,
treccia di bufala e verdure fresche fermentate € 15.50
Parma Schinken 24 Monate alt mit Tomaten und Basilikum Panna-Cotta,
Büffel mozzarella und fermentiertes Gemüse
Parma Ham aged 24 months with tomato and basil panna cotta,
buffalo mozzarella and fermented vegetables

La tartare di fassona piemontese
con mostarda di frutta, acciughe, wasabi,
capperi e pomodori secchi € 15.00
Beef tartar mit Obstsenf, Sardellen,
Wasabi, Kapern und getrockneten Tomaten
Beef tartare with fruit mustard,
anchovies, wasabi, capers and dried tomatoes

Antipasti di Pesce

(Fisch Vorspeisen - Fish appetizers)

Il crudo di ostriche Gillardau 5 pz € 15.00
Gillardau Austern (5 Stk)
Gillardau oysters (5 pcs)

Il sauté di cozze e vongole veraci € 14.00
Sautierte Pfahlmuscheln und Venusmuscheln
Sautéed mussels and clams

La tartara di salmone, mela verde e cuore di burrata € 14.50
Lachstatar, grüner Apfel und Burrata-Käse
Salmon tartare, green apple and burrata cheese

La degustazione di mare dello Chef € 16.50
Kostprobe von Meeresfisch
Seafood tasting

Proseguiamo con

(Und was gibt's dann als ersten Gang - Followed by)

Gli gnocchi al basilico, datterino giallo e ricotta salata	€ 11.00
Basilikum-Gnocchi, gelber Datterino und gesalzener Ricotta Käse Basil gnocchi, yellow datterino and salted ricotta cheese	
I tortelli di zucca al burro fuso e timo	€ 11.00
Kürbis-Ravioli mit Butter und Thymian Pumpkin ravioli with melted butter and thyme	
I tagliolini con ragù di vitello bianco e finferli	€ 12.00
Eiernudeln mit weißem Kalbsragout und Pfifferlingen Egg noodles with white veal ragout and chanterelles	
I bigoli cacio e pepe	€ 13.00
Bigoli Nudeln mit Käse und Pfeffersauce Bigoli pasta with cheese and pepper sauce	
Gli spaghetti alle vongole veraci	€ 14.00
Spaghetti mit Venusmuscheln Spaghetti with clams	
Gli gnocchi allo zafferano, gambero rosso, pomodorino confit e pesto di basilico	€ 15.00
Gnocchi mit Safran, rote Garnelen, Confit-Kirschtomate und Basilikum Pesto Gnocchi with red prawns, saffron, confit cherry tomato and basil pesto	
I tagliolini all'uovo con zucchini in fiore, calamaro verace e gambero	€ 16.00
Eiernudeln mit Zucchini in Blüte, Tintenfisch und Garnelen Egg noodles with zucchini in bloom, squid and shrimp	
I bigoli con astice bretone e datterino	€ 19.50
Bigoli Nudeln mit Bretonischer Hummer und Kirschtomaten Bigoli pasta with Breton lobster and cherry tomatoes	



Privilegiamo l'origine Italiana - We favor the Italian origin

La Carne

(Fleischgerichte - Meat Dishes)

- Il polletto marinato con senape al miele** € 13.50
Marinierte Hahnchen mit honigsenf - Marinated cockerel with honey mustard
- La tagliata di manzo ai ferri con finferli e scaglie di Monte Veronese** € 16.00
Gegrillte geschnittenes Rindfleisch mit Pfifferlinge und Monte Veronese Käse Flocken
Grilled sliced beef with chanterelles and Monte Veronese cheese flakes
- La tagliata di Abanico Iberico, catalogna e porri fritti** € 17.50
Geschnittenes Abanico Iberico Fleisch mit Bittere Zichorie und gebratener Lauch
Sliced Abanico Iberico with bitter chicory and fried leeks
- La costata di garronese alla griglia (500 g)** € 19.50
Gegrillte Rinder Rumpsteak - Grilled sirloin steak
- Il filetto di manzo razza "Scottona" alla griglia** € 22.00
Gegrillt Rinderfilet - Grilled Beef fillet
- Il black angus su pietra di sale di Cervia** € 19.00
Schwarzer Angus auf Cervia Salzstein - Black angus on Cervia salt stone

Il Pesce

(Fischgerichte - Fish)

