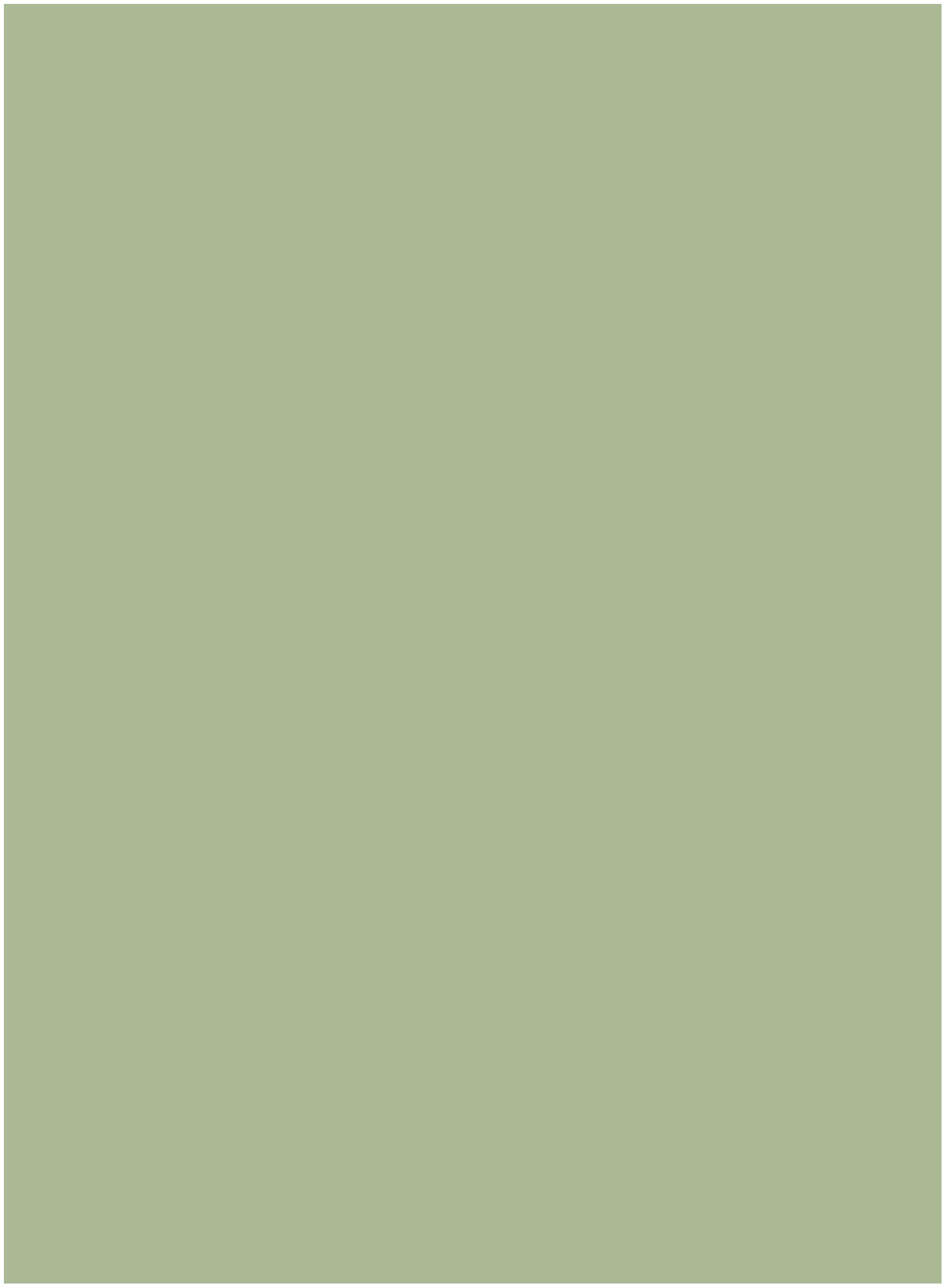


*Ardea Purpurea*  
RISTORANTE & PIZZÆ







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.

