

Ardea Purpurea

RISTORANTE & PIZZÆ



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

Crudit 

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 "Utah Beach" Normandia - 1 pz € 4.5

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

Gamberi rossi Mazara - 1 pz € 4.5

Mazara rote Garnelen - Mazara red prawns

Scampi Irlanda - 1 pz € 4.5

Irischer Scampi - Irish scampi

Tartare di gamberi rossi Mazara € 20

Tartar mit Sicilian Rote Garnelen - Tartare with Sicilian red prawn

Cominciamo Cos 

VORSPEISEN - APPETIZERS

Degustazione di Lago € 18.5

Salmerino marinato, anguilla, trota affumicata

Marinierter Saibling, Aal, R ucherforelle - Marinated char, eel, smoked trout

Moscardino in guazzetto con polenta di Storo € 14

Moscardino in So e mit Storo Polenta - Moscardino in sauce with Storo polenta

Insalata di mare del Mediterraneo € 16.5

Mediterraner Meeresfr uchtesalat - Mediterranean seafood salad

Prosciutto crudo di Parma "Ruliano" 24 mesi con Melone mantovano € 16

Parma "Ruliano" Schinken 24 Monate alt mit Mantuan Melone

Parma "Ruliano" ham aged 24 months with Mantuan melon

Tartara di fassona piemontese battuta a coltello € 15.5

Piemontesisches Fassona-Tartar - Piedmontese Fassona tartare

Burrata di Andria e acciughe del Cantabrico € 13.5

Andria burrata K se, kantabrische Sardellen

Andria burrata cheese, Cantabrian anchovies

Roastbeef di Scottona, chips di patate e guacamole € 16

Scottona Roastbeef, Kartoffelchips und Guacamole

Scottona roast beef, potato chips and guacamole

Proseguiamo con

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

Gnocco al basilico, datterino giallo e ricotta affumicata € 14
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 € 13.5
Kürbistortelli mit zerlassener Butter und Salbei
Pumpkin tortelli with melted butter and sage

Tagliolini al ragù bolognese della tradizione € 14.5
Tagliolini mit Bolognese-Soße - Tagliolini with Bolognese sauce

Gnocchi allo zafferano, gambero rosso,
pomodorini confit e pesto di basilico € 17.5
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 € 16
Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti with clams

Bigoli con le sarde, pane vecchio e pinoli € 14.5
Bigoli mit Sardinen, Semmelbröseln und Pinienkernen
Bigoli with sardines, bread crumbs and pine nuts

Pacchero con polpa d'astice e datterino € 19.5
Pacchero mit Hummerpulpe und Kirschtomaten
Pacchero 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.

Insalatone agli ortaggi di stagione

GROSSE SALAT - BIG SALADS

ARDEA € 13

insalata di stagione, lattuga, filetti di pollo, caprino, noci tostate e pere
Saisonsalat, Grüner Salat, Hähnchenfilets, Ziegenkäse, gerösteten Nüssen und birnen
Seasonal salad, lettuce, chicken fillets, goat cheese, roasted nuts and pears

PRIMAVERILE € 14

lattuga romana, Robiola, gamberi, salsa allo yogurt e menta
Römersalat, Robiola Käse, Garnelen, Joghurt und Minze Soße
Romaine lettuce, Robiola cheese, shrimp, yogurt and mint sauce

Contorni

BEILAGEN - SIDE DISHES

Pomodoro camone, cetriolo, cipolla e origano € 6.5

Camone Tomato, Gurke, Zwiebel und Oregano
Camone tomato, cucumber, onion and oregano

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

Gebacken Kartoffeln mit Rosmarin - Baked potatoes mit rosemary

Patate fritte € 5.5

Pommes frites - French-fries



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 € 16

Gegrillte Mariniertes Huhn - Grilled marinated chicken

Tagliata di manzo, finferli e scaglie di Monte Veronese € 18.5

Geschnittenes Rindfleisch mit Pfifferlinge und Monte Veronese Käse Flocken

Sliced Beef with chanterelles and Monte Veronese cheese flakes

Costata garronese alla griglia € 20

Gegrillte Rinder Rumpsteak - Grilled sirloin steak

Filetto di manzo alla griglia con funghi porcini € 24

Gegrilltes Rinderfilet mit Steinpilzen - Grilled beef fillet with porcini mushrooms

Tomahawk € 60

Gegrillte Tomahawk - Grilled Tomahawk

Il Pesce

FISCHGERICHTE - FISH

Pescato misto in frittura dello Chef € 18

Gemischte Fisch Fritüre des Chefs

Chef's mixed fried fish

Salmone in crosta di pistacchio,
radicchio tardivo e rafano € 17.5

Lachs mit Pistazien kruste, später Radicchio und Meerrettich

Salmon with pistachios crust, late radicchio and horseradish

Spigola intera ai ferri € 17.5

Gegrilltem Seebarsch - Grilled sea bass

Polipo fritto con insalatina di fagiolini € 18.5

Frittierte Krake mit grünen Bohnen - Fried octopus with green beans

Tonno rosso in crosta di papavero su stracciatella di bufala e pesca € 19.5

Roter Thunfisch in Mohnkruste mit Büffel-Stracciatella-Käse und Pfirsich

Red tuna in poppy crust with buffalo stracciatella cheese and peach

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

Trota affumicata € 14.5

Mozzarella, trota affumicata,
pomodoro giallo, olive di Taggia,
cipolla bianca in carpione
Mozzarella, smoked trout,
yellow tomato, Taggia olives, white onion

Alici e pomodorini gialli € 10.5

Fiordilatte, pomodori gialli,
capperi, alici del Cantabrico
Fiordilatte Mozzarella, yellow cherry tomatoes,
capers, Cantabrian anchovies

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 € 18

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

