

*Ardea Purpurea*  
RISTORANTE & PIZZÆ





# LE ALI DEL FRASSINO

RESORT RESTAURANT SPA



10<sup>TH</sup>  
ANNIVERSARY



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 € 26  
Irisches 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 ALLA LUCIANA € 19  
Oktopus nach Luciana-Art - Octopus Luciana Style

FRITTURA DI CALAMARI SPILLO E JALAPEÑO € 18  
Frittierte Calamari und Jalapeño - Fried calamari and jalapeño

CAPASANTA SCOTTATA AL BRANDY, CREMA DI PORRI E PATATE € 17  
In Brandy gebratene Jakobsmuschel mit Lauch und Kartoffelcreme  
Brandy-seared scallop with leek and potato cream

SAUTÉE DI COZZE € 16  
Sautierte Muscheln - Sautéed mussels

# TERRA

CARDONCELLO ARROSTITO,  
VELLUTATA DI ZUCCHINE E MENTA, RICOTTA SALATA € 15  
Geröstetes Cardoncello, Zucchini-Minz-Creme, gesalzener Ricotta  
Roasted cardoncello, courgettes and mint cream, salted ricotta

CRUDO DI PARMA "RULIANO" 24 MESI,  
FOCACCIA E STRACCIATELLA € 17  
Roher Parmaschinken „Ruliano“ 24 Monate gereift mit Focaccia und Stracciatella-Käse  
"Ruliano" raw Parma ham aged 24 months with focaccia and stracciatella cheese

TARTARE DI SCOTTONA BATTUTA A COLTELLO € 17  
Tatar vom Rind - 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

VELLUTATA DI ZUCCA,  
CROSTINI DI PANE E SEMI DI ZUCCA TOSTATI € 13  
Kürbiscremesuppe mit Croutons und gerösteten Kürbiskernen  
Pumpkin cream soup with bread croutons and toasted pumpkin seeds

## 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 € 17  
Focaccia mit Sardellen, Tomatenmark, Taggiasca-Oliven, Knoblauch, Öl und Kapern  
Focaccia with anchovies, tomato pulp, Taggiasca olives, garlic, oil and capers

# VERDURE

## GREENS

CARCIOFO ALLA ROMANA € 8

Artischocke nach römischer Art  
Roman-style artichoke

BROCCOLI STUFATI € 6.5

Geschmorter Brokkoli  
Stewed broccoli

CIME DI RAPA,  
AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 7  
Rübensprossen mit Knoblauch, Öl und Chilischote  
Turnip tops with garlic, oil and chilli pepper

PATATE FRITTE € 6

Pommes frites  
French-fries

SPINACI FRESCHI SALTATI € 6

Sautierter frischer Spinat  
Sautéed fresh spinach

PATATE AL FORNO € 6.5

Gebackene Kartoffeln  
Baked potatoes

INSALATA DI RADICCHIO TARDIVO,  
SENAPE, ACCIUGHE E MIELE € 7  
Später Radicchiosalat mit Senf, Sardellen und Honig  
Late radicchio salad with mustard, anchovies and honey

# PROSEGUIAMO CON

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

SPAGHETTO "MANCINI",  
CALAMARETTI SPILLO, BOTTARGA E LIMONE € 19  
„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

LINGUINE DI GRAGNANO ALL'ASTICE € 26  
Gragnano-Linguine mit Hummer - Gragnano Linguine with Lobster

BIGOLI ALLE SARDE CON PANE AROMATIZZATO € 16  
Bigoli mit Sardinen und aromatisiertem Brot  
Bigoli with sardines and flavored bread

BIGOLI CAPESANTE E CARCIOFI € 19  
Bigoli mit Jakobsmuscheln und Artischocken  
Bigoli with scallops and artichokes

MEZZE MANICHE "MANCINI" AL POMODORO € 15  
„Mancini“-Halbhülsen mit Tomatensauce  
"Mancini" half sleeves with tomato sauce

