

Ardea Purpurea
RISTORANTE & PIZZÆ



Crudité

Caviare Russian Tradition "Black Adamas" con blinis e burro € 23

Russischer Kaviar "Black Adamas" mit Blinis und Butter

"Black Adamas" Russian caviar with blinis and butter

Ostriche "Utah Beach" Normandia - 1 pz € 4

"Utah Beach" Normandie Austern - "Utah Beach" Normandy oysters

Gamberi rossi Mazara - 1 pz € 4

Mazara rote Garnelen - Mazara red prawns

Scampi Irlanda - 1 pz € 4.5

Irischer Scampi - Irish scampi

Tartare di gamberi rossi Mazara € 19.5

Tartar mit Sicilian Rote Garnelen - Tartare with Sicilian red prawn

Carpaccio di ombrina marinato agli agrumi, capperi fritti con coulis di mele e menta € 16

Schattenfisch Carpaccio mariniert in Zitrusfrüchten, gebratenen Kapern mit Apfelsauce und Minze

Shi drum carpaccio marinated in citrus fruits, fried capers with apple sauce and mint

Cominciamo Così

VORSPEISEN - APPETIZERS

Moscardino in guazzetto con polenta di Storo € 13

Moscardino in Soße mit Storo Polenta

Moscardino in sauce with Storo polenta

Insalata di mare del Mediterraneo € 16

Mediterraner Meeresfrüchtesalat - Mediterranean seafood salad

Prosciutto crudo di Parma "Ruliano" 24 mesi con mostarda di Pera Mantovana € 14

Parma "Ruliano" Schinken 24 Monate alt mit Mantuan Birnensenf

Parma "Ruliano" ham aged 24 months with Mantuan Pear mustard

Tartara di fassona piemontese battuta a coltello € 15

Piemontesisches Fassona-Tartar - Piedmontese Fassona tartare

Burrata di Andria e acciughe del Cantabrico € 13

Andria burrata Käse, kantabrische Sardellen

Andria burrata cheese, Cantabrian anchovies

Asparago alla milanese € 14

Mailänder Spargel - Milanese asparagus

Proseguiamo con

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

Gnocco al basilico, datterino giallo e ricotta affumicata € 13.5

Gnocco mit Basilikum, gelben Datterinotomaten und geräuchertem Ricotta

Gnocco with basil, yellow datterino tomatoes and smoked ricotta

Tortelli di zucca al burro fuso e salvia € 13

Kürbistortelli mit zerlassener Butter und Salbei - Pumpkin tortelli with melted butter and sage

Tagliolini al ragù di coniglio € 14.5

Tagliolini mit Kaninchen-Soße - Tagliolini with rabbit sauce

Gnocchi allo zafferano, gambero rosso, pomodorini confit e pesto di basilico € 17

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

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

Spaghetti alle vongole veraci € 15.5

Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams

Bigoli con le sarde, pane vecchio e pinoli € 14

Bigoli mit Sardinen, Semmelbröseln und Pinienkernen

Bigoli with sardines, bread crumbs and pine nuts

Pacchero con polpa d'astice e datterino € 19.5

Pacchero mit Hummerpulpe und Kirschtomaten

Pacchero pasta with lobster pulp and cherry tomatoes

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

La Carne

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

Polletto nostrano marinato cotto alla brace € 15.5

Gegrillte Mariniertes Huhn - Grilled marinated chicken

Picanha ai ferri, tapioca e chimichurri € 18

Gegrillte Picanha mit Tapioka und Chimichurri-Soße

Grilled picanha with tapioca and chimichurri sauce

Costata garronese alla griglia € 19.5

Gegrillte Rinder Rumpsteak - Grilled sirloin steak

Filetto di manzo al pepe nero di Sarawaak € 23

Rinderfilet aus schwarzem Pfeffer von Sarawak

Sarawak black pepper beef fillet

Il Pesce

FISCHGERICHTE - FISH

Pescato misto in frittura dello Chef € 17.5

Gemischte Fisch Fritüre des Chefs - Chef's mixed fried fish

Salmone in crosta di pistacchio,
radicchio tardivo e rafano € 17

Lachs mit Pistazien kruste, später Radicchio und Meerrettich

Salmon with pistachios crust, late radicchio and horseradish

Spigola intera ai ferri € 17

Gegrilltem Seebarsch - Grilled sea bass

Polipo fritto con catalana di verdura € 18.5

Frittierte Krake mit katalanischem Gemüse

Fried octopus with Catalan vegetable

Aragosta mediterranea alla catalana - 1 kg € 55

Mediterraner Hummer nach katalanischer Art

Catalan-style Mediterranean lobster

Insalatone agli ortaggi di stagione

GROSSE SALAT - BIG SALADS

ARDEA insalata di stagione, lattuga, filetti di pollo, caprino, noci tostate e pere € 13

