

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 AMERICAN TRADITION "ADAMAS" CON BLINIS E BURRO € 28

Kaviar „Adamas“ American Tradition mit Blinis und Butter
"Adamas" American Tradition 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

SASHIMI DI TONNO ROSSO, SOIA E PEPE ROSA € 24

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

DAL MARE

FISCHVORSPEISEN - FISH APPETIZERS

CAPESANTE ARROSTITE, PURÉ DI PATATE, RIDUZIONE DI CASTAGNE € 22

Gebratene Jakobsmuscheln, Kartoffelpüree, Kastanienreduktion
Roasted scallops, mashed potatoes, chestnut reduction

POLPETTE DI LUCCIO E ROBIOLA € 18

Hecht-Robiola-Bällchen - Pike and Robiola meatballs

SAUTÉ DI COZZE € 16

Sautierte Muscheln - Sautéed mussels

MOSCARDINI ALLA LUCIANA CON POLENTA € 20

Baby-Oktopus nach Luciana-Art mit Polenta
Luciana-style baby octopus with polenta

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

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

TERRA

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE € 16

Schnecken nach Burgunder Art
Bourguignonne Snails

ZUPPA DI CIPOLLA € 18

Zwiebelsuppe - Onion soup

UOVO POCHÈ, FONDUTA DI TALEGGIO E FUNGHI DI STAGIONE € 16

Pochiertes Ei, Taleggio-Käse-Fondue und Pilze der Saison
Poached egg, Taleggio cheese fondue and seasonal mushrooms

FALAFEL CON HUMMUS DI BARBABIETOLA € 15

Falafel mit Rote Bete-Hummus
Falafel with beetroot hummus

CRUDO DI PARMA RULIANO, PAN BRIOCHE E BLU DI CAPRA € 19

Ruliano-Parmaschinken, Brioche-Brot und Ziegen-Blauschimmelkäse
Ruliano Parma ham, brioche bread and goat's milk blue cheese

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 17

Tatar vom Rind - Beef tartare

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

INSALATA DI STAGIONE € 7

Saisonsalat - Seasonal salad

ZUCCA AL FORNO € 7

Ofenkürbis - Roasted pumpkin

CARCIOFI ALLA ROMANA € 8

Artischocken nach römischer Art

Roman-style artichokes

CIME DI RAPA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 7

Stängelkohl mit Knoblauch, Öl und Peperoncino

Turnip greens with garlic, oil and chili pepper

FUNGHI TRIFOLATI € 7

Gebratene Pilzen - Sautéed mushrooms

PATATE AL FORNO € 6.5

Gebackene Kartoffeln - Baked potatoes

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites - French-fries

GRAN PIATTO DI VERDURE € 10

Gemüseteller - Vegetable dish

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 CARCIOFI, GUANCIALE E PECORINO € 19

Pappardelle mit Artischocken, Guanciale und Pecorino Käse
Pappardelle with artichokes, guanciale, and pecorino cheese

MEZZE MANICHE AI TRE POMODORI € 18

Mezze maniche mit drei Tomaten
Mezze maniche with three tomatoes

TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO E FUNGHI DI STAGIONE € 17

Tagliolini mit weißem Kalbsragout und saisonale Pilze
Tagliolini with white veal ragù and seasonal mushrooms

TORTELLI IN SFOGLIA DI BARBABIETOLA AL BRASATO E FONDUTA DI TALEGGIO € 17

Tortelli aus Rote-Bete-Teig mit geschmortem Rindfleisch und Taleggio-Fonduta
Beetroot-dough tortelli with braised beef and Taleggio fondue

SPAGHETTO ALLA CHITARRA CON CAPESANTE E ZUCCA € 20

Spaghetti alla chitarra mit Jakobsmuscheln und Kürbis
Spaghetti alla chitarra with scallops and pumpkin

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, FINOCCHI GRATINATI E MAIONESE ALL'ARANCIA € 24

Lachs in der Mandelkruste, gratinierter Fenchel und Orangen-Mayonnaise
Almond-crusted salmon, fennel gratin and orange mayonnaise

POLPO FRITTO E TAPIOCA € 25

Frittierter Oktopus und Tapioka - Fried octopus and tapioca

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

TOMAHAWK DI CERVO, PURÈ DI PATATE E MIRTILLI € 29

Hirsch-Tomahawk, Kartoffelpüree und Blaubeeren
Venison tomahawk, mashed potatoes, and blueberries

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA CON SALSA AL PEPE VERDE € 31

Gegrillt Rindfleisch filet mit grüner Pfeffersauce - Grilled beef fillet with green peppercorn 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 CARDONCELLI STUFATI € 22

Geschnittenes Rindfleisch mit geschmorten Cardoncelli-Pilzen
Sliced beef with stewed Cardoncelli 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, 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

ZUCCA E GAMBERI € 12

Mozzarella, zucca, gamberi, zucchine, scorza di limone
Mozzarella, pumpkin, shrimp, zucchini, lemon zest

CARDONCELLI E TALEGGIO € 13

Mozzarella,
Cardoncelli, Taleggio, speck
Mozzarella, Cardoncelli mushrooms,
Taleggio cheese, speck

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).

