



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 € 24

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 - 1 PZ € 5

Rote Garnelen 1 Stück - Red prawns 1 piece

TARTARE DI GAMBERI ROSSI € 22

Tartar mit Rote Garnelen - Tartare with red prawn

DALL'ACQUA

FISCHVORSPEISEN - FISH APPETIZERS

INSALATA DI FARRO, GAMBERI, POMODORINI, CONCASSÈ DI VERDURE € 15

Dinkelsalat, Garnelen, Kirschtomaten, Gemüseconcassè
Spelled salad, prawns, cherry tomatoes, vegetable concassè

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE € 18

Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln - Sautéed mussels and clams

CROCCHETTE DI LUCCIO, POLENTA FRITTA E CREMOSO DI MELANZANE € 15

Hechtkroketten, gebratene Polenta und Auberginen-Kreme - Pike croquettes, fried polenta and eggplant cream

CARPACCIO DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO

CON CENTRIFUGA DI MELA E CETRIOLO € 18

Roten Thunfisch Carpaccio mit Apfel-Gurken-Zentrifuge - Red tuna carpaccio with apple and cucumber centrifuge

POLPO ARROSTO, TORTINO DI PATATE CONDITO CON BURRO ED ERBA CIPOLLINA € 16

Gerösteter Oktopus, Kartoffelkuchen mit Butter und Schnittlauch
Roasted octopus, potato cake with butter and chives

CALAMARI DEL MEDITERRANEO, AGLIO, OLIO, PREZZEMOLO E PESTO DI MANDORLE € 16

Mediterraner Tintenfisch mit Knoblauch, Öl, Petersilie und Mandelpesto
Mediterranean squid with garlic, oil, parsley and almond pesto

DAL BANCO

GEMISCHTE VORSPEISEN - MIXED APPETIZERS

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI E MELONE MANTOVANO € 16

Roher Parmaschinken „Ruliano“ 24 Monate gereift und Mantua-Melon
"Ruliano" raw Parma ham aged 24 months and Mantua melon

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE BATTUTA A COLTELLO

CON TUORLO D'UOVO CROCCANTE € 16

Tatar vom piemontesischen Fassona-Rind mit knusprigem Eigelb
Fassona Piedmontese beef tartare with crunchy egg yolk

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE € 13

Bourguignonne-Schnecken
Bourguignonne snails

VITEL TONNÈ € 16

Kalbfleisch mit Thunfischsauce - Veal with tuna sauce

CARPACCIO DI MANZO, VALERIANA

E PARMIGIANO REGGIANO DI VACCHE ROSSE 24 MESI € 15

Rindercarpaccio, Feldsalat und Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" 24 Monate gereift
Beef carpaccio, lamb's lettuce and Parmigiano Reggiano "Vacche Rosse" aged 24 months

BURRATINA DI ANDRIA

E INSALATINA DI POMODORO CAMONE € 14

Andria-Käse-Burratina auf Camone-Tomatensalat
Andria cheese burratina on camone tomato salad

ACCIUGHE SAN FILIPPO,

BURRO CENTRIFUGATO E FOCACCIA CROCCANTE € 28

Le migliori e più prelibate acciughe al mondo, famiglia San Filippo dal 1930 a Santona (Cantabria)

Die besten und leckersten Sardellen der Weltfamilie San Filippo seit 1930 in Santona (Kantabrien)

Serviert mit knusprige Focaccia-brot und Butter

The best and most delicious anchovies in the world, San Filippo family since 1930 in Santona (Cantabria)

served with crispy focaccia bread and butter

PROSEGUIAMO CON

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

SPAGHETTO ALLE VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE € 16.5

Spaghetti mit Venusmuscheln und Cefalo Bottarga
Spaghetti with clams and mullet bottarga