Saisonsalat, Grüner Salat, Hähnchenfilets, Ziegenkäse, gerösteten Nüssen und birnen

Seasonal salad, lettuce, chicken fillets, goat cheese, roasted nuts and pears

PRIMAVERILE lattuga romana, Robiola, gamberi, salsa allo yogurt e menta € 14

Römersalat, Robiola Käse, Garnelen, Joghurt und Minze Soße

Romaine lettuce, Robiola cheese, shrimp, yogurt and mint sauce

Contorni

BEILAGEN - SIDE DISHES

Insalata di puntarelle e acciughe € 6

Chicorée-Sardellen-Salat - Chicory and anchovy salad

Insalata mista di stagione € 5

Gemischter saisonaler Salat - Mixed seasonal salad

Verdure saltate € 5.5

Sautiertes Gemüse - Sauteed vegetables

Cicoria aglio, olio e peperoncino € 5

Chicorée mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer

Chicory with garlic, oil and hot pepper

Patate al forno con rosmarino € 5.5

Gebackten Kartoffeln mit Rosmarin - Baked potatoes mit rosemary

Patate fritte € 5.5

Pommes frites - French-fries

Menù per i Più Piccoli

FÜR DIE KLEINSTEN... - FOR THE CHILDREN...

Baby pizza € 6.5

Baby-Pizza - Baby pizza

Pasta al pomodoro € 6.5

Nudeln mit Tomaten-sauce - Pasta with tomato sauce

Cotoletta di pollo con patatine fritte € 10.5

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites - Chicken cutlet with french fries

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 Millesimato € 9.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte,
salamino nero, olive taggiasche
Tomato pulp, mozzarella,
spicy black 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, cicoria aglio-olio e
peperoncino, Nduja, ricotta di bufala
San Marzano tomato, mozzarella,
chicory garlic-oil-chilli,
Nduja spicy salami, buffalo ricotta cheese

Carpaccio di Ombrina € 14.5

Mozzarella, carpaccio di ombrina,
pomodoro giallo, olive di Taggia,
cipolla bianca in carpione
Mozzarella, seabream carpaccio,
yellow tomato, Taggia olives, white onion

Scarola Riccia € 10.5

Mozzarella, scarola riccia, alici del Cantabrico,
Burrata Latte 2.0, capperi di Pantelleria
Mozzarella, curly endive, Cantabrian anchovies,
Burrata cheese, Pantelleria capers

Scapece e Guanciale € 11.5

Mozzarella, zucchine scapece, guanciale,
ricotta stagionata, aneto
Mozzarella, Scapece zucchini, bacon,
seasoned Ricotta cheese, dill

Patate Lesse e Pomodoro Secco € 10

Mozzarella, patate lesse, pomodoro secco,
bufala dopo cottura, emulsione al basilico
Mozzarella, boiled potatoes, dried tomatoes,
buffalo mozzarella after cooking, basil cream

Pesto e Porcini € 13.5

Fiordilatte, pesto, porcini,
scaglie di grana
Fiordilatte, pesto, porcini mushrooms,
parmesan cheese flakes

