

Ardea Purpurea

RISTORANTE & PIZZÆ



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT



Benvenuti nel ristorante Ardea Purpurea
nel cuore del parco naturale dell'Oasi del Frassino
Lasciatevi ispirare dal nostro menu e preparatevi ad ascoltare
con tutti i vostri sensi i racconti delle eccellenze italiane.

Welcome to the restaurant Ardea Purpurea
in the heart of the Oasi del Frassino natural park.
Let yourself be inspired by our menu and get ready to feel
with all your senses the stories of Italian excellence.

RAW BAR

CAVIALE RUSSIAN TRADITION "BLACK ADAMAS" CON BLINIS E BURRO € 28

Russischer Kaviar "Black Adamas" mit Blinis und Butter
"Black Adamas" Russian caviar with blinis and butter

OSTRICHE "ROYALE DAVID HERVÈ" 1 PZ € 5

"Royale David Hervè" Austern 1 Stück - "Royale David Hervè" oysters 1 piece

GAMBERI ROSSI DEL MEDITERRANEO 1 PZ € 5

Rote Mittelmeergarnelen - Mediterranean red prawns

SCAMPI IRLANDA 1 PZ € 6

Irische Garnelen - Irish prawns

TARTARE DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO € 21

Roter Mittelmeers-Thunfisch-Tatar - Mediterranean red tuna tartare

ACCIUGHE DEL CANTABRICO, BURRO CENTRIFUGATO E PANE IN CASSETTA € 19

Kantabrien Sardellen mit geschnittenes Brot und Butter
Cantabrian anchovies with sliced bread and butter

DAL MARE

FISCHVORSPEISEN - FISH APPETIZERS

TIEPIDO DI MARE € 23

Warmen Meeresfischen - Warm sea fish

FRITTURA DI CALAMARI SPILLO E JALAPEÑO € 18

Frittierte Calamari und Jalapeño - Fried calamari and jalapeño

SAUTÉ DI COZZE € 16

Sautierte Muscheln - Sautéed mussels

GAMBERI IN PASTA KATAIFI € 20

Garnelen im Kataifi-Teig
Shrimp in kataifi pastry

TERRA

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI E GIARDINIERA IN AGRODOLCE € 17

Roher Parmaschinken Ruliano 24 Monate gereift und süß-saure Giardiniera
Ruliano raw Parma ham aged 24 months and sweet and sour Giardiniera

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 17

Tatar vom Rind - Beef tartare

UOVO POCHÉ CON FONDUTA DI TALEGGIO E ASPARAGI € 16

Pochiertes Ei mit Taleggio-Käse-Fondue und Spargel
Poached egg with Taleggio cheese fondue and asparagus

FALAFEL CON HUMMUS DI CECI € 15

Falafel mit Kichererbsen-Hummus
Falafel with chickpea hummus

GUANCIA DI MANZO FREDDA, CAPPERI, ACCIUGHE, POMODORINI E OLIVE € 16

Kalte Rinderbacke mit Kapern, Sardellen, Kirschtomaten und Oliven
Cold beef cheek with capers, anchovies, cherry tomatoes and olives

FERMENTI DI GRANO

FOCACCIA LUNGA LIEVITAZIONE, CONSIGLIATA DA CONDIVIDERE A CENTROTAVOLA

CRUDO DI PARMA RULIANO 30 MESI, BUFALA DOP, POMODORINO CONFIT € 18

Focaccia mit 30 Monate altem rohem Parmaschinken,
DOP-Büffelmozzarella, konfitierten Kirschtomaten
Focaccia with 30-month-old raw Parma ham,
DOP buffalo mozzarella, confit cherry tomato

ACCIUGHE, POLPA DI POMODORO, OLIVE TAGGIASCHE, AGLIO, OLIO E CAPPERI € 17

Focaccia mit Sardellen, Tomatenmark, Taggiasca-Oliven, Knoblauch, Öl und Kapern
Focaccia with anchovies, tomato pulp, Taggiasca olives, garlic, oil and capers

VERDURE

GREENS

MELANZANE MARINATE € 7

Marinierte Auberginen - Marinated aubergines

CARCIOFI ALLA ROMANA € 8

Artischocken nach römischer Art

Roman-style artichokes

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites

French-fries

ERBETTE DI CAMPO € 7

Wiesenkräuter

Field herbs

PATATE AL FORNO € 6.5

Gebackene Kartoffeln

Baked potatoes

INSALATA MISTA FRESCA DELL'ORTO € 7

Frischer gemischter Salat aus dem Garten

Fresh mixed salad from the garden

CAESAR SALAD € 17

Pollo, insalata verde, scaglie di grana, crostini di pane aromatizzati al rosmarino,
mousseline fatta in casa

Hähnchen, grüner Salat, Parmesankäseflocken,

Croutons mit Rosmaringeschmack, hausgemachte Mousseline

Chicken, green salad, parmesan flakes,

rosemary-flavoured bread croutons, homemade mousseline

I PRIMI

ERSTE GÄNGE - FIRST COURSES

PAPPARDELLE AI FUNGHI DI STAGIONE € 16

Pappardelle mit saisonalen Pilzen
Pappardelle with seasonal mushrooms

MEZZE MANICHE AI TRE POMODORI € 18

Mezze maniche mit drei Tomaten
Mezze maniche with three tomatoes

TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO € 17

Tagliolini mit weißem Kalbsragout
Tagliolini with white veal ragù

SPAGHETTO "MANCINI",
CALAMARETTI SPILLO, BOTTARGA E LIMONE € 19

„MANCINI“-Spaghetti mit Spillo-Baby-Tintenfisch,
Bottarga und Zitrone
"MANCINI" spaghetti with Spillo baby squid,
bottarga and lemon

