

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.

CRUDITÉ

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

SASHIMI DI SALMONE ALLA BARBABIETOLA,
SEMI DI PAPAVERO E GAZPACHO DI POMODORO € 26
Lachs-Sashimi mit Roter Bete, Mohn und Tomaten-Gazpacho
Salmon sashimi with beetroot, poppy seeds and tomato gazpacho

TARTARE DI TONNO ROSSO Balfegò € 21
Roter Thunfisch-Tatar von Balfegò - Balfegò red tuna tartare

DAL MARE

FISCHVORSPEISEN - FISH APPETIZERS

ACCIUGHE DEL CANTABRICO,
BURRO CENTRIFUGATO E PANE IN CASSETTA € 19
Kantabrien Sardellen mit geschnittenes Brot und Butter
Cantabrian anchovies with sliced bread and butter

CALAMARO SCOTTATO E BABAGANOUSH DI MELANZANE € 19
Gebratener Tintenfisch und Auberginen-Babaganoush - Seared Squid and Eggplant Babaganoush

FRITTURA DI CALAMARI SPILLO E JALAPEÑO € 18
Frittierte Calamari und Jalapeño - Fried calamari and jalapeño

SAUTÉ DI COZZE € 16
Sautierte Muscheln - Sautéed mussels

TERRA

BURRATINA PUGLIESE, CHIMICHURRI DI POMODORINI E PESTO ALLA GENOVESE € 16

Burratina Käse, Kirschtomaten-Chimichurri und Genueser Pesto
Burratina cheese, cherry tomato chimichurri and Genoese pesto

CRUDO DI PARMA RULIANO 24 MESI E MELONE € 17

Roher Parmaschinken „Ruliano“ 24 Monate gereift mit Melone
“Ruliano” raw Parma ham aged 24 months with melon

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 17

Tatar vom Rind - Beef tartare

CARPACCIO DI MANZO MARINATO AL FINOCCHIETTO, SONCINO E GRANA PADANO € 18

Rindercarpaccio mariniert mit Fenchel, Baldrian und Grana Padano Käse
Beef carpaccio marinated with fennel, valerian and Grana Padano cheese

FALAFEL CON HUMMUS DI CECI E CONCASSÈ DI VERDURA € 15

Falafel mit Kichererbsen-Hummus und Gemüse-Concassé
Falafel with chickpea hummus and vegetable concasse

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

ZUCCHINE SPADELLATE € 6.5

Sautierte Zucchini - Sautéed courgettes

MELANZANE MARINATE, AGLIO, OLIO E MENTA € 7

Marinierte Auberginen mit Knoblauch, Öl und Minze

Marinated aubergines with garlic, oil and mint

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites - French-fries

SCAROLA MARITATA CON ACCIUGHE, OLIVE, UVETTA E PINOLI € 6

Scarola mit Sardellen, Oliven, Rosinen und Pinienkernen

Scarola with anchovies, olives, raisins and pine nuts

FAGIOLINI, AGLIO, OLIO E MENTA € 7

Grüne Bohnen mit Knoblauch, Öl und Minze - Green beans with garlic, oil and mint

PATATE AL FORNO € 6.5

Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes

INSALATA DI POMODORI, CIPOLLA E BASILICO € 7

Tomaten-, Zwiebel- und Basilikumsalat - Tomato, onion and basil salad

INSALATA MISTA FRESCA DELL'ORTO € 7

Frischer gemischter Salat aus dem Garten - Fresh mixed salad from the garden

CAESAR SALAD € 16

Pollo, insalata verde, scaglie di grana, crostini di pane aromatizzati al rosmarino, mousseline fatta in casa
Hähnchen, grüner Salat, Parmesankäseflocken, Croutons mit Rosmarineschmack, hausgemachte Mousseline

Chicken, green salad, parmesan flakes, rosemary-flavoured bread croutons, homemade mousseline

INSALATA GAMBERI E MANGO € 18

Insalata verde, pomodorini, gamberi scottati, mango, mandorle e stracchino

Grüner Salat, Kirschtomaten, gebratene Garnelen, Mango, Mandeln und Stracchino-Käse

Green salad, cherry tomatoes, seared prawns, mango, almonds and stracchino cheese