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 € 16

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

Burrata, San Marzano e Crudo € 13

San Marzano, burrata, crudo Ruliano
San Marzano, burrata cheese, Ruliano raw ham

APERITIVI

Americano	€ 6.5
Negroni	€ 6.5
Spritz Aperol	€ 6
Hugo	€ 6
Spritz Campari	€ 6

BOLLICINE ITALIANE

ITALIAN BUBBLES WINES

Prosecco Extradry - Foss Maray	€ 20
Prosecco Extra Brut - Bele Casel Teatro	€ 21
Metodo Classico - Costadoro	€ 20
Cà del Bosco Prestige - Cà del Bosco	€ 43
Alma Gran Cuvee - Bellavista	€ 45
Extra Brut - Faccoli	€ 38
Dosaggio Zero - Arcari e Danesi	2016 € 40
Trait D'Union - Il Pendio	2014 € 45
Annamaria Clementi - Cà Del Bosco	2011 € 120
Giulio Ferrari - Ferrari	2009 € 120
Perlè Nero - Ferrari	€ 80
Rosè Brut - Faccoli	€ 38
Rosè Brut - Bellavista	€ 65

GRANDI FORMATI

BIG WINES

Gran Cuvèe - Bellavista	€ 85
Dom Perignon Vintage	2010 € 500

CHAMPAGNE

Brut Nature Zero - Tarlant	€ 45
"Bpb" Terre De Vertus - Larmandier Bernier	2014 € 85
Blanc De Noirs - Fleury	€ 60
Brut Premier - Louis Roederer	€ 68
Brut Reserve - Billecart Salmon	€ 68
Dom Perignon Vintage	2010 € 210
Krug Gran Cuvèe 168 ^{me}	€ 220
Cristal - Louis Roederer	2012 € 220
Zero Brut Rosè - Tarlant	€ 70
Brut Rosè - Billecart Salmon	€ 70

LUGANA

LUGANA WHITE WINES

Lugana Cò de Fer - Cò de Fer	€ 18
Lugana Sirmione D.O.C. - Avanzi	€ 21
Lugana "I Vegri" - Tenuta Tosi	€ 22
Lugana "Le Creete" - Ottella	€ 23
Lugana "Cà Lojera" - Ca' Lojera	€ 22
Lugana Santa Cristina D.O.C. - Zenato	€ 22
Lugana "Benedictus" - Le Morette	€ 23
Lugana "L'Artigianale" - Elcitera	€ 25
Lugana Riserva Sergio Zenato - Zenato	€ 30

SOAVE E CUSTOZA

SOAVE & CUSTOZA WHITE WINES

Soave "Vigne della Brà" - Filippi	€ 24
Soave Classico "Vigna Turbian" - Nardello	€ 23
Custoza Superiore "Amedeo" - Cavalchina	€ 25

BIANCHI D'ITALIA

ITALIAN WHITE WINES

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Bianco - Poppohof	€ 23
Chardonnay - Stroblhof	€ 30
Sauvignon - Hartmann Donà	€ 31
Riesling Collezione - Roeno	€ 38
Manzoni Bianco - Foradori	€ 32
Kerner - Taschelerhof	€ 32
Gewurztraminer - Albino Armani	€ 22

FRIULI VENEZIA GIULIA

Ribolla Gialla - Damijan Podversic	€ 43
Pinot Grigio - Vignai da Duline	€ 32
Vitoska - Skerk	€ 40
Friulano - Ronchi Di Cialla	€ 23

PIEMONTE

Piccolo Derthona - Walter Massa	€ 22
Riesling "Herzù" - Ettore Germano	€ 35

TOSCANA

Vermentino Ansonica "Scopeto" - Bibi Graetz	€ 23
Chardonnay Collezione - Isole Olena	2018 € 50

LAZIO

Orvieto DOC - Sergio Mottura	€ 25
------------------------------	------

UMBRIA

Cervado della Sala - Castello della Sala	€ 50
--	------

ABRUZZO

Trebbiano D'Abruzzo "Vigneto dei Popoli" - Valle Reale	€ 40
--	------

MARCHE

Pecorino - Pantaleone	€ 21
Verdicchio "Cast. Jesi" Superiore - La Staffa	€ 21

CAMPANIA

Fiano di Avellino - Vadiaperti	€ 21
Greco di Tufo "Terra D'Uva" - Benito Ferrara	€ 26

SICILIA E SARDEGNA

Etna Bianco - Tenuta delle Terre Nere	€ 33
Vermentino di Sardegna - Quartomoro	€ 20

ROSÈ

ROSÈ WINES

Chiaretto - Costadoro	€ 19
Rosato - Casaretti	€ 27
Rosato "Monte della Guardia" - Cà Lojera	€ 23
Rosato "Costa d'Amalfi" - Marisa Cuomo	€ 23