TORTELLI DI ZUCCA AL BURRO E SALVIA € 17  
Kürbis-Tortelli mit Butter und Salbei  
Pumpkin tortelli with butter and sage

TAGLIOLINI AL RAGÙ BIANCO  
E FUNGHI DI STAGIONE € 17  
Tagliolini mit weißem ragout und Pilze der Saison  
Tagliolini with white ragout and seasonal mushrooms

# IL PESCE

## FISCHGERICHTE - FISH

CATALANA DI GAMBERI € 26

Katalanisch mit Garnelen - Prawn catalan

FILETTO DI SALMONE, PACK CHOI MARINATO ALLA SOJA E SALSA AL RAFANO € 20

Lachsfilet mit Soja mariniertes Pak Choi und Meerrettichsauce  
Salmon fillet with soy marinated pak choi and horseradish sauce

SPIGOLA AL FORNO € 21

Gebackener Wolfsbarsch - Baked sea bass

TAKI DI TONNO ROSSO BELFAGÒ € 26

Rotes Belfagò-Thunfisch-Tataki - Belfagò red tuna tataki

GRAN FRITTO DI MARE DELLA CASA € 30

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 € 29

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

TAGLIATA DI MANZO, FUNGHI DI STAGIONE E MONTE VERONESE € 21

Geschnittenes Rindfleisch mit Pilze der Saison und Monte-Veronese-Käse  
Sliced beef with seasonal mushrooms and Monte Veronese cheese

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

GUANCIALINO DI VITELLO, PURÈ DI PATATE E MIRTILLI € 26

Kalbsbacke, Kartoffelpüree und Blaubeeren  
Veal cheek, mashed potatoes and blueberries



# LE PIZZE

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

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

## MARGHERITA € 8

Polpa di pomodoro, mozzarella, basilico  
Tomato pulp, mozzarella, basil

## SALAMINO PICCANTE

### E OLIVE TAGGIASCHE € 10

Polpa di pomodoro, mozzarella, pomodori secchi  
salamino piccante, olive taggiasche  
Tomato pulp, mozzarella, sun-dried tomatoes,  
spicy salami, Taggiasca olives

## COTTO E PESTO DI BASILICO € 10

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

## CALZONE € 12

Polpa di pomodoro, mozzarella,  
ricotta, prosciutto cotto  
Tomato pulp, mozzarella, ricotta, ham

## POLPO E N'DUJA € 16

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

## TASTASAL E FUNGHI DI STAGIONE € 13

Polpa di pomodoro, Mozzarella,  
Tastasal, funghi di stagione  
Tomato pulp, Mozzarella,  
Tastasal pork meat, seasonal mushrooms

## ZUCCA E SPECK € 12

Mozzarella, zucca  
speck, pecorino  
Mozzarella, pumpkin,  
speck, sheep's cheese

## TONNO E CIPOLLA CARAMELLATA € 12

Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno,  
cipolla rossa caramellata  
Tomato pulp, Mozzarella, tuna,  
caramelized red onion

## RADICCHIO ROSSO

### E MONTE VERONESE € 10

Mozzarella, radicchio rosso, Monte Veronese  
Mozzarella, red radicchio, Monte Veronese cheese

## FRIARIELLI E GUANCIALE € 11

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

## GAMBERI E ZUCCHINE € 16

Mozzarella, gamberi, philadelphia, zucchine  
Mozzarella, prawns, philadelphia, courgettes

## GORGONZOLA,

### PERE E CRUDO DI PARMA € 13

Mozzarella, gorgonzola, pere,  
crudo di Parma Ruliano 24 mesi  
Mozzarella, gorgonzola, pears,  
raw Parma Ruliano aged 24 months

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.

**Coperto - Gedeck - Cover charge € 3**

#### 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).



**LE ALI DEL FRASSINO**

RESORT RESTAURANT SPA



**10<sup>TH</sup>**  
**ANNIVERSARY**