TAGLIOLINI ALLE COZZE SENZA IL LORO GUSCIO,
CACIO E TARTUFO ESTIVO € 18

Tagliolini mit Muscheln ohne Schale, Käse und Sommertrüffel
Tagliolini with mussels without their shells, cheese and summer truffle

LINGUINE ALL'ASTICE € 25

Linguine mit Hummer
Linguine with lobster

BIGOLI ALLE SARDE DI LAGO, ERBETTE DI CAMPO
E PANE AROMATIZZATO € 16

Bigoli mit Seesardinen, Wildkräutern und aromatisiertem Brot
Bigoli with lake sardines, wild herbs and flavored bread

TORTELLONE RIPIENO CON RICOTTA DI BUFALA, ERBETTE DI CAMPO,
COLATURA DI POMODORO E PESTO DI BASILICO € 15

Tortellone gefüllt mit Büffelricotta, Wildkräutern, Tomatensauce und Basilikumpesto
Tortellone stuffed with buffalo ricotta, wild herbs, tomato sauce and basil pesto

GNOCCHI DI PATATE, GAMBERI IMPERIALI, FIOR DI ZUCCA E DATTERINO GIALLO € 17

Kartoffel Gnocchi, Riesengarnelen, Zucchini Blüten und gelbe Datterino-Tomaten
potato gnocchi, king prawns, courgette flowers and yellow datterino tomatoes

TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO
E FUNGHI DI STAGIONE € 15

Tagliolini mit weißem Kalbsragout und Pilze der Saison
Tagliolini with white veal ragout and seasonal mushrooms

TONNARELLI CON PESTO DI BASILICO LIGURE
E MANDORLE TOSTATE € 15

Tonnarelli-Nudeln mit ligurischem Basilikumpesto und gerösteten Mandeln
Tonnarelli pasta with Ligurian basil pesto and toasted almonds

IL PESCE

FISCHGERICHTE - FISH

PESCATO MISTO IN FRITTURA € 19.5
Gemischte Fisch Fritüre - Mixed fried fish

SPIGOLA INTERA AI FERRI € 18
Gegrilltem Seebarsch - Grilled sea bass

CASSERUOLA DI PESCE LEGGERMENTE PICCANTE € 19
Leicht scharfe Fischsuppe - Slightly spicy fish soup

TATAKI DI TONNO DEL MEDITERRANEO € 22
Mittelmeer Thunfisch-Tataki - Mediterranean tuna tataki

SARDE DI LAGO ALLA GRIGLIA € 15
Gegrillte Seesardinen - Grilled lake sardines

LA CARNE

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

COSCIA DI POLLO RUSPANTE DORATA ALL'ARANCIA
CON PATATE FRITTE € 16
Gebratene Hähnchenkeule mit Orange und Pommes frites
Roasted chicken leg with orange and french fries

TRONCHETTO DI BLACK ANGUS IRLANDA 450 GR € 30
Black Angus Irland 450 gr - Black angus ireland 450 gr

FILETTO DI MANZO AI TRE PEPI € 24
Gegrilltes Rinderfilet mit Drei Pfeffer - Grilled beef fillet with three peppers

COTOLETTA DI PATANEGRA CON L'OSSO RUCOLA, GRANA E POMODORINI € 20
Patanegra-Schnitzel mit Knochen, Rucola, Parmesankäse und Kirschtomaten
Patanegra cutlet with bone, rocket, Parmesan cheese and cherry tomatoes

BATTUTA DI MANZO ALL'OLIO AL ROSMARINO E BACCHE DI GINEPRO € 18.5
Dünnes Rindersteak mit Rosmarin Öl und Wacholderbeeren - Thin beef steak with rosemary oil and juniper berries

FIorentina DI ANGUS DEL NEBRASKA € 75
Angus Fiorentina aus Nebraska - Angus Fiorentina of Nebraska

