

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 € 6

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

GAMBERI ROSSI DEL MEDITERRANEO 1 PZ € 5.5

Rote Mittelmeergarnelen - Mediterranean red prawns

SCAMPI IRLANDA 1 PZ € 6

Irische Garnelen - Irish prawns

TARTARE DI GAMBERI ROSSI € 22

Rote-Garnelen-Tatar - Red Prawn 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

SASHIMI DI TONNO ROSSO, SOIA E PEPE ROSA € 24

Roter Thunfisch, Soja und rosa Pfeffer Sashimi
Red tuna, soy and pink pepper sashimi

TERRA

CRUDO DI PARMA RULIANO E MELONE € 17

Ruliano Parmaschinken und Melone
Ruliano Parma ham and melon

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 17

Tatar vom Rind - Beef tartare

BURRATINA DI ANDRIA, POMODORINI E BASILICO € 16

Andria Burrata, Kirschtomaten und Basilikum
Andria burrata, cherry tomatoes, and basil

FALAFEL CON HUMMUS DI CECI € 15

Falafel mit Kichererbsen-Hummus
Falafel with chickpea hummus

VITELLO TONNATO € 18

Kalbfleisch mit Thunfischsauce
Veal with tuna sauce

FERMENTI DI GRANO

FOCACCIA LUNGA LIEVITAZIONE, CONSIGLIATA DA CONDIVIDERE A CENTROTAVOLA

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

Focaccia mit rohem Parmaschinken,
DOP-Büffelmozzarella, konfitierten Kirschtomaten
Focaccia with 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

FAGIOLINI € 7

Grüne Bohnen

Green beans

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites

French-fries

SPINACI € 7

Spinat

Spinach

PATATE AL FORNO € 6.5

Gebackene Kartoffeln

Baked potatoes

INSALATA MISTA € 7

Frischer gemischter Salat

Fresh mixed salad

INSALATA, POMODORO, CIPOLLA E BASILICO € 7

Salat, Tomaten, Zwiebeln und Basilikum

Salad, tomato, onion and basil

CAESAR SALAD € 17

Pollo, insalata verde, scaglie di opera gran riserva 24 mesi,
crostini di pane aromatizzati al rosmarino, mousseline fatta in casa
Hähnchen, grüner Salat, 24 Monate gereiftem Opera Gran Riserva-Käse Flocken,
Croutons mit Rosmarineschmack, hausgemachte Mousseline
Chicken, green salad, 24-month-old Opera Gran Riserva cheese flakes,
rosemary-flavoured bread croutons, homemade mousseline

I PRIMI

ERSTE GÄNGE - FIRST COURSES

PAPPARDELLE AI FUNGHI PORCINI FRESCHI € 19

Pappardelle mit frischen Steinpilzen
Pappardelle with fresh porcini 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

TORTELLI ROBIOLA, ZUCCHINE, MENTA E PINOLI AL BURRO FUSO € 17

Tortelli mit Robiola-Käse, Zucchini, Minze und Pinienkernen in zerlassener Butter
Tortelli with robiola cheese, courgettes, mint and pine nuts in melted butter

SPAGHETTO "MANCINI" ALLE VONGOLE VERACI € 21

Spaghetti „MANCINI“ mit Venusmuscheln
"MANCINI" spaghetti with clams

GNOCCHETTI AL SUGO DI SCAMPI, DATTERINO E BURRATA € 19

Gnocchetti mit Scampisauce, Datterino-Tomaten und Burrata
Gnocchetti with scampi sauce, datterino tomatoes and burrata

LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE € 26

Gragnano-Linguine mit Hummer
Gragnano Linguine with Lobster

IL PESCE

FISCHGERICHTE - FISH

SALMONE IN CROSTA DI MANDORLE E MAIONESE AROMATIZZATA ALLA PESCA € 24

Lachs in Mandelkruste mit Pfirsichmayonnaise
Salmon in an almond crust and peach-flavored mayonnaise

POLIPO ALLA PIASTRA CON INSALATINA DI PATATE, OLIVE E CAPPERI € 25

Gegrillter Oktopus mit Kartoffelsalat, Oliven und Kapern
Grilled octopus with potato salad, olives and capers

SPIGOLA INTERA ALLA PIASTRA € 22

Ganzer gegrillter Wolfsbarsch - Whole grilled 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, IL SUO FONDO E VERDURE SALTATE € 23

Konfierte Entenbrust, deren Brühe und sautiertem Gemüse - Confit duck breast, its stock and sautéed vegetables

MILANESE DI PATANEGRA CON L'OSSO, POMODORINI E GRANA € 26

Patanegra-Schnitzel mit Knochen, cherry tomatoes and parmesan
Patanegra cutlet with bone, cherry tomatoes and parmesan

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 ROJA € 18

Mariniertes Hähnchen mit Pommes Frites und Roja-Sauce
Marinated chicken with french fries and Roja sauce

TAGLIATA DI SCOTTONA CON ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 22

Geschnittenes Rindfleisch mit Zucchini nach Scape-Art
Sliced beef with scapece-style courgettes

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, Philadelphia, prosciutto cotto
Tomato pulp, mozzarella, Philadelphia, cooked 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

PARMIGIANA € 13

Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane fritte,
scaglie di Opera gran riserva 24 mesi
Tomato pulp, mozzarella, fried aubergines,
24-month-old Opera Gran Riserva cheese flakes

TONNO E CIPOLLA CARAMELLATA € 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

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI - ALLERGEN INFORMATION

Il Registro delle pietanze con evidenziati gli allergeni noti presenti nelle stesse è disponibile richiedendolo al personale di servizio. Tuttavia pur essendo stata verificata la composizione di tutte le materie prime utilizzate in tali pietanze e nonostante siano attive procedure in autocontrollo per limitare il rischio di contaminazione crociata, non possiamo escludere completamente la presenza accidentale di allergeni ancorché non indicati nel Registro.

Food Allergen Book highlighting the known allergens present in each recipe, is available upon request from the service staff. However, although the composition of all raw materials used in these recipes has been verified and self-monitoring procedures are in place to limit the risk of cross-contamination, we cannot completely rule out the accidental presence of allergens even if not listed in the Food Allergen Book.

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).

