



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

TARTARE DI SCAMPI IRLANDA E GAMBERI ROSSI € 25

Irishes Scampi-Tartar und Rote Garnelen - Irish scampi tartare and red prawns

SASHIMI DI TONNO ROSSO BALFEGÒ € 23

Roter Thunfisch-Sashimi von Balfegò - Balfegò red tuna sashimi

DALL'ACQUA

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

POLPO, BONIATO E CHIMICHURRY DI POMODORINI € 18

Oktopus, Boniato und Kirschtomaten Chimichurri - Octopus, boniato and cherry tomatoes chimichurri

FRITTURA DI CALAMARI SPILLO E JALAPEÑO € 18

Frittierte Calamari und Jalapeño - Fried calamari and jalapeño

TACOS TARTARE DI MARE € 21

Meeres-Tacos - Sea tacos

SAUTÉE DI COZZE € 16

Sautierte Muscheln - Sautéed mussels

TERRA

CARPACCIO DI BARBABIETOLE,
CAPRINO, ARACHIDI E RUCOLA SELVATICA € 16

Rote-Bete-Scheiben mit Ziegenkäse, Erdnüsse und Rucola
Slices of beetroot with goat cheese, peanuts and rocket

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 30 MESI E PAN BRIOCHE € 16

Roher Parmaschinken „Ruliano“ 30 Monate gereift und Briochebrot
"Ruliano" raw Parma ham aged 30 months and brioche bread

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A COLTELLO € 16

Tatar vom piemontesischen Fassona-Rind
Fassona Piedmontese beef tartare

UOVO FONDUTA DI COMTÉ E VERDURE IN TEMPURA € 18

Ei mit Comté-Fondue und Tempura-Gemüse
Egg with Comté fondue and tempura vegetables

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE 6 PZ € 16

6 Stück Bourguignonne-Schnecken
6 pieces of Bourguignonne snails

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 € 16

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 RADICCHI ALLA SENAPE € 8

Später Radicchio-Salat mit Senf - Late radicchio salad with mustard

PUNTARELLE ALLA ROMANA € 8

Roman Zichorienherzsalat - Roman chicory hearts salad

CARCIOFO ALLA GIUDEA € 8

Artischocke nach Giudia-Art
Giudia style artichoke

BROCCOLI, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 6

Brokkoli, Knoblauch, Öl und Chilischote
Broccoli, garlic, oil and chilli pepper

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites - French-fries

PATATE ALLA CALABRESE "MPACCHIUSE" € 6

PATATE LEGGERMENTE PICCANTI CON CIPOLLE, PEPERONI, MELANZANE

„Mpacchiusse“-Kartoffeln nach kalabrischer Art
(Leicht scharfe Kartoffeln mit Zwiebeln, Paprika, Auberginen)
"Mpacchiusse" calabrese-style potatoes
(Slightly spicy potatoes with onions, peppers, eggplants)

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.

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).

Coperto - Gedeck - Cover charge € 3

PROSEGUIAMO CON

UND WAS GIBT'S DANN ALS ERSTEN GANG - FOLLOWED BY

SPAGHETTO "MANCINI",
CALAMARETTI SPILLO, BOTTARGA E LIMONE € 18
„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

BIGOLI ALL'ASTICE € 25
Bigoli mit Hummer - Bigoli with lobster

BIGOLI ALLE SARDE DI LAGO CON PANE AROMATIZZATO € 16
Bigoli mit Seesardinen und aromatisiertem Brot
Bigoli with lake sardines and flavored bread

MEZZE MANICHE "MANCINI" AL POMODORO € 14
„Mancini“-Halbhülsen mit Tomatensauce
"Mancini" half sleeves with tomato sauce

TORTELLI DI VALEGGIO ALL'ANATRA E FONDENTE DI COMTÉ € 16
Valeggio Tortelli mit Ente und Comté-Fondant
Tortelli from Valeggio with duck and comté fondant

TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO
E FUNGHI DI STAGIONE € 16
Tagliolini mit weißem Kalbsragout und Pilze der Saison
Tagliolini with white veal ragout and seasonal mushrooms

MEZZE MANICHE, CIME DI RAPA,
LUGANEGA E PEPERONCINO € 16
"Mezze Maniche" mit Rübensprossen, Luganega und Chilischote
"Mezze Maniche" with turnip tops, Luganega and chilli pepper

IL PESCE

FISCHGERICHTE - FISH

CATALANA DI GAMBERI € 26

Katalanisch mit Garnelen - Prawn catalan

FILETTO DI RICCIOLA, PAK CHOI E PATATA DOLCE € 23

Amberjack-Filet, Pak Choi und Süßkartoffel
Amberjack fillet, pak choi and sweet potato

FILETTO DI BRANZINO AL VAPORE € 19

Gedämpftes Wolfsbarschfilet - Steamed sea bass fillet

GRAN FRITTO DI MARE DELLA CASA € 35

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 € 23

Patanegra-Schnitzel mit Knochen
Patanegra cutlet with bone

FILETTO DI SCOTTONA ALLA GRIGLIA CON PATATE FRITTE E CHIMYCHURRY € 28

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

ENTRECOTE DI MANZO ALL'OLIO CON PUREE ROBUCHON € 19

Rinderentrecôte in Öl mit Robuchonpüree
Beef entrecote in oil with robuchon puree

LE PIZZE

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

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

MARGHERITA € 8

San Marzano Nocerino DOP, fiordilatte, basilico
San Marzano tomato, mozzarella, basil

SALAMINO PICCANTE

E OLIVE TAGGIASCHE € 10

Polpa di pomodoro, fiordilatte, pesto di pomodoro
salamino piccante, olive taggiasche
Tomato pulp, mozzarella, tomatoes cream,
spicy salami, Taggiasca olives

COTTO, NOCCIOLE E RADICCHIO € 10

Polpa di pomodoro, burrata, pesto di nocciola e radicchio,
prosciutto cotto di Praga fuori cottura
Tomato pulp, Burrata, hazelnut and radicchio pesto,
Prague ham after cooking

CALZONE € 12

San Marzano, Mozzarella, Nduja,
cime di rapa, basilico
San Marzano tomato, mozzarella,
Turnip tops, basil

POLPO E N'DUJA € 16

Fiordilatte, polpo, stracciatella di bufala,
N'duja, carbone di olive

Fiordilatte, octopus, buffalo stracciatella,
N'duja spicy salami, dried olive powder

TASTASAL E PIOPPINI € 12

Polpa di pomodoro, Fiordilatte,
salsiccia mantovana, pioppini, provola affumicata
Tomato pulp, Fiordilatte, Mantuan sausage,
Pioppini mushrooms, Provola cheese

CIME DI RAPA E SPECK € 12

Mozzarella, cime di rapa, speck, Monte Veronese
Mozzarella, turnip greens, speck, Monte Veronese

TONNO E CIPOLLA CAMELLATA € 12

Polpa di pomodoro, fiordilatte, filetti di tonno,
cipolla di Tropea caramellata
Tomato pulp, Fiordilatte, tuna fillet,
caramelized Tropea onion

RADICCHIO TREVIGIANO

E MONTE VERONESE € 10

Fiordilatte, radicchio trevigiano
e Monte Veronese Käse
Fiordilatte, Treviso radicchio
und Monte Veronese cheese

FRIARIELLI E GUANCIALE € 11

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

ZUCCA E PANCETTA AFFUMICATA € 11

Zucca al forno, provola, pancetta
Baked pumpkin, provola cheese, bacon

GORGONZOLA,

PERE E CRUDO DI PARMA € 13

Fiordilatte, gorgonzola, pere,
crudo di Parma Ruliano 30 mesi

Fiordilatte, gorgonzola, pears,
raw Parma Ruliano aged 30 months