- Il pescato misto in frittura dello Chef** € 17.00
Gemischte Fisch Fritüre des Chefs - Chef's mixed fried fish
- Il trancio di salmone in crosta di pistacchio e salsa al rafano** € 16.00
Lachstranche mit Pistazien kruste
und Meerrettichsauce
Salmon slice with pistachios crust
and horseradish sauce
- La spigola ai ferri (450 gr)** € 16.50
Gegrilltem Seebarsch - Grilled sea bass
- Il filetto di tonno rosso in crosta di papavero
con pesche e cuore di burrata** € 19.50
Rotes Thunfischfilet im Mohnkruste
mit Pfirsichen und Burrata Käse
Red tuna fillet in poppy crust
with peaches and burrata cheese

Insalatone agli ortaggi di stagione e piatti unici

(Grosse Salat - Big salads and single-course dish)

L'Ardea (insalata di stagione, pollo, caprino, noci tostate e pere) Saisonsalat, Hähnchen, Ziegenkäse, gerösteten Nüssen und birnen Seasonal salad, chicken, goat cheese, roasted nuts and pears	€ 11.00
La Burrata e Crudo (insalata di stagione, treccia di bufala, crudo di Parma riserva 24 mesi) Saisonsalat, Büffelmozzarella, Parma Schinken 24 Monate alt Seasonal salad, buffalo mozzarella, parma ham aged 24 months	€ 12.00
L'Esotica (lattughella, radicchio rosso, finocchio julienne, mango gamberi e maionese alle acciughe) Salat, roter Chicorée, Julienne-Fenchel, Mango, Garnelen und Sardellenmayonnaise Lettuce, red chicory, julienne fennel, mango, prawns and anchovy mayonnaise	€ 14.00
Il Riso Rosso Selvatico con porri, fagiolini, carote e sedano Roter Reis mit Lauch, grüne Bohnen, Karotten und Sellerie Red Rice with leeks, green beans, carrots and celery	€ 12.00

Contorni

(Beilagen - Side dishes)

Le patate olandesi fritte Pommes frites - French-fries	€ 5.00
L'insalata mista di stagione Gemischter Saisonsalat - Mixed seasonal salad	€ 5.00
Le verdure cotte di stagione Gekochtem Saisongemüse - Cooked seasonal vegetables	€ 5.00
Le patate saltate Sautierten Kartoffeln - Sauteed potatoes	€ 5.00
Le verdure alla griglia Gemüse vom Grill - Grilled vegetables	€ 5.00

Menù per i Più Piccoli...

(für die Kleinsten... - for the children...)

La baby pizza Baby-Pizza Baby pizza	€ 6.00
La pasta al pomodoro o ragù Nudeln mit Tomaten-oder Fleischsauce Pasta with tomato or meat sauce	€ 6.00
La cotoletta di pollo con patate olandesi fritte Wiener schnitzel mit hollandische Pommes Wiener schnitzel with dutch fries	€ 10.00
L'hamburger di manzetta, pane della casa, Monte Veronese, insalata verde, patatine e salsa barbecue Rindfleisch-Burger, Monte Veronese Käse, grünem Salat, Pommes Frites und Barbecue-Soße Beef burger, Monte Veronese cheese, green salad, French fries and barbecue sauce	€ 12.00

*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.*



***Per i nostri piatti usiamo solo prodotti italiani di prima scelta
Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich italienische Produkte erster Qualität
For our dishes we use only first quality Italian products***

