

Ardea Purpurea
RISTORANTE & PIZZÆ





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.

CRUDITÈ

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 "LA GOURMANDISE TOP QUALITY" - 1 PZ € 4.5

"La Gourmandise Top Quality" Austern - 1 Stück
"La Gourmandise Top Quality" oysters - 1 piece

GAMBERI ROSSI MAZARA - 1 PZ € 5

Mazara rote Garnelen 1 Stück - Mazara red prawns 1 piece

TARTARE DI GAMBERI ROSSI MAZARA € 22

Tartar mit Sicilian Rote Garnelen - Tartare with Sicilian red prawn

DALL'ACQUA

FISCHVORSPEISEN - FISH APPETIZERS

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

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

CAPELANTE ARROSTITE AL RUM, PUREA DI PORRI E CHIPS DI CAROTE € 16.5

Geröstete Jakobsmuscheln mit Rumgeschmack mit Lauchpüree und Karottenchips
Rum-flavored roasted scallops with leek puree and carrot chips

POLPO ALLA PLANCIA CON POMODORO AGRODOLCE E PICCANTE,
CAPRINO ED OLIO ALLA RUCOLA € 16

Gegrillter Tintenfisch mit süß-saurer und scharfer Tomate, Ziegenkäse und Rucola-Öl
Grilled octopus with sweet and sour and spicy tomato, goat cheese and rocket oil

MOSCARDINI ALLA LUCIANA CON POLENTA € 13

Baby octopus nach Lukanischer art mit polenta - Baby octopus cooked Luciana-style with polenta

DAL BANCO

GEMISCHTE VORSPEISEN - MIXED APPETIZERS

CARCIOFI ARROSTO, GUANCIALINO CROCCANTE E SPUMA DI PECORINO € 14

Gebratene Artischocken, knusprige Backen und Ziegenkäse-Mousse
Roasted artichokes, crispy cheek and goat cheese mousse

ACCIUGHE DEL CANTABRICO

BURRO CENTRIFUGATO E FOCACCIA € 16

Kantabrische Sardellen, Butter und Focaccia Brot
Cantabrian anchovies, butter and focaccia bread

UOVO POCHÈ, BROCCOLETTO E FONDENTE DI TALEGGIO € 14

Pochiertes Ei, Brokkoli und Taleggio-Fondue
Poached egg, Brokkoli and Taleggio fondue

FOCACCIA AL LIEVITO NATURALE, CRUDO RULIANO 24 MESI,

BURRATINA DI ANDRIA € 16

Naturhefe-Focaccia, Ruliano-Rohschinken 24 Monate gereift und Andria Burrata
Natural yeast focaccia, Ruliano raw ham aged 24-month and Andria burrata

TARTARA DI FASSONA PIEMONTESE

BATTUTA A COLTELLO € 15.5

Piemontesisches Fassona-Tartar
Piedmontese Fassona tartare

BUNS CON TEMPEH DI LENTICCHIE, HUMMUS DI BARBABIETOLA,
E MAIONESE ALL'AGLIO DOLCE € 13

Buns mit Tempeh Linsenbällchen, Rote-Beete-Hummus, süße Knoblauchmayonnaise
Buns with tempeh lentilballs, beetroot hummus, sweet garlic mayonnaise

PROSEGUIAMO CON

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

SPAGHETTO ALLE VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE € 16

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

PASTA E FAGIOLI ALLA MARINARA € 16

Marinara-Nudeln und Bohnen
Marinara pasta and beans

LINGUINE AI RICCI DI MARE € 21

Linguine mit Seeigel
Linguine with sea urchins

TORTELLONI RIPIENI ALL'ANATRA,
JUS E FONDUTA DI TALEGGIO € 15

Tortelloni gefüllt mit Ente, Jus und Taleggio-Fondue
Tortelloni stuffed with duck, Jus and Taleggio fondue

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

FUSILLO INTEGRALE, CIME DI RAPA E NDUJA € 13

Vollkorn-Fusillo mit Kohlrabi und Nduja
Wholemeal fusillo, turnip greens and nduja

IL PESCE

FISCHGERICHTE - FISH

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

SPIGOLA INTERA AI FERRI € 17
Gegrilltem Seebarsch - Grilled sea bass

FILETTO DI ROMBO ALLA MUGNAIA € 22
Steinbutt Filet nach Mugnaia art
Mugnaia style turbot fillet

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

LA CARNE

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

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

PICANHA DI BLACK ANGUS TEYS ALLA GRIGLIA, CIME DI RAPA E SALSA CIMICHURRI € 23
Gegrillte Black Angus Teys Picanha, Kohlrabi und Chimichurri-Sauce
Grilled picanha of black angus teys, turnip greens and chimichurri sauce

FILETTO DI MANZO AI TRE PEPI € 23
Gegrilltes Rinderfilet mit Drei Pfeffer - Grilled beef fillet with three peppers

ABANICO IBERICO, VERZA E PORRI FRITTI € 19
Iberischer Abanico, Kohl und gebratener Lauch
Iberian abanico, cabbage and fried leeks

GUANCIALINO DI VITELLO, PURÈ DI PATATE E PIOPPINI € 21
Kalbsbäckchen, Kartoffelpüree und Pioppini Pilzen
Veal cheek, mashed potatoes and pioppini mushrooms

CONTORNI

BEILAGEN - SIDE DISHES

CIME DI RAPA, AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 6

Rübenspitzen mit Knoblauch, Öl und scharfer Pfeffer
Turnip greens with garlic, oil and hot pepper

INSALATA DI STAGIONE € 6

Salat der Saison
Seasonal salad

VERZA STUFATA CON GUANCIALE € 6

Gedünsteter Kohl mit Speck
Stewed cabbage with bacon

PURÉ DI PATATE € 6

Kartoffelpüree
Mashed potatoes

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO € 6

Gebackene Kartoffeln mit Rosmarin
Baked potatoes with rosemary

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites
French-fries

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

LA NOSTRA FILOSOFIA È PRESERVARE LA TRADIZIONE

PRESERVE TRADITION IS OUR PHILOSOPHY

MARGHERITA € 7.5

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

SALAMINO DELLA VALPOLICELLA € 9.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte,
salamino della Valpolicella, 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,
pepe nero, ricotta di bufala, basilico
San Marzano tomato, mozzarella, Nduja spicy salami,
black pepper, buffalo ricotta cheese, basil

POLPO E BROCCOLI € 15

Fiordilatte, polpo, crema di broccoli, bufala, olive nere
Fiordilatte, octopus, broccoli cream, buffalo mozzarella, black olives

ZUCCA E SCAMORZA € 11

Fiordilatte, zucca, scamorza, rucola
Fiordilatte, pumpkin, smoked cheese, rocket

SCAPECE E SPECK € 11.5

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

FILETTI DI TONNO

E CIPOLLA CAMELLATA € 12

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

TASTASAL E CARDONCELLI € 12

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

RADICCHIO TREVIGIANO E MONTE VERONESE € 10

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

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

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

CIME DI RAPA E BRIE € 12

Fiordilatte, cime di rapa, brie, guanciale
Fiordilatte, turnip greens, brie, bacon

CANTABRICO € 11

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



