

*Ardea Purpurea*  
RISTORANTE & PIZZÆ



# 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

## Tonno Scottato € 12.5

Fiordilatte, tonno rosso scottato,  
cime di rapa, pinoli tostati  
Fiordilatte, seared red tuna,  
turnip greens, toasted pine nuts

## Alici e Fior di Zucca € 11.5

Fiordilatte, pomodori secchi,  
alici del Cantabrico, fiori di zucca  
Fiordilatte, dried tomatoes,  
Cantabrian anchovies, courgette flowers

## Scapece e Guanciale € 11.5

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

## Patate Lesse e Guancialino € 11

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

## 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 € 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

# 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

Verdure saltate € 5.5

Sautiertes Gemüse - Sauteed vegetables

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

Gebackten Kartoffeln mit Rosmarin - Baked potatoes with rosemary

Patate fritte € 5.5

Pommes frites - French-fries

Radicchio tardivo alla griglia € 5.5

Spät gegrillter Radicchio - Late grilled radicchio



**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

## 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 "Utah Beach" Normandia - 1 pz € 4.5

"Utah Beach" Normandie Austern

"Utah Beach" Normandy oysters

Gamberi rossi Mazara - 1 pz € 4.5

Mazara rote Garnelen - Mazara red prawns

Tartare di gamberi rossi Mazara € 20

Tartar mit Sicilian Rote Garnelen

Tartare with Sicilian red prawn

## Cominciamo Così

VORSPEISEN - APPETIZERS

Luccio alla gardesana con polenta di Storo € 14.5

Gardaseehecht mit Storo polenta - Lake Garda pike with Storo polenta

Guazzetto di pesce € 16

Gedünsteter Fisch - Stewed fish

Degustazione di mare € 19.5

Gemischter Seefisch - Mixed sea fish

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

Tartara di fassona piemontese battuta a coltello € 15.5

Piemontesisches Fassona-Tartar - Piedmontese Fassona tartare

Burrata di Andria e acciughe del Cantabrico € 13.5

Andria burrata Käse, kantabrische Sardellen

Andria burrata cheese, Cantabrian anchovies

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

# Proseguiamo con

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

Gnocchi con fonduta di Taleggio e funghi di stagione € 15

Gnocchi mit Taleggio Käsefondue und Saison pilzen

Gnocchi with Taleggio cheese fondue and seasonal mushrooms

Tortelli di zucca al burro fuso e salvia € 13.5

Kürbistortelli mit zerlassener Butter und Salbei

Pumpkin tortelli with melted butter and sage

Tagliolini al ragù bolognese della tradizione € 14.5

Tagliolini mit Bolognese-Soße - Tagliolini with Bolognese sauce

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 veraci € 16

Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams

Bigoli con le sarde, pane vecchio e pinoli € 14.5

Bigoli mit Sardinen, Semmelbröseln und Pinienkernen

Bigoli with sardines, bread crumbs and pine nuts

Linguina di Gragnano astice e datterino € 21

Gragnano Linguine mit Hummer und Datterino-Kirschtomaten

Gragnano Linguine with lobster and datterino tomatoes

# La Carne

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

Polletto nostrano marinato cotto alla brace € 16

Gegrillte Mariniertes Huhn - Grilled marinated chicken

Tagliata di manzo, finferli e scaglie di Monte Veronese € 18.5

Geschnittenes Rindfleisch mit Pfifferlinge und Monte Veronese Käse Flocken

Sliced Beef with chanterelles and Monte Veronese cheese flakes

Costata garronese alla griglia € 20

Gegrillte Rinder Rumpsteak - Grilled sirloin steak

Filetto di manzo alla griglia con funghi porcini € 24

Gegrilltes Rinderfilet mit Steinpilzen - Grilled beef fillet with porcini mushrooms

Guancialino di vitello con crema di patate e porcini € 18

Kalbsbäckchen mit Kartoffel und Steinpilzen creme

Veal cheek with cream of potatoes and porcini mushrooms

# Il Pesce

FISCHGERICHTE - FISH

Pescato misto in frittura dello Chef € 18

Gemischte Fisch Fritüre des Chefs

Chef's mixed fried fish

Salmone in crosta di pistacchio,  
radicchio trevigiano e rafano € 17.5

Lachs mit Pistazien kruste, Treviso Radicchio und Meerrettich

Salmon with pistachios crust, Treviso radicchio and horseradish

Spigola intera ai ferri € 17.5

Gegrilltem Seebarsch - Grilled sea bass

Tonno rosso in crosta di papavero su stracciatella di bufala e friggirelli € 19.5

Roter Thunfisch in Mohnkruste mit Büffel-Stracciatella-Käse und friggirelli

Red tuna in poppy crust with buffalo stracciatella cheese and friggirelli

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.

# *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

**Cre moso cioccolato al latte e salsa al caramello salato € 7**

Mousse mit Milchsokolade 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 Maracua € 3.5**

**Chai 1001 Notte € 3.5**