LE PIZZE

Pizza all'italiana

Italienisch Pizza - Italian pizza

Margherita	€ 6.50	Verdure di Stagione	€ 9.00
Polpa di pomodoro, mozzarella Gehackte Tomaten, Mozzarella Tomato pulp, mozzarella		Polpa di pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, olio del Garda Gehackte Tomaten, Mozzarella-Käse, Gemüse der Saison, Garda Öl Tomato pulp, mozzarella cheese, seasonal vegetables, Garda oil	
Cotto	€ 7.50	Brie, Speck Alpino (bianca)	€ 10.50
Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto in uscita Gehackte Tomaten, Mozzarella, Kochschinken Tomato pulp, mozzarella, cooked ham		Mozzarella, brie, speck alpino Mozzarella, Brie, Alpinen Speck Mozzarella, brie, Alpine bacon	
Capricciosa	€ 8.50	Tonno all'Olio d'oliva e Cipolla di Tropea	€ 9.50
Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofi spicchio, cotto, champignon trifolati, olive Gehackte Tomaten, Mozzarella, Artischocken, Schinken, sautierten Pilzen, Oliven Tomato pulp, mozzarella, artichokes, ham, sautéed mushrooms, olives		Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno all'olio d'oliva, cipolla di Tropea Thunfisch in Olivenöl und Tropea Zwiebeln Tuna in olive oil and Tropea onion	
Calzone	€ 9.50	Siciliana	€ 9.50
Pomodoro, mozzarella, ricotta di bufala, cotto, champignon trifolati Tomate, Mozzarella, Ricotta Büffel, gebacken, sautierten Pilzen Tomato, mozzarella, buffalo ricotta, ham, sautéed mushrooms		Polpa di pomodoro, mozzarella, alici di Cetara, olive Taggiasche, capperi di Salina, origano fresco Gehackte Tomaten, Mozzarella, Sardellen Cetara, Taggiasche Oliven, Salina Kapern, frischem Oregano Tomato pulp, mozzarella, Cetara anchovies, Taggiasche olives, Salina capers, fresh oregano	
Bresaola, Rucola, Grana	€ 10.00	Sapori	€ 9.50
Polpa di pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana Gehackte Tomaten, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Grana Tomato pulp, mozzarella, bresaola, Rocket, grana		Mozzarella, pomodori secchi, salamino piccante, Monte Veronese Mozzarella-Käse, getrockneten Tomaten, würzige Salami, Monte Veronese Käse Mozzarella cheese, sun-dried tomatoes, spicy salami, Monte Veronese cheese	
Gorgonzola DOP e Crudo Parma riserva 24 mesi	€ 10.00	Bufala, San Marzano e basilico	€ 9.50
Polpa di pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP, crudo di Parma riserva 24 mesi Gehackte Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola käse, Parma Schinken 24 Monate alt Tomato pulp, mozzarella, Gorgonzola cheese, Parma Ham aged 24 months		Pomodoro San Marzano, Bufala a fine cottura, basilico San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella, Basilikum San Marzano Tomato, Buffalo Mozzarella, basil	
Rustica	€ 9.50	Fior di Zucchine	€ 9.50
Mozzarella, salsiccia mantovana, patate saltate, porcini Mozzarella, Wurst, Bratkartoffeln, Champignons Mozzarella, sausage, sautéed potatoes, mushrooms		Fiordilatte, alici di Cetara, pomodori secchi, fiori di zuccine Büffelmozzarella, Cetara-Sardellen, getrocknete Tomaten, Zucchini Blüten Buffalo mozzarella, Cetara anchovies, dried tomatoes, zucchini flowers	

LE PIZZE

AI SAPORI DEL GRANO

Pizza ai germinati di grano, più digeribile, più nutriente, dal bordo più alto
Gekeimten Weizen Pizza, verdaulicher, nahrhafter, mit höhere Rand
Pizza with germinated wheat , more digestible, more nutritious, with higher edge

Radicchio e Monte Veronese € 10.00
Radicchio, fiordilatte, Monte Veronese
Radicchio, Mozzarella, Monte Veronese Käse
Radicchio, mozzarella, Monte Veronese cheese

Alici e Bufala € 10.00
Pomodoro San Marzano, alici di Cetara, bufala, origano fresco
Miracle Tomaten, Sardellen Cetara, Bufala, frischem Oregano
Miracle tomato, anchovies Cetara, bufala, fresh oregano

Friarielli, Pecorino e Guanciale € 10.00
Mozzarella, friarielli, pecorino, guanciale
Käse, Rübensprossen, Pecorino Käse, Bacon
Cheese, turnip tops, Pecorino cheese, Bauchspeck

Pesto, porcini e Grana DOP € 11.50
Pesto di basilico, mozzarella di bufala, porcini e grana
Basilikum Pesto, Büffelmozzarella, Steinpilze und Parmesan
Basil pesto, buffalo mozzarella, porcini mushrooms and parmesan

Fiordilatte, carpaccio di salmone affumicato, erba cipollina e feta greca € 12.50
Fiordilatte, carpaccio di salmone affumicato, erba cipollina e feta greca
Mozzarella, Räucherlachs-Carpaccio, Schnittlauch und griechischer Feta
Mozzarella, smoked salmon carpaccio, chives and Greek feta

