

Ardea Purpurea

RISTORANTE & PIZZÆ



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

Crudité

Caviale Russian Tradition "Black Adamas" con blinis e burro € 23

Russischer Kaviar "Black Adamas" mit Blinis und Butter

"Black Adamas" Russian caviar with blinis and butter

Ostriche "Utah Beach" Normandia - 1 pz € 4

"Utah Beach" Normandie Austern - "Utah Beach" Normandy oysters

Gamberi rossi Mazara - 1 pz € 4

Mazara rote Garnelen - Mazara red prawns

Scampi Irlanda - 1 pz € 4.5

Irischer Scampi - Irish scampi

Tartare di gamberi rossi Mazara € 19.5

Tartar mit Sicilian Rote Garnelen - Tartare with Sicilian red prawn

Carpaccio di ombrina marinato agli agrumi, capperi fritti con coulis di mele e menta € 16

Schattenfisch Carpaccio mariniert in Zitrusfrüchten, gebratenen Kapern mit Apfelsauce und Minze

Shi drum carpaccio marinated in citrus fruits, fried capers with apple sauce and mint

Cominciamo Così

VORSPEISEN - APPETIZERS

Moscardino in guazzetto con polenta di Storo € 13

Moscardino in Soße mit Storo Polenta

Moscardino in sauce with Storo polenta

Insalata di mare del Mediterraneo € 16

Mediterraner Meeresfrüchtesalat - Mediterranean seafood salad

Prosciutto crudo di Parma "Ruliano" 24 mesi con mostarda di Pera Mantovana € 14

Parma "Ruliano" Schinken 24 Monate alt mit Mantuan Birnensenf

Parma "Ruliano" ham aged 24 months with Mantuan Pear mustard

Tartara di fassona piemontese battuta a coltello € 15

Piemontesisches Fassona-Tartar - Piedmontese Fassona tartare

Burrata di Andria e acciughe del Cantabrico € 13

Andria burrata Käse, kantabrische Sardellen

Andria burrata cheese, Cantabrian anchovies

Asparago alla milanese € 14

Mailänder Spargel - Milanese asparagus

Proseguiamo con

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

Gnocco al basilico, datterino giallo e ricotta affumicata € 13.5

Gnocco mit Basilikum, gelben Datterinotomaten und geräuchertem Ricotta

Gnocco with basil, yellow datterino tomatoes and smoked ricotta

Tortelli di zucca al burro fuso e salvia € 13

Kürbistortelli mit zerlassener Butter und Salbei - Pumpkin tortelli with melted butter and sage

Tagliolini al ragù di coniglio € 14.5

Tagliolini mit Kaninchen-Soße - Tagliolini with rabbit sauce

Gnocchi allo zafferano, gambero rosso, pomodorini confit e pesto di basilico € 17

Gnocchi mit Safran, rote Garnelen, Confit-Kirschtomate und Basilikum Pesto

Gnocchi with red prawns, saffron, confit cherry tomato and basil pesto

Spaghetti alle vongole veraci € 15.5

Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams

Bigoli con le sarde, pane vecchio e pinoli € 14

Bigoli mit Sardinen, Semmelbröseln und Pinienkernen

Bigoli with sardines, bread crumbs and pine nuts

Paccheri con polpa d'astice e datterino € 19.5

Paccheri mit Hummerpulpe und Kirschtomaten

Paccheri pasta with lobster pulp and cherry tomatoes

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.



Per i nostri piatti usiamo solo prodotti italiani di prima scelta

Für unsere Speisen verwenden wir ausschließlich italienische Produkte erster Qualität