# 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

SAUTÈ DI COZZE E VONGOLE € 18  
Sautierte Miesmuscheln und Venusmuscheln - Sautéed mussels and clams

GAMBERI IN PASTA KATAIFI, CREMA DI AVOCADO E SALSA CHILI € 18  
Garnelen in Kataifi-Paste, Avocadocrema und Chilisauce  
Prawns in Kataifi paste, avocado cream and chilli sauce

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 E PATATA DOLCE € 16  
Mediterraner Tintenfisch mit Knoblauch, Öl und Süßkartoffel  
Mediterranean squid with garlic, oil and sweet potato

DEGUSTAZIONE DI PESCE € 25  
Verkostung gemischter Fische - Mixed fish tasting

SARDE DI LAGO FRITTE € 15  
Frittiert Seesardinen - Fried lake sardines

## DAL BANCO

### GEMISCHTE VORSPEISEN - MIXED APPETIZERS

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

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

BURRATINA DI ANDRIA FRITTA, POMODORO E BASILICO € 14

Frittiert Andria-Käse-Burratina mit Tomaten und Basilikum  
Fried Andria cheese burratina with tomato and basil

ACCIUGHE SAN FILIPPO,  
BURRO CENTRIFUGATO E PANE IN CASSETTA € 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 geschnittenem Brot und Butter

The best and most delicious anchovies in the world, San Filippo family since 1930 in Santona (Cantabria)  
served with sliced bread and butter

## DALLA TERRA

PARMIGIANA DI MELANZANE A MODO NOSTRO € 15

Aubergine Parmigiana 2.0 - Aubergine parmigiana 2.0

UOVO 63 °C, CREMA DI PATATE E TARTUFO € 15

63° Ei mit Kartoffeln und Trüffelcreme - 63° egg with potatoes and truffle cream

CROCCHETTE DI BROCCOLI,  
SPUMA DI PECORINO E CRUMBLE DI OLIVE € 14

Brokkoli-Kroketten mit Pecorino-Creme und Oliven-Crumble  
Broccoli croquettes with Pecorino cheese cream and olive crumble

LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE € 13

Bourguignonne-Schnecken - Bourguignonne snails

# PROSEGUIAMO CON

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

SPAGHETTO "MANCINI" ALLE VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE € 17

Spaghetti "Mancini" mit Venusmuscheln und Cefalo Bottarga

Spaghetti "Mancini" 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

TORTELLONI ALL'ANATRA, GLASSATI ALL'ARANCIA E SALVIA € 15

Ente gefüllte Tortelloni, glasiert mit Orange und Salbei

Tortelloni stuffed with duck, glazed with orange and sage

LINGUINE AI RICCI DI MARE € 22

Linguine mit Seeigeln

Linguine with sea urchins

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

MEZZE MANICHE ALLA GRICIA € 15

„Mezze Maniche“-Nudeln mit Gricia-Sauce

"Mezze Maniche" pasta with Gricia sauce

# 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

# 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 PORCINI € 24

Gegrilltes Rinderfilet mit Steinpilzen  
Grilled beef fillet with Porcini mushrooms

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 € 80

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

CAPONATA ALLA SICILIANA € 6

Sizilianische Caponata - Sicilian caponata

PATATE AL FORNO CON ROSMARINO € 6

Gebackten Kartoffeln mit Rosmarin - Baked potatoes with rosemary

SCAROLA MARITATA € 6

"Verheiratete" Eskariolo - "Married" escarole

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites - French-fries

INSALATA TIEPIDA DI CAVOLFIORI € 6

Warmer, Blumenkohlsalat - Warm cauliflower salad

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 CARAMELLATA € 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  
San Marzano, buffalo mozzarella,  
Ruliano raw ham

## GORGONZOLA E PERE € 12

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

## ZUCCA E PANCETTA AFFUMICATA € 11

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

## 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



