



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 € 21

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

BURRATINA, POMODORINI E BASILICO € 12

Burratina, Kirschtomaten und Basilikum - Burratina, cherry tomatoes and basil

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A COLTELLO € 16

Tatar vom piemontesischen Fassona-Rind - Fassona Piedmontese beef tartare

UOVO FONDUTA DI COMTÉ E FUNGHI DI STAGIONE € 18

Ei mit Comté-Fondue und saisonale Pilze - Egg with Comté fondue and seasonal mushrooms

CARPACCIO DI MANZO, GRANA "VACCHE ROSSE", RUCOLA E PAN BRIOCHE € 17

Rindercarpaccio mit "Vacche Rosse" Parmesan, Rucola und Briochebrot
Beef carpaccio with "Vacche Rosse" parmesan, rocket and brioche bread

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 POMODORO, CIPOLLA E BASILICO € 8

Tomaten mit Zwiebeln und Basilikum
Tomatoes with onion and basil

MELANZANE MARINATE AGLIO E MENTA € 6

Marinierte Auberginen mit Knoblauch und Minze
Marinated aubergines with garlic and mint

INSALATA DI FAGIOLINI
AGLIO, OLIO E MENTA € 8
Grüne Bohnen mit Knoblauch, Öl und Minze
Green beans with garlic, oil and mint

PATATE FRITTE € 6
Pommes frites - French-fries

SPINACINO FRESCO € 6
Frischer Spinat - Fresh spinach

SCAROLA MARITATA € 6
Eskariolo "maritata" - Escarole "maritata"

INSALATA MISTA € 6
Gemischter Salat - Mixed salad

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
Gnocchietti mit Scampisauce, Datterino-Tomaten und Burrata
Gnocchietti 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 RIPIENI CON RICOTTA DI BUFALA ED ERBETTE,
COLATURA DI CAMONE E PESTO € 16
Tortelli gefüllt mit Büffel-Ricotta und Kräutern, Camone-Sauce und Pesto
Tortelli stuffed with buffalo ricotta and herbs, camone sauce and pesto

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 E CRUDAIOLA DI TONNO ROSSO € 20
Pomodoro, tonno rosso Balfegò, capperi e olive
"Mezze Maniche" mit Tomate, roter Balfegò-Thunfisch, Kapern und Oliven
"Mezze Maniche" with tomato, Balfegò red tuna, capers and olives

IL PESCE

FISCHGERICHTE - FISH

CATALANA DI GAMBERI € 26

Katalanisch mit Garnelen - Prawn catalan

FILETTO DI RICCIOLA, VERDURE SALTATE E PATATA DOLCE € 23

Amberjack-Filet, sautiertes Gemüse und Süßkartoffel
Amberjack fillet, sauteed vegetables and sweet potato

FILETTO DI BRANZINO AL VAPORE € 19

Gedämpftes Wolfsbarschfilet - Steamed sea bass fillet

TATAKI DI TONNO ROSSO BELFAGÒ € 26

Rotes Belfagò-Thunfisch-Tataki - Belfagò red tuna tataki

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, 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 € 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

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

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 E PESTO DI BASILICO € 10

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

CALZONE € 12

San Marzano, fiordilatte,
Nduja, friarielli
San Marzano tomato, mozzarella,
Nduja salami, friarielli

POLPO E N'DUJA € 16

Fiordilatte, polpo, mozzarella di bufala,
N'duja, carbone di olive
Fiordilatte, octopus, buffalo mozzarella,
N'duja spicy salami, dried olive powder

TASTASAL E FINFERLI € 13

Polpa di pomodoro, Fiordilatte,
Tastasal, finferli
Tomato pulp, Fiordilatte,
Tastasal pork meat, chanterelles

LA PARMIGIANA € 12

Polpa di pomodoro, mozzarella,
melanzane fritte, Grana 24 mesi
Tomato pulp, mozzarella,
fried aubergines, 24 month Grana

TONNO E CIPOLLA CAMELLATA € 12

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

RADICCHIO TREVIGIANO, MONTE VERONESE E NOCI CAMELLATE € 10

Fiordilatte, radicchio trevigiano,
Monte Veronese e noci caramellate
Fiordilatte, Treviso radicchio, Monte Veronese
and caramelized walnuts

FRIARIELLI E GUANCIALE € 11

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

SALMONE E BARBABIETOLA € 16

Fiordilatte, salmone, Philadelphia, crema di barbabietola
Fiordilatte, salmon, Philadelphia cheese, beetroot cream

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