For our dishes we use only first quality Italian products

La Carne

FLEISCHGERICHTE - MEAT DISHES

Polletto nostrano marinato cotto alla brace € 15.5

Gegrillte Mariniertes Huhn - Grilled marinated chicken

Picanha ai ferri, tapioca e chimichurri € 18

Gegrillte Picanha mit Tapioka und Chimichurri-Soße

Grilled picanha with tapioca and chimichurri sauce

Costata garronese alla griglia € 19.5

Gegrillte Rinder Rumpsteak - Grilled sirloin steak

Filetto di manzo al pepe nero di Sarawaak € 23

Rinderfilet aus schwarzem Pfeffer von Sarawak

Sarawak black pepper beef fillet

Il Pesce

FISCHGERICHTE - FISH

Pescato misto in frittura dello Chef € 17.5

Gemischte Fisch Fritüre des Chefs - Chef's mixed fried fish

Salmone in crosta di pistacchio,

radicchio tardivo e rafano € 17

Lachs mit Pistazien kruste, später Radicchio und Meerrettich

Salmon with pistachios crust, late radicchio and horseradish

Spigola intera ai ferri € 17

Gegrilltem Seebarsch - Grilled sea bass

Polipo fritto con catalana di verdura € 18.5

Frittierte Krake mit katalanischem Gemüse

Fried octopus with Catalan vegetable

Aragosta mediterranea alla catalana - 1 kg € 55

Mediterraner Hummer nach katalanischer Art

Catalan-style Mediterranean lobster

Insalatone agli ortaggi di stagione

GROSSE SALAT - BIG SALADS

ARDEA insalata di stagione, lattuga, filetti di pollo, caprino, noci tostate e pere € 13

Saisonsalat, Grüner Salat, Hähnchenfilets, Ziegenkäse, gerösteten Nüssen und birnen

Seasonal salad, lettuce, chicken fillets, goat cheese, roasted nuts and pears

PRIMAVERILE lattuga romana, Robiola, gamberi, salsa allo yogurt e menta € 14

Römersalat, Robiola Käse, Garnelen, Joghurt und Minze Soße

Romaine lettuce, Robiola cheese, shrimp, yogurt and mint sauce

Contorni

BEILAGEN - SIDE DISHES

Insalata di puntarelle e acciughe € 6

Chicorée-Sardellen-Salat - Chicory and anchovy salad

Insalata mista di stagione € 5

Gemischter saisonaler Salat - Mixed seasonal salad

Verdure saltate € 5.5

Sautiertes Gemüse - Sauteed vegetables

Cicoria aglio, olio e peperoncino € 5

Chicorée mit Knoblauch, Öl und Chili-Pfeffer

Chicory with garlic, oil and hot pepper

Patate al forno con rosmarino € 5.5

Gebackten Kartoffeln mit Rosmarin - Baked potatoes mit rosemary

Patate fritte € 5.5

Pommes frites - French-fries

Menù per i Più Piccoli

FÜR DIE KLEINSTEN... - FOR THE CHILDREN...

Baby pizza € 6.5

Baby-Pizza - Baby pizza

Pasta al pomodoro € 6.5

Nudeln mit Tomaten-sauce - Pasta with tomato sauce

Cotoletta di pollo con patatine fritte € 10.5

Wiener Schnitzel mit Pommes Frites - Chicken cutlet with french fries

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 Millesimato € 9.5

Polpa di pomodoro, fiordilatte,
salamino nero, olive taggiasche
Tomato pulp, mozzarella,
spicy black 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, cicoria aglio-olio e
peperoncino, Nduja, ricotta di bufala
San Marzano tomato, mozzarella,
chicory garlic-oil-chilli,
Nduja spicy salami, buffalo ricotta cheese

Carpaccio di Ombrina € 14.5

Mozzarella, carpaccio di ombrina,
pomodoro giallo, olive di Taggia,
cipolla bianca in carpione
Mozzarella, seabream carpaccio,
yellow tomato, Taggia olives, white onion

Scarola Riccia € 10.5

Mozzarella, scarola riccia, alici del Cantabrico,
Burrata Latte 2.0, capperi di Pantelleria
Mozzarella, curly endive, Cantabrian anchovies,
Burrata cheese, Pantelleria capers

Scapece e Guanciale € 11.5

Mozzarella, zucchine scapece, guanciale,
ricotta stagionata, aneto
Mozzarella, Scapece zucchini, bacon,
seasoned Ricotta cheese, dill

Patate Lesse e Pomodoro Secco € 10

Mozzarella, patate lesse, pomodoro secco,
bufala dopo cottura, emulsione al basilico
Mozzarella, boiled potatoes, dried tomatoes,
buffalo mozzarella after cooking, basil cream

Pesto e Porcini € 13.5

Fiordilatte, pesto, porcini,
scaglie di grana
Fiordilatte, pesto, porcini mushrooms,
parmesan cheese flakes

Radicchio trevigiano e Monte Veronese € 9.5

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

Crudo di Gambero Rosso € 16

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

Burrata, San Marzano e Crudo € 13

San Marzano, burrata, crudo Ruliano
San Marzano, burrata cheese, Ruliano raw ham

