

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

INSALATA DI POLIPO CON CARCIOFI FRESCHI € 20

Oktopussalat mit frischen Artischocken - Octopus salad with fresh artichokes

FRITTURA DI CALAMARI SPILLO E JALAPEÑO € 18

Frittierte Calamari und Jalapeño - Fried calamari and jalapeño

SAUTÉ DI COZZE € 16

Sautierte Muscheln - Sautéed mussels

MOSCARDINI CON POMODORINI, OLIVE E POLENTA € 16

Baby-Oktopus mit Kirschtomaten, Oliven und Polenta
Baby octopus with cherry tomatoes, olives, and polenta

TERRA

ZUPPA DI CIPOLLE € 14

Zwiebelsuppe - Onion soup

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 CON TUORLO FRITTO € 17

Tatar vom Rind mit Spiegeleigelb

Beef tartare with fried egg yolk

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE € 15

Schnecken Bourguignonne - Snails bourguignonne

UOVO POCHÉ CON FONDUTA DI TALEGGIO E FUNGHI DI STAGIONE € 16

Pochiertes Ei mit Taleggio-Käse-Fondue und saisonalen Pilzen

Poached egg with Taleggio cheese fondue and seasonal mushrooms

FALAFEL CON HUMMUS DI CECI E CONCASSÉ 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

BROCCOLI € 7

Brokkoli - Broccoli

CARCIOFI ALLA ROMANA € 8

Artischocken nach römischer Art

Roman-style artichokes

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites

French-fries

CIME DI RAPA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 7

Rübengrün, Knoblauch, Öl und Chili

Turnip tops, garlic, oil and chilli pepper

RADICCHIO ROSSO STUFATO € 7

Geschmorter roter Radicchio

Stewed red radicchio

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

SPAGHETTO "MANCINI" CON VONGOLE VERACI € 24

„MANCINI“-Spaghetti mit Muscheln
"MANCINI" spaghetti with clams

GNOCCHETTI CON GAMBERI ROSSI E PORCINI € 23

Gnocchi mit roten Garnelen und Steinpilzen
Gnocchi with red prawns and porcini mushrooms

LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE € 26

Gragnano-Linguine mit Hummer
Gragnano Linguine with Lobster

TORTELLI AL BRASATO, FONDUTA DI TALEGGIO
E CRUDO RULIANO 24 MESI ESSICCATO € 17

Tortelli mit geschmortem Fleisch, Taleggio-Fondue
und 24 Monate gereiftem getrocknetem Ruliano Rohschinken
Tortelli with braised meat, Taleggio fondue
and 24-month-aged dried Ruliano raw ham

PAPPARDELLE AI PORCINI € 15

Pappardelle mit steinpilzen
Pappardelle with wild mushrooms

RISOTTO ZUCCA E TASTASAL (MIN. 2 PERS.) € 18

Kürbis- und Geschmacksrisotto (mind. 2 Personen)
Pumpkin and tastasal risotto (min. 2 people)

TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO € 17

Tagliolini mit weißem Kalbsragout
Tagliolini with white veal ragù

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

FRITTO MISTO DI MARE DELLA CASA € 26

Gemischte frittierte Meeresfrüchte - Mixed fried seafood

PESCATO DEL GIORNO 1 KG € 50/55

Fischfang des Tages 1 kg - Catch of the day 1 kg

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 € 23

Patanegra-Schnitzel mit Knochen und Monte Veronese Fondue
Patanegra cutlet with bone and Monte Veronese cheese fondue

FILETTO DI SCOTTONA AL PEPE VERDE € 29

Gegrillt Rindfleisch filet mit grünem Pfeffer - Grilled beef fillet with green pepper

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI DI STAGIONE € 21

Geschnittenes Rindfleisch mit Pilze der Saison - Sliced beef with seasonal mushrooms

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

OSSOBUCO CON PURÉ DI PATATE € 23

Ossobuco mit Kartoffelpüree - Ossobuco with mashed potatoes

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

ZUCCA E LUGANEGA € 12

Mozzarella, scamorza affumicata, zucca, luganega
Mozzarella, smoked scamorza cheese, pumpkin, sausage

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

TONNO E CIPOLLA CARAMELLATA € 12

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

COTTO E PESTO DI BASILICO € 12

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

RADICCHIO ROSSO E MONTE VERONESE € 12

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

CALZONE € 12

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

FRIARIELLI E GUANCIALE € 12

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

BUFALA E POMODORO FRESCO € 12

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

GAMBERI E ZUCCHINE € 16

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

BROCCOLI E SPECK € 12

Mozzarella, broccoli, Monte Veronese, speck
Mozzarella, broccoli, Monte Veronese cheese, speck

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).