ROSSI DAL TERRITORIO

TERRITORY RED WINES

Bardolino Superiore - Costadoro	€	19
Bardolino "Le Nogare" - Casaretti	€	23
Corvina "Come un Pinot Nero" - Le Vigne di S. Pietro	€	30
Valpolicella Classico - Cà La Bionda	€	21
Valpolicella Cà Fiui - Corte Sant'Alda	€	21
Valpolicella Superiore - Zenato	€	20
Valpolicella Superiore "Persecà" - Antolini	€	24
Ripassa - Zenato	€	28
Ripasso "Campi Magri" - Corte Sant'Alda	€	30
Genesi - Ottella	€	18
Refola Cabernet - Le Vigne di S. Pietro	2011 €	60
Mithas - Corte Sant'Alda	€	80
Valpolicella - Quintarelli	€	95
Amarone - Cà La Bionda	€	50
Amarone - Zenato	€	50
Amarone "Valmezzane" - Corte Sant'Alda	€	85
Amarone Riserva "Sergio Zenato" - Zenato	€	85

ROSSI DALL'ITALIA

ITALIAN RED WINES

VALLE D'AOSTA

Syrah - Rosset	€	30
----------------	---	----

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Nero - Hartmann Donà	€	30
Lagrein "Elda" - Nusserhof	€	38
Teroldego Sgarzon - Foradori	€	32
San Leonardo - Tenuta San Leonardo	2015 €	85

FRIULI VENEZIA GIULIA

Schioppettino - Bressan	€	40
Merlot - Le Due Terre	€	38
Terrano - Skerk	€	35

PIEMONTE

Dolcetto d'Alba - Cavallotto	€	23
Barbera - Walter Massa	€	20
Nebbiolo Langhe - Ettore Germano	€	23
Barbaresco - Gaja	€	180
Barolo "Prapo" - Ettore Germano	€	60
Barolo "Bricco Boschis" - Cavallotto	€	90
Villerò - Oddero	€	85

TOSCANA

Chianti Classico - Isole Olena	€	38
Pinot Nero - Podere della Civettaja	€	46
Bolgheri - Le Macchiole	€	35
Brunello di Montalcino - Il Colle	€	55
Testamatta - Bibi Graetz	€	120
Tignanello - Antinori	€	85
Sassicaia - Tenuta San Guido	€	230
Ornellaia - Antinori	€	240

EMILIA ROMAGNA

Sangiovese Superiore Godenza - Noelia Ricci	€	25
Lambrusco Radice - Paltrinieri	€	21

UMBRIA

Sagrantino di Montefalco - Adanti	€	35
-----------------------------------	---	----

ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo "Vigneto di Popoli" - Valle Reale	€	36
---	---	----

PUGLIA

Primitivo Manduria "Es" - Gianfranco Fino	€	65
---	---	----

CAMPANIA E BASILICATA

Aglianico Gricos - Grifalco	€	24
Taurasi - Perillo	2009 €	55

SICILIA

Etna Rosso - Tenuta delle Terre Nere	€	32
Faro - Bonavita	€	40

IN GIRO PER IL MONDO

WINES FROM THE WORLD

BIANCHI - WHITE

FRANCIA

Chablis - Christian Moreau	€	35
Pouilly Fume - De Ladoucette	€	38

GERMANIA

Riesling Erdener Treppchen - Markus Molitor	€	35
---	---	----

NUOVA ZELANDA

Sauvignon Blanc - Saint Clair	€	35
-------------------------------	---	----

ROSSI - RED

FRANCIA

Bourgogne Pinot Noir - Faivelzy	€	35
Bordeaux Saint Estephe - Chateau De Pez	€	36

SPAGNA

Rioja Vina Tondonia Reserva - Lopez de Heredia	2008 €	60
--	--------	----

NUOVA ZELANDA

Pinot Nero - Saint Clair	€	45
--------------------------	---	----

ROMANIA

Negru de Dragasani - Prince Stirbey	€	27
-------------------------------------	---	----

