

Ardea Purpurea

RISTORANTE & PIZZÆ



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

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 "Utah Beach" Normandia - 1 pz € 4.5
"Utah Beach" Normandie Austern - 1 Stück
"Utah Beach" Normandy oysters - 1 piece

Gamberi rossi Mazara - 1 pz € 4.5
Mazara rote Garnelen 1 Stück - Mazara red prawns 1 piece

Tartare di gamberi rossi Mazara € 20
Tartar mit Sicilian Rote Garnelen
Tartare with Sicilian red prawn

Dall'Acqua

FISCHVORSPEISEN - FISH APPETIZERS

Luccio alla gardesana con polenta di Storo € 14.5
Gardaseehecht mit Storo polenta
Lake Garda pike with Storo polenta

Capesante Bretoni spadellate al rum,
topinambur, zenzero e zafferano € 16
Bretonische Jakobsmuscheln
mit Rum, Topinambur, Ingwer und Safran
Breton scallops sautéed with rum,
Jerusalem artichoke, ginger and saffron

Polpo fritto, puree di patata, capperi e cime alla N'duja € 15
Gebratener Oktopus, Kartoffelpüree, Kapern und Rübengrün mit N'duja Salami
Fried octopus, potato puree, capers and turnip greens with N'duja salami

Dal Banco

GEMISCHTE VORSPEISEN - MIXED APPETIZERS

Burrata di Andria e acciughe del Cantabrico € 13.5

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 echiré e pan brioche tostato € 15

Kantabrische Sardellen, Echiré-Butter und geröstete Brioche Brot

Cantabrian anchovies, echiré butter and toasted brioche bread

Tartara di Scottona piemontese battuta a coltello € 15.5

Piemontesisches Scottona-Tartar - Piedmontese Scottona tartare

Selezione di formaggi del territorio € 16

Gemischter lokaler Käse - Local cheeses selection

Dall'Orto

GEMÜSEVORSPEISEN - VEGETABLE APPETIZERS

Insalatina di puntarelle, aglio, olio, acciughe e bottarga € 11

Chicoréesalat mit Knoblauch, Öl, Sardellen und Bottarga

Chicory salad with garlic, oil, anchovies and bottarga

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

Uovo "Garda Egg" Pochè, fonduta di Taleggio e cime di rapa € 14

"Garda Egg" Ei Pochè mit Taleggio Käse Fondue und Rübengrün

"Garda Egg" Egg Pochè with Taleggio cheese fondue and turnip greens

Proseguiamo con

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

Tagliolino alle castagne con funghi di stagione € 15

Kastanien-Tagliolini und Saisonpilze

Chestnuts tagliolini and seasonal mushrooms

Tortellone all'anatra, fonduta di Taleggio e speck € 14

Tortelloni mit Entenbrust, Taleggio Käsefondue und Speck

Tortelloni with duck breast, Taleggio cheese fondue and speck

Tortellini di Taleggio in brodo di cappone € 14.5

Valeggio tortellini mit Kapaunbrühe - Valeggio tortellini with capon broth

Gnocchi allo zafferano, gambero rosso,

pomodorini confit e pesto di basilico € 17.5

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

Tagliolini di pasta fresca con cicala di mare e bottarga € 19

FrISChe Pasta-Tagliolini mit Magnosa und Bottarga

Fresh pasta tagliolini with Magnosa and bottarga

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

Ribeye di vacca Galiziana dry age 450 g € 28

Galizische Ribeye Dry Age Kuh 450 g

Galician Ribeye dry age cow 450 g

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

Guancialino di vitello con puree di patate e cardoncelli spadellati € 18

Kalbsbäckchen mit Kartoffelpüree und sautierten Cardoncelli-Pilzen

Veal cheek with mashed potatoes and sautéed cardoncelli mushrooms

Il Pesce

FISCHGERICHTE - FISH

Pescato misto in frittura € 18

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

Sogliola alla mugnaia 600 g circa € 36

Seezunge nach Mugnaia art 600 g - Mugnaia sole 600 g

Zuppa di crostacei leggermente piccante € 16

Leicht scharfe Schalentiersuppe - Slightly spicy shellfish 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