CONTORNI

BEILAGEN - SIDE DISHES

INSALATA DI STAGIONE € 6

Salat der Saison - Seasonal salad

SPINACINO FRESCO SPADELLATO € 6

Sautierter frischer Spinat - Sauteed fresh spinach

MELANZANE VIOLA ALLA GRIGLIA

AGLIO, OLIO E MENTA € 6

Gegrillte lila Auberginen mit Knoblauch, Öl und Minze

Grilled purple aubergines with garlic, oil and mint

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO € 6

Gebackten Kartoffeln mit Rosmarin - Baked potatoes with rosemary

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites - French-fries

FAGIOLINI AGLIO E OLIO € 6

Green beans in garlic and oil - Grüne Bohnen in Knoblauch und Öl

INSALATA DI POMODORO, CIPOLLA E BASILICO € 6

Tomatensalat mit Zwiebeln und Basilikum - Tomato salad with onion and basil

PATATE ALLA CALABRESE "MPACCHIUSE" € 6

PATATE LEGGERMENTE PICCANTI CON CIPOLLE, PEPERONI, MELANZANE

„Mpacchiuse“-Kartoffeln nach kalabrischer Art (Leicht scharfe Kartoffeln mit Zwiebeln, Paprika, Auberginen)

„Mpacchiuse“ 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.

In mancanza di prodotto fresco si serve surgelato

Fehlt das Frischprodukt wird es durch ein Tiefkühlprodukt ersetzt
Frozen products may be used when fresh products are not available

Coperto - Gedeck - Cover charge € 3

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 € 7.5

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

SALAMINO NOSTRANO € 9.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte,
salamino nostrano, olive taggiasche
Tomato pulp, mozzarella,
spicy salami, Taggiasca olives

COTTO € 9.5

Polpa di pomodoro, mozzarella,
prosciutto cotto di Praga fuori cottura
Tomato pulp, mozzarella, Prague ham after cooking

CALZONE € 10

San Marzano, Mozzarella, Nduja, ricotta di bufala, basilico
San Marzano tomato, mozzarella,
Nduja spicy salami, buffalo ricotta cheese, basil

POLPO E N'DUJA € 15

Fiordilatte, polpo, bufala, stracciatella di bufala, N'duja
Fiordilatte, octopus, buffalo mozzarella,
buffalo stracciatella, N'duja spicy salami

SCAPECE E SPECK € 11.5

Mozzarella, zucchine alla scapece, speck, ricotta stagionata
Mozzarella, Scapece zucchini, speck,
seasoned Ricotta cheese

TASTASAL E CARDONCELLI € 12

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

FILETTI DI 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

BUFALA, SAN MARZANO

E CRUDO € 13

San Marzano,
Büffelmozzarella, crudo Ruliano
San Marzano, buffalo mozzarella,
Ruliano raw ham

GORGONZOLA E PERE € 12

Fiordilatte, gorgonzola, pere, noci
Fiordilatte, gorgonzola cheese,
pears, walnuts

PARMIGIANA € 11

Fiordilatte, melanzana frita, pomodoro, basilico
Fiordilatte, fried eggplant, tomato, basil

CANTABRICO € 11

Polpa di pomodoro, acciughe del Cantabrico,
olive taggiasche, capperi, origano, aglio
Tomato pulp, Cantabrian anchovies,
Taggiasca olives, capers, oregano, garlic

SPICCHI DI GRANO

PIZZA CONTEMPORANEA DALLA BASE ALTA E FRAGRANTE
CON FARINE PREGERMINATE PER UNA MIGLIORE DIGERIBILITÀ.

CRUDO DI GAMBERO ROSSO € 18

Fiordilatte, crudo di gambero rosso, pistacchio,
ricotta, capperi di Pantelleria, olio al rafano
Mozzarella, raw red shrimp, pistachio, ricotta cheese,
Pantelleria capers, horseradish oil

PORCINI E PESTO € 14

Fiordilatte, Pesto di basilico,
porcini e bufala
Fiordilatte, basil pesto,
porcini and buffalo mozzarella