Provola, polipo, pomodorini e rucola € 12.50
Provola, pomodorini, rucola e carpaccio di polipo
Provolone, Kirschtomaten, Rucola und Tintenfisch- Carpaccio
Provolone cheese, cherry tomatoes, rocket and octopus carpaccio

Burrata e Crudo di Parma riserva 24 mesi € 12.50
Cuore di burrata di bufala, crudo di Parma a fine cottura
Buffalo Burrata, Parma Schinken 24 Monate alt
Buffalo burrata, Parma Ham aged 24 months

Per le nostre pizze e prodotti da forno utilizziamo solo farine naturali macinate a pietra 100% grani italiani ricche di fibre, germe di grano e sali minerali che le rende uniche per digeribilità e sapore.

For our Pizzas and bread we only use natural stone grinded flour, 100% Italian wheat, rich in fibers and mineral salts, unique for digestibility and taste.



Coperto - Gedeck - Cover charge

€ 2.50

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

IL BAR

BEVANDE - GETRÄNKE

Coca, Fanta	0,25 l € 3.50	The	0,25 l € 3.50
Lemon	0,25 l € 3.50	Succhi di frutta	€ 3.00
Sprite	0,25 l € 3.50	Acqua minerale	0,7 l € 3.00

VINI ALLA MESCITA

Rossi		Bianchi	
Valpolicella Superiore Zenato	€ 5.00	Lugana Cò de Fer	€ 4.50
Amarone Masi	€ 8.00	Prosecco di Valdobbiadene Valdo	€ 4.50
Bardolino Superiore Classico - Costadoro	€ 4.50	Franciacorta DOCG Bellavista	€ 5.50

BIRRE

Spina piccola - Moretti	0,2 l € 2.50	Bud	0,33 l € 4.00
Spina media - Moretti	0,4 l € 4.50	Corona	0,33 l € 4.00
Weizen Erdinger	0,5 l € 6.00	Moretti rossa	0,33 l € 4.00

BIRRE

La Siciliana - Moretti (alcool 5,8 % vol.)	0,5 l € 6.00
Lager alla Zagara, fiore tipico della Sicilia	
La Toscana - Moretti (alcool 5,5 % vol.)	0,5 l € 6.00
Una birra intensa come la terra da cui proviene il suo ingrediente più particolare l'orzo della Maremma	
Pills - Mastromatto (alcool 4,2 % vol.)	0,33 l € 5,00
Birra chiara, leggera, luppolata di colore giallo paglierino con un finale secco	
Hell - Mastromatto (alcool 5,0 % vol.)	0,33 l € 5,00
Birra bionda con sentori di cereali ed erbe	
Dunkelbock - Mastromatto (alcool 6,0 % vol.)	0,33 l € 5,00
Birra rossa, aroma di caramello, miele ed erbe	
Ichnusa - Mastri Birrai Assemini (alcool 5,0 % vol.)	0,33 l € 5,00
Birra non filtrata, fruttata al sentore di luppolo	

COCKTAILS

Spritz Aperol	€ 5.50	Campari Orange	€ 6.00
Hugo	€ 5.50	Rossini	€ 6.00
Gin Tonic	€ 6.00	Pesquito	€ 6.00
Gin Lemon	€ 6.00	Americano	€ 6.00
Cuba Libre	€ 6.00	Negroni	€ 6.00

WHISKY

Glen Grant, J&B	€ 4.00	Laphroaig	€ 5.00
Jack Daniel's	€ 4.00	Lagavulin	€ 8.00
Chivas Regal	€ 4.00	Oban	€ 8.00

BRANDY - COGNAC

Vecchia Romagna	€ 3.00	Martell - Remy Martin	€ 5.00
Stravecchio	€ 3.00	APERITIVI	€ 3.50
Cardenal Mendoza	€ 5.00	AMARI	€ 3.00