I PRIMI

ERSTE GÄNGE - FIRST COURSES

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

LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE € 26
Gragnano-Linguine mit Hummer - Gragnano Linguine with Lobster

BIGOLI CAPESANTE, FIORI DI ZUCCA E POMODORINO CONFIT € 16
Bigoli mit Jakobsmuscheln, Zucchini Blüten und kandierten Kirschtomaten
Bigoli with scallops, courgette flowers and confit cherry tomatoes

GNOCCHETTI AL BASILICO, POMODORINI GIALLI E RICOTTA SALATA € 16
Gnocchi mit Basilikum, gelben Tomaten und gesalzenem Ricotta
Gnocchi with basil, yellow tomatoes and salted ricotta

MEZZE MANICHE "MANCINI" AL POMODORO € 15
„Mancini“-Halbhülsen mit Tomatensauce
"Mancini" half sleeves with tomato sauce

RAVIOLONI ROBIOLA E ZUCCHINE CON MENTA E PINOLI € 17
Robiola-Zucchini-Ravioli mit Minze und Pinienkernen
Robiola and courgette ravioli with mint and pine nuts

TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO
E FUNGHI DI STAGIONE € 17
Tagliolini mit weißem ragout und Pilze der Saison
Tagliolini with white ragout and seasonal mushrooms

IL PESCE

FISCHGERICHTE - FISH

CATALANA DI GAMBERI € 26

Katalanisch mit Garnelen - Prawn catalan

FILETTO DI SALMONE, PACK CHOI MARINATO ALLA SOJA E SALSA AL RAFANO € 20

Lachsfilet mit Soja mariniert Pak Choi und Meerrettichsauce
Salmon fillet with soy marinated pak choi and horseradish sauce

SPIGOLA AL FORNO € 21

Gebackener Wolfsbarsch - Baked sea bass

TATAKI DI TONNO ROSSO BELFAGÒ € 26

Rotes Belfagò-Thunfisch-Tataki - Belfagò red tuna tataki

FRITTO MISTO DI MARE DELLA CASA € 26

Gemischte frittierte Meeresfrüchte - Mixed fried seafood

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, POMODORINI E GRANA € 23

Patanegra-Schnitzel mit Knochen, Kirschtomaten und Parmesan
Patanegra cutlet with bone, cherry tomatoes and Parmesan

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE E CHIMYCHURRY € 29

Gegrillt Rindfleisch filet mit Pommes Frites und Chimychurry Soße
Grilled beef fillet with french fries and chimychurry sauce

TAGLIATA DI MANZO, FUNGHI DI STAGIONE E MONTE VERONESE € 21

Geschnittenes Rindfleisch mit Pilze der Saison und Monte-Veronese-Käse
Sliced beef with seasonal mushrooms and Monte Veronese cheese

POLLETTO NOSTRANO MARINATO CON PATATINE FRITTE E SALSA OLANDESE € 18

Mariniertes Hähnchen mit Pommes Frites und Hollandaise Soße
Marinated chicken with french fries and hollandaise sauce

COSTATA DI SCOTTONA FROLLATURA 30 GIORNI € 28

30 Tage gereiftes Rib-Eye-Steak vom Rind
Heifer rib eye aged for 30 days

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 € 8

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

SALAMINO PICCANTE

E OLIVE TAGGIASCHE € 10

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 € 10

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

GRECA € 12

Mozzarella, pomodorini, feta greca, olive nere,
cipolla rossa di Tropea, origano
Mozzarella, cherry tomatoes, Greek feta, black olives,
Tropea red onion, oregano

BUFALA, FIORI DI ZUCCA E ACCIUGHE € 16

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala,
pomodorini gialli, acciughe del Cantabrico
Tomato pulp, buffalo mozzarella,
yellow cherry tomatoes, Cantabrian anchovies

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 € 10

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

FRIARIELLI E GUANCIALE € 11

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

GAMBERI E ZUCCHINE € 16

Mozzarella, gamberi, philadelphia, zucchine
Mozzarella, prawns, philadelphia, courgettes

GORGONZOLA,

PERE E CRUDO DI PARMA € 13

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).

