

Pâtisserie

Ardea Purpurea



Ristoclassique
RESTAURANT & RESORT

PATISSERIE ARDEA
by Chef Marianeve

TIRAMISÙ € 7.5

Il tiramisù della tradizione Italiana
Italian traditional Tiramisù

AMARETTO CHEESECAKE € 7.5

Cheesecake con crumble all'amaretto,
gelée ai mirtilli e frutti di bosco

Cheesecake with amaretto crumble,
blueberry jelly and berries

STREUSEL NOCCIOLE & CANNELLA € 7.5

Streusel alle nocciole e cannella
con crema pasticcera e mele saltate,
gelato al mascarpone e zenzero candito

Streusel with hazelnuts and cinnamon,
filled with custard and sauteed apples,
with mascarpone and candied ginger ice cream

CREME BRULÉE € 7

Creme brulée al vapore con latte di cocco,
zenzero e bacche di ginepro

Steamed creme brulée
with coconut milk, ginger and juniper berries

FONDENTE AL CIOCCOLATO BELGA € 7.5

Tortino al cioccolato fondente con cuore morbido e gelato alla crema antica
Soft heart Belgian chocolate cake with ancient cream ice cream

PATISSERIE ARDEA

by Chef Marianeve

CREMOSO VANIGLIA E ZAFFERANO € 8

Cre moso alla vaniglia e zafferano con noci sabbiate
e pere in osmosi al Valpolicella

Vanilla and saffron cream with sugary walnuts
and pears in Valpolicella sauce

PANETTONE ARTIGIANALE € 7.5

Il nostro panettone artigianale, lievito madre e canditi italiani
accompagnato da un dressing delicato alla vaniglia

Homemade Panettone, sourdough and Italian candied fruit
accompanied by a delicate vanilla dressing

FRUTTA

FRUIT

CARPACCIO D'ANANAS CON GELATO ALLA CANNELLA € 6

Sliced pineapple with cinnamon icecream

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DEL GIORNO € 5.5

Daily fruit salad

FRAGOLE FRESCHE CON SUCCO DI LIME € 6

Fresh strawberries with lime juice

I NOSTRI PANETTONI ARTIGIANALI DA GUSTARE A CASA

TUTTI I PANETTONI SONO DI NOSTRA PRODUZIONE,
SOLO LIEVITO MADRE, CON UNA LIEVITAZIONE MINIMA DI 48 ORE,
L'INGREDIENTE SEGRETO: LA PASSIONE

IL CLASSICO € 27

Il classico panettone della tradizione Italiana, con arancia candita,
cedro e uvetta sultanina, con glassa alle mandorle

Classic panettone of the Italian tradition,
with candied orange, citron, raisins and almond icing

I TRE CIOCCOLATI € 27

Il più goloso dei panettoni con una selezione di tre pregiatissimi cioccolati,
bianco, fondente e al latte, con una copertura al cacao amaro e nocciole tostate

The most delicious panettone with a selection of three chocolates, white, dark and milk,
covered with bitter cocoa and toasted hazelnuts

ALBICOCCA € 29

Dal gusto delicato, questo panettone ha al suo interno
filetti di albicocche semicandite e cioccolato bianco, con una glassa alle mandorle

Panettone with a delicate taste, filled with semi-candied apricot fillets
and white chocolate completed by an almond icing

SPECIAL 2022 € 29

Il nostro panettone dal gusto alternativo,
zenzero piccante e scorzone d'arancia fatto in casa.

Our panettone with an alternative taste,
spicy ginger and homemade orange peel.

VINI DOLCI E APPASSITI

SWEET WINES

Il bicchiere di Moscato Cà Volpe (Glas - Glass) € 5
Colli Euganei Fior D'arancio

Il bicchiere di Moscato D'Asti - Cà Bianca (Glas - Glass) € 5

Il bicchiere di Passito "I Capitelli" - Anselmi (Glas - Glass) € 10 / € 30

Il bicchiere di Recioto della Valpolicella - Farina (Glas - Glass) € 8.5 / € 32



LE GRAPPE

DISTILLERIA SCARAMELLINI A FUOCO DIRETTO

La grappa di Amarone invecchiata € 3.5

La grappa di Recioto € 3.5

La grappa di Lugana € 3.5

La grappa di Bardolino € 3.5

La grappa di Lugana Riserva 2 anni € 3.5

La grappa di Amarone Riserva 5 anni € 5

SELEZIONE DI THE E TISANE € 3.5

Tè nero English Earl Grey
Tè nero Darjeeling Second Flush
Tè Verde Cina Fujian Jasmine Tea
Tè Verde Giappone Sencha Fukujyu
Tisana Mirtillo Vaniglia
Tisana Pesca Maracuja

Tisana Menta Liquirizia
Tisana Zenzero & Limone
Tisana Anice & Finocchio
Chai 1001 Notte
Tisana Digestiva
Tisana Camomilla Fiorita