GNOCCHETTI AL SUGO DI SCAMPI,
DATTERINO E BURRATA € 19
Gnocchetti mit Scampisauce, Datterino-Tomaten und Burrata
Gnocchetti with scampi sauce, datterino tomatoes and burrata

TORTELLI AL BRASATO, FONDUTA DI TALEGGIO
E CRUDO RULIANO € 17

Tortelli mit geschmortem Fleisch, Taleggio-Fondue
und Ruliano Rohschinken
Tortelli with braised meat, Taleggio fondue
and Ruliano raw ham

LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE € 26

Gragnano-Linguine mit Hummer
Gragnano Linguine with Lobster

IL PESCE

FISCHGERICHTE - FISH

CATALANA DI GAMBERI € 26

Katalanisch mit Garnelen - Prawn catalan

CALAMARI ALLA GRIGLIA CON INSALATA DI CAVOLO € 22

Gegrillter Tintenfisch mit Krautsalat

Grilled squid with cabbage salad

SPIGOLA AL FORNO € 21

Gebackener Wolfsbarsch - Baked sea bass

FRITTO MISTO DI MARE DELLA CASA € 26

Gemischte frittierte Meeresfrüchte - Mixed fried seafood

TATAKI DI TONNO € 27

Thunfisch-Tataki - Tuna tataki

LA CARNE

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

PETTO D'ANATRA CONFIT, VERDURE SALTATE ED IL SUO FONDO € 23

Confitierte Entenbrust und sautiertes Gemüse - Confit duck breast and sauteed vegetables

MILANESE DI PATANEGRA CON L'OSSO E FONDUTA DI MONTE VERONESE € 25

Patanegra-Schnitzel mit Knochen und Monte Veronese Fondue

Patanegra cutlet with bone and Monte Veronese cheese fondue

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA, PATATE FRITTE E CHIMICHURRI € 31

Gegrillt Rindfleisch filet mit Pommes frites und Chimichurri-Sauce - Grilled beef fillet with french fries and chimichurri sauce

POLLETTO NOSTRANO MARINATO CON PATATE FRITTE E SALSA ADJIKA € 18

Mariniertes Hähnchen mit Pommes Frites und Adjika-Sauce

Marinated chicken with french fries and Adjika sauce

**BATTUTA DI ANGUS AL TEGAME,
OLIO AROMATIZZATO E FUNGHI DI STAGIONE € 22**

Angus-Tatar in der Pfanne mit aromatisiertes Öl und saisonale Pilze

Angus tartare in the pan with flavoured oil and seasonal mushrooms

LE PIZZE

LE NOSTRE PIZZE SONO IL RISULTATO DI PASSIONE E RICERCA DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME.

UTILIZZIAMO SOLO FARINE MACINATE A PIETRA,
RICCHE DI FIBRE, GERME DI GRANO E SALI MINERALI.

MARGHERITA € 10

Polpa di pomodoro, mozzarella, basilico
Tomato pulp, mozzarella, basil

SALAMINO PICCANTE E OLIVE TAGGIASCHE € 12

Polpa di pomodoro, mozzarella, pomodori secchi
salamino piccante, olive taggiasche
Tomato pulp, mozzarella, sun-dried tomatoes,
spicy salami, Taggiasca olives

COTTO E PESTO DI BASILICO € 12

Bufala, pesto di basilico, nocciole,
prosciutto cotto fuori cottura
Buffalo mozzarella, basil pesto, hazelnuts, ham after cooking

CALZONE € 12

Polpa di pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto
Tomato pulp, mozzarella, ricotta, ham

BUFALA E POMODORO FRESCO € 12

Polpa di pomodoro, mozzarella,
mozzarella di bufala, datterino, basilico
Tomato pulp, mozzarella, buffalo mozzarella,
cherry tomatoes, basil

ZUCCHINE E SPECK € 12

Mozzarella, zucchine alla scapece, Monte Veronese, speck
Mozzarella, scapece-style courgettes,
Monte Veronese cheese, speck

CARDONCELLI E LUGANEGA € 12

Mozzarella, bufala, cardoncelli, luganega
Mozzarella, buffalo mozzarella,
Cardoncelli mushrooms, luganega sausage

TONNO E CIPOLLA CAMELLATA € 12

Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno,
cipolla rossa caramellata
Tomato pulp, Mozzarella, tuna,
caramelized red onion

RADICCHIO ROSSO E MONTE VERONESE € 12

Mozzarella, radicchio rosso,
Monte Veronese
Mozzarella, red radicchio,
Monte Veronese cheese

FRIARIELLI E GUANCIALE € 12

Mozzarella, friarielli,
guanciale, scamorza affumicata
Mozzarella, broccoli, bacon,
Scamorza smoked cheese

GORGONZOLA, PERE E CRUDO DI PARMA € 15

Mozzarella, gorgonzola, pere,
crudo di Parma Ruliano 24 mesi
Mozzarella, gorgonzola, pears,
raw Parma Ruliano aged 24 months

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.

Coperto - Gedeck - Cover charge € 3

INFORMAZIONI UTILI SULLE MATERIE PRIME USATE IN QUESTO LOCALE

Alcune particolari materie prime o semilavorati possono essere sottoposti a congelamento. Tale processo è finalizzato a preservare le caratteristiche degli ingredienti stagionali, non sempre disponibili. È possibile rivolgersi al personale di sala per ulteriori chiarimenti. I prodotti della pesca e le preparazioni gastronomiche a base di pesce crudo destinati ad essere somministrati tal quali, sono stati sottoposti a bonifica preventiva mediante trattamento di abbattimento della loro temperatura, secondo la normativa vigente (Regolamenti CE 852 e 853 del 2004 - circolare n.10/1992 Ministero della Salute).