SFIZIOSA € 12

Radicchio variegato, finocchio, melograno, uvetta, pinoli tostatati e arancia
Radicchio, Fenchel, Granatapfel, Rosinen, geröstete Pinienkerne und Orange
Radicchio, fennel, pomegranate, raisins, toasted pine nuts and orange

Contorni

BEILAGEN - SIDE DISHES

Friggitelli in casseruola € 5.5

Geschmorte Friggitelli - Stewed friggitelli

Insalata mista di stagione € 5

Gemischter saisonaler Salat - Mixed seasonal salad

Cavoletti di Bruxelles con guanciaiale € 5.5

Rosenkohl mit Bacon - Brussels sprouts with bacon

Cime di rapa aglio, olio e peperoncino € 5

Rübengrün mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer - Turnip greens with garlic, oil and hot pepper

Patate al forno con rosmarino € 5.5

Gebacken Kartoffeln mit Rosmarin - Baked potatoes mit rosemary

Patate fritte € 5.5

Pommes frites - French-fries

Insalatina di radicchio tardivo, senape e acciughe € 6

Später Radicchiosalat mit Senf und Sardellen - Late radicchio salad with mustard and anchovies



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

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,
cime di rapa aglio-olio e peperoncino,
Nduja, ricotta di bufala
San Marzano tomato, mozzarella,
turnip greens garlic-oil-chilli,
Nduja spicy salami, buffalo ricotta cheese

Tartufo e Petto d'Oca € 12.5

Fiordilatte, crema tartufata,
carpaccio di petto d'oca
Fiordilatte, truffle cream,
goose breast carpaccio

Alici e Scarola € 11.5

Fiordilatte, pomodori secchi,
alici del Cantabrico, scarola riccia
Fiordilatte, dried tomatoes,
Cantabrian anchovies, curly endive

Scapece e Speck € 11.5

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

Patate e Guancialino € 11

Fiordilatte, patate al forno,
guancialino croccante, scaglie di pecorino
Fiordilatte, baked potatoes,
crispy cheek, goat cheese flakes

Salsiccia e Porcini € 13.5

Polpa di pomodoro, Fiordilatte,
salsiccia mantovana, porcini, scaglie di grana
Tomato pulp, Fiordilatte, Mantuan sausage,
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 € 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

Burrata, San Marzano e Crudo € 13

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

Pâtisserie

Ardea Purpurea



Fatti dalla Nostra Pasticcera Alice

MADE BY OUR PASTRY CHEF ALICE

Il tiramisù € 6.5

Tiramisù - Tiramisù

Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco € 7

Millefeuille mit Chantilly creme und Beeren

Millefeuille with chantilly cream and berries

Tortino al cioccolato dal cuore morbido

con semifreddo alle nocciole € 7

Weicher Schokoladenkuchen mit Haselnüssen-Semifreddo

Chocolate soft cake with with hazelnuts semifreddo

Panna cotta alla vaniglia con crema al mandarino € 6.5

Vanille Panna Cotta mit Mandarinencreme

Vanilla panna cotta with tangerine cream

Torta alle mele con crema pasticcera € 6.5

Apfelkuchen mit Vanillesoße

Apple pie with custard

Cheesecake alla vaniglia con coulis al lampone € 6.5

Vanille-Käsekuchen mit Himbeer-Coulis

Vanilla cheesecake with raspberry coulis

Cremoso cioccolato al latte e salsa al caramello salato € 7

Mousse mit Milkschokolade und gesalzene Karamellsauce

Mousse with milk chocolate and salted caramel sauce

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 Maracuja € 3.5

Chai 1001 Notte € 3.5