LE GRAPPE

Distilleria Scaramellini a Fuoco Diretto



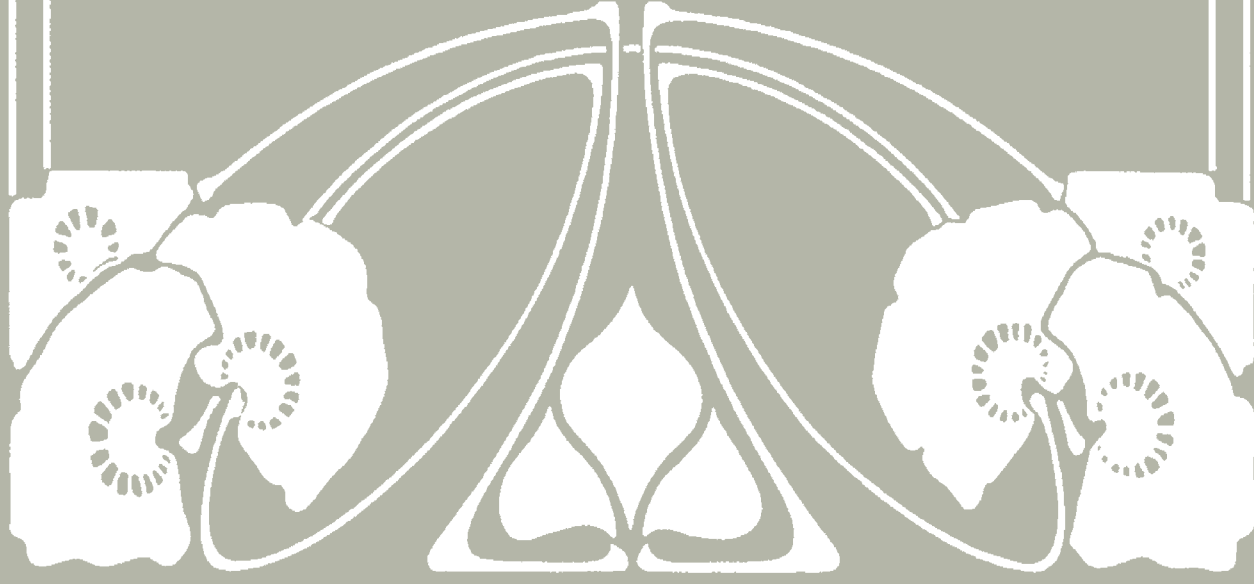
La grappa di Amarone invecchiata	€ 3.50	La grappa di Bardolino	€ 3.50
La grappa di Recioto	€ 3.50	La grappa di Lugana Riserva 2 anni	€ 3.50
La grappa di Lugana	€ 3.50	La grappa di Amarone Riserva 5 anni	€ 5.00

LA CAFFETTERIA

Caffé espresso	€ 1.50	Caffé corretto	€ 2.50
Decaffeinato	€ 2.00	Cappuccino	€ 2.50
Caffé d'Orzo	€ 2.00	Liquori	€ 3.50
Ginseng	€ 2.50	Selezione di tè e tisane	€2.50

Pâtisserie

Ardea Purpurea



Fatti dal Nostro Pasticcere

(Home made Chef's Proposals)

- La millefoglie con crema chantilly,
lastre di riso soffiato al cioccolato e frutti rossi € 7
Filoteig mit Chantilly creme, puffreis mit schokolade und roten fruchten
Millefeuille with chantilly cream, puffed rice with chocolate and red fruits
- Il tortino ricotta e limone, lemon curd e mandorle tostate € 6.5
Ricotta-Zitronen-Torte, Zitronenquark und geröstete Mandeln
Ricotta and lemon pie, lemon curd and toasted almonds
- La bavarese al cioccolato bianco e vaniglia,
pan di spagna al pistacchio e gelée al lampone € 6.5
Bayerische Sahne mit weißer Schokolade und Vanille, Pistazienbiskuit und Himbeergelee
Bavarian cream with white chocolate and vanilla, pistachio sponge cake and raspberry jelly
- Il semifreddo ai frutti esotici con crumble al cocco € 6.5
Exotischen Fruch Parfait mit Kokosnuss streusel
Exotic fruit parfait with coconut crumble
- Il nostro tiramisù della tradizione € 6.5
Unser traditionell Tiramisù
Our traditional tiramisù
- Il semifreddo allo yogurt,
salsa alle fragole e meringhe € 6.5
Joghurtparfait, Erdbeer Sauce und Baiser
Yogurt parfait, strawberry sauce and meringue
- La torta cremosa al cioccolato con crema chantilly all'amarena,
cialdine al cacao e amarene sciroppate € 7
Cremiger Schokoladenkuchen mit Schwarzkirsch-Chantilly-Sahne,
Kakaowaffeln und Sauerkirschen in Sirup
Creamy chocolate cake with black cherry chantilly cream,
cocoa wafers and sour cherries in syrup