BIRRE ARTIGIANALI

Pills - Mastromatto (alcool 4,2 % vol.)	0,33 l	€	5,5
Birra chiara, leggera, luppolata di colore giallo paglierino con un finale secco			
Hell - Mastromatto (alcool 5,0 % vol.)	0,33 l	€	5,5
Birra bionda con sentori di cereali ed erbe			
Dunkelbock - Mastromatto (alcool 6,0 % vol.)	0,33 l	€	5,5
Birra rossa, aroma di caramello, miele ed erbe			
Blanche - Benaco 70 (alcool 4,5 % vol.)	0,33 l	€	5
Giallo paglierino, fresca, leggera, poco luppolata			
Coloniale - Benaco 70 (alcool 5,0 % vol.)	0,33 l	€	5
Giallo paglierino, note delicate di miele e acacia			
Strangers Pils BIO - Mastro Alto (alcool 5,0 % vol.)	0,33 l	€	5
Limpida, fresca, profumi di cereali, erbe e fiori di campo			
Pale Ale "Ruspante" BIO - Mastro Alto (5,5 % vol.)	0,33 l	€	5
Birra ambrata, alta fermentazione, fruttata e poco amara			

Pâtisserie

Ardea Purpurea



Fatti dalla Nostra Pasticcera Alice

I Classici

CLASSIC PROPOSALS

Il tiramisù € 6.5

Tiramisù - Tiramisù

Millefoglie con crema chantilly e fragole € 7

Millefeuille mit Chantilly creme und Erdbeeren

Millefeuille with chantilly cream and strawberries

**Tortino al cioccolato dal cuore morbido
con semifreddo al cocco e crumble al cacao € 7**

Weicher Schokoladenkuchen mit Kokosnuss-Semifreddo und Kakaostreusel

Chocolate soft cake with coconut semifreddo and cocoa crumble

I Colori di Alice

ALICE'S COLORS

VIOLA

Panna cotta al ribes nero, frollino al mirto e coulis di mirtilli € 6.5

Schwarzer Johannisbeere Panna Cotta mit Myrtenkeks und Blaubeercoulis

Black currant panna cotta with myrtle biscuit and blueberry coulis

VERDE

Semifreddo al lime, crema alla mela verde e meringhette al lime € 6.5

Limettenparfait mit grüne Apfelcreme und Limettenbaiser

Lime parfait with green apple cream and lime meringue

GIALLO

Caprese al cioccolato bianco e limone con crema la limone € 6.5

Caprese Zitronen Torte mit weiße Schokolade und Zitronencreme

Caprese lemon cake with white chocolate and lemon cream

ROSSO

Cheesecake alla vaniglia con coulis al lampone € 6.5

Vanille-Käsekuchen mit Himbeer-Coulis - Vanilla cheesecake with raspberry coulis

ARANCIONE

Mousse allo yogurt greco, gelè al mango,

biscotto morbido al cocco e crema al passion fruit € 7

Griechische Joghurtmousse mit Mango-Gelee, Kokosnusskeks und Passionsfruchtcreme

Greek yogurt mousse with mango jelly, soft coconut biscuit and passion fruit cream

Frutta

FRUIT

La tagliata d'ananas € 6

Geschnittene Ananas - Sliced pineapple

L'insalata di frutta del giorno € 5.5

Obstsalat des Tages - Daily fruit salad

L'insalata di fragole fresche € 5.5

Frische Erdbeeren - Fresh strawberries

Vini Dolci e Appassiti

SWEET WINES

Il bicchiere di Moscato Cà Volpe (Glas - Glass) € 4

Colli Euganei Fior D'arancio

Il bicchiere di Moscato D'Asti - Cà Bianca (Glas - Glass) € 4

Il bicchiere di Passito - Piero Farina (Glas - Glass) € 5

Il bicchiere di Recioto della Valpolicella - Farina (Glas - Glass) € 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 Selezione di The e Tisane



Tè nero English Earl Grey € 3.5

Tisana Digestiva € 3.5

Tè nero Darjeeling Second Flush € 3.5

Tisana Camomilla Fiorita € 3.5

Tè Verde Cina Fujian Jasmine Tea € 3.5

Tisana Menta Liquirizia € 3.5

Tè Verde Giappone Sencha Fukujyu € 3.5

Tisana Zenzero & Limone € 3.5

Tisana Mirtillo Vaniglia € 3.5

Tisana Anice & Finocchio € 3.5

Tisana Pesca Maracua € 3.5

Chai 1001 Notte € 3.5