Linea Classica

- Il profiterol (Bigné al gusto vaniglia ricoperti di crema al cioccolato) € 5
Profiteroles mit Vanillecreme und Schokoladensoße
Vanilla cream puff covered with chocolate
- Il tartufo bianco o nero € 5
Weißer oder schwarzer Schokoladentrüffel
Black or white ice cream truffle

Frutta

(Fruit)

La tagliata d'ananas Geschnittene Ananas - Sliced pineapple	€ 6
L'insalata di frutta del giorno Obstsalat des Tages - Daily fruit salad	€ 5
Il sorbetto al limone (analcolico) Zitronensorbet (alkoholfrei) - Lemon sorbet (alcohol-free)	€ 4
Il sorbetto Ardea (analcolico) Ardea Sorbet (alkoholfrei) - Ardea's Sorbet (alcohol-free)	€ 4

Vini Dolci e Appassiti

(Sweet wines)

Il bicchiere di Moscato Cà Volpe (Glas - Glass) Colli Euganei Fior D'arancio	€ 4
Il bicchiere di Moscato D'Asti (Glas - Glass) Cà Bianca	€ 4
Il bicchiere di Passito (Glas - Glass) Piero Farina	€ 5
Il bicchiere di Recioto della Valpolicella (Glas - Glass) Farina	€ 5

Le Grappe

Distilleria Scaramellini a Fuoco Diretto



La grappa di Amarone invecchiata	€ 3.5	La grappa di Bardolino	€ 3.5
La grappa di Recioto	€ 3.5	La grappa di Lugana Riserva 2 anni	€ 3.5
La grappa di Lugana	€ 3.5	La grappa di Amarone Riserva 5 anni	€ 5

La Caffetteria

Caffé espresso	€ 1.5	Cappuccino	€ 2.5
Decaffeinato, Caffé d'Orzo	€ 2	Liquori	€ 3.5
Caffé corretto	€ 2.5	Selezione di tè e tisane	€ 2.5



Restaurants and Resorts on Lake Garda

Lazise



Classique

CAFÉ RESTAURANT
Lazise - Lungo Lago Marconi
Tel. 045 7580270



Classique Grill

SPECIALITÀ ALLA BRACE
Lazise - Lungo Lago Marconi
Tel. 045 7581367



Taverna Marconi

PIATTI TIPICI E PIZZA
Lazise - Lungolago Marconi
Tel. 045 7580270



Classique Suites

Lazise - Lungo Lago Marconi
Tel. 045 7580270



Locanda Gallehus

RISTORANTE E PIZZA
Pacengo di Lazise - Via Peschiera, 98
Tel. 045 6490019

Pacengo

Lazise



La Bohème

CUCINA E PIZZA
Lazise - Via Gardesana
Tel. 045 6470205



La Bohème

CHAMBRES
Lazise - Via Gardesana
Tel. 045 6470205

Valeggio



Gran Café San Marco

TRATTORIA E PIZZA
Valeggio S/M - Via R. Sanzio, 10
Tel. 045 7950018



L'OSTERIA

in strada

STREET FOOD

Valeggio S/M - Via R. Sanzio, 10
Tel. 045 7950018



La Plume

RISTORANTE E PIZZA CREATIVA
Peschiera - V.le Risorgimento, 1/A
Tel. 045 7550584

Peschiera

Peschiera



L'OSTERIA *Suite Apartment*

Peschiera - Via Dante, 2
Tel. 045 4950327



L'Osteria

CUCINA E PIZZA
Peschiera - Via F. Cavallotti, 7
Tel. 045 7550545



L'OSTERIA

in strada

STREET FOOD

Peschiera del Garda centro
Via Dante 2 - Tel. 045 7550455



Ardea Porphurea

RISTORANTE E PIZZA
Peschiera - Strada Santa Cristina, 13
Tel. 045 4950328



Arpège

RISTORANTE E PIZZA
Desenzano (BS) - Via Lario, 20
Tel. 030 9142205

Desenzano