

CAFÉ CARDUCCI

dal 1928



LOCALI STORICI D'ITALIA.



Gentile Ospite, la fretta in cucina è nemica della qualità: ci scusiamo pertanto fin d'ora per eventuali attesa dovute al desiderio di servirvi quanto più possibile prodotti freschi preparati al momento e con tutte le attenzioni necessarie

Dear Customer, the rush in the kitchen is the enemy of quality: thus we apologize in advance for any waiting due to a desire to serve as fresh as possible prepared at the time and with all the necessary attention

Sorry



Gentile Ospite, Le chiediamo di informarci in presenza di allergie alimentari. Il nostro personale Le saprà fornire in modo dettagliato e preciso tutte le informazioni in merito agli allergeni.

Dear Customer, we ask you to inform us of food allergies. Our staff will be able to provide detailed and accurate information about all allergens



Gentile Ospite, realizziamo i nostri piatti preferendo impiego di prodotti freschi e di stagione. Tuttavia, alcuni prodotti utilizzati possono essere surgelati

Dear Customer, We prefer to use fresh ingredients and seasonal. However, some products used can be frozen.



SOPPRESSA DEI MONTI LESSINI OLTRE 16 MESI 14,70

Soppresa sausage from Monti Lessini 16 months

PROSCIUTTO DI PARMA OLTRE 24 MESI 13,90

Parma Ham 24 months

PANCETTA ARROTOLATA 12,50

Rolled bacon sausage

PROSCIUTTO COTTO "SAN GIOVANNI" 16,40

Boiled ham "San Giovanni"

PANCETTA COTTA "GIOVANNA" 13,90

Cooked bacon "Giovanna"

MORTADELLA "LA FAVOLA" 13,90

Rolled bacon sausage

CARRÈ DI SPECK DELLA VAL SARENTINO 13,90

Smoked Ham from Val Sarentino

PROSCIUTTO IBERICO 100% PURO BELLOTA 33,90

Iberian Bellota Ham

ACCOMPAGNIAMO TUTTI I SALUMI CON LA NOSTRA GIARDINIERA (9)

We combine all the salamis with our mixed pickles

ASSIETTE

Mixed Dish



LESSINIA NEL PIATTO:

SOPPRESSA E MONTE VERONESE (7,9)

The Lessini mountains on the plate:

Soppressa sausage and Monte Veronese Cheese

14,90

DEGUSTAZIONE SALUMI (9)

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

Cold cut's tasting (recommended for 2 people)

19,80



GIARDINIERA DELLA CASA

Homemade Vegetables

GIARDINIERA CROCCANTE IN AGRODOLCE (9)

Fresh and crispy mixed pickles

6,50

ANTIPASTI *Starters*



OVETTO AFFOGATO AL CREMOSO DI BRIE
CON TARTUFO NERO E CROÛTON DI PANE (1, 3, 7)

*Egg drowned in brie cream
with black truffle and croûton of bread*
17,90



GAMBERONI IN PASTA KATAIFI SU INSALATINA
ED EMULSIONE AGLI AGRUMI (1, 2, 5, 9, 10)

*Crayfish in kataifi paste
on a bed of Salad and Citrus emulsion*
17,70



LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE (7, 8, 9)

6 PZ. / 12 PZ.
Bourguignonne snails
17,60 / 32,80

ASPARAGI, UOVO FRITTO,
SPECK CROCCANTE E FRAGOLE (1, 3, 5, 7)
Asparagus, fried egg, crispy speck and strawberries
19,80

PRIMI PIATTI *First Courses*



**TORTELLINI DI NOSTRA TRADIZIONE,
BURRO FONDENTE D'ISIGNY E SALVIA (1, 3, 7, 9, 12)**

*Tortellini with meat of our tradition,
Isigny dark butter and sage*
15,90

**RAVIOLI CON ASPARAGI VERDI, STRACCIATELLA
SU CREMA DI PANE PUGLIESE (1, 3, 7, 9)**

*Ravioli with green asparagus,
stracciatella on Pugliese bread cream*
18,90

**GNOCCHI DI PATATE CON CONIGLIO,
AGLIO ORSINO, FAVE E MACCARELLO AFFUMICATO (1, 3, 4, 9, 12)**

*Potato gnocchi with rabbit, wild garlic,
broad beans and smoked mackerel*
17,60

**MALTAGLIATI ALL'AMATRICIANA BIANCA DI MARE
IN SPOLVERO DI PECORINO (1, 3, 4, 9, 12)**

Maltagliati pasta with white fish and pecorino cheese
16,50



ENTRECÔTE WAGYU GIAPPONESE CAT. A4 CON LE SUE VERDURE (7)

130 grammi

*Entrecote Japanese Wagyu cat. A4,
with its vegetables*

59,50

Questa è la nostra carne di manzo preferita!

Wagyu (Wagyu, dal giapponese "wa": Giappone, e "gyu": bue). È considerata la carne migliore, la più tenera, la più salutare e la più costosa del mondo. Trattasi di razze di manzo, la cui genetica – unita ad uno speciale regime alimentare – producono una carne notevolmente mazzata ricca di grassi insaturi e omega 3. Quella che Vi proponiamo arriva dalla prefettura di Kagoshima, situato a sud del Giappone.

This is our favorite beef!

Wagyu (Wagyu, from the Japanese "wa": Japan, and "gyu": ox). It is considered the best meat, the most tender, the most healthy and the most expensive in the world. These are beef breeds, whose genetics - combined with a special diet - produce meat with a very marbled texture rich in unsaturated fats and omega 3. What we propose comes from the prefecture of Kagoshima, located south of Japan.

SECONDI PIATTI

Main Courses

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI
CON SCALOPPA DI FOIE GRAS (1, 3, 7, 9)
Beef fillet Rossini with foie gras scalop
31,90

CARRÈ D'AGNELLO (8, 9, 10, 12)
IN CROSTA DI PISTACCHI E RIDUZIONE ALL'AMARONE
Lamb Rack in pistachio crust with Amarone Sauce
33,50

BRANZINO AQUANARIA
CON FRUTTA ESOTICA IN OSMOSI (4)
Sea bass Aquanaria with exotic fruit in osmosis
24,50



CONTORNI

Vegetables

INSALATA MAGICA (10)
Magical salad of raw vegetables
8,90

VERDURE COTTE DI STAGIONE (..)
Cooked seasonal vegetables
8,90

FORMAGGERIA *Chese*



DEGUSTAZIONE FORMAGGI
CON PERA CAMELLATA,
SPEZIE E ZAFFERANO (7,10)

*Cheese tasting
with caramelised pear with saffron and spices*

6 FORMAGGI / 6 cheese 19,80

9 FORMAGGI / 9 cheese 29,70

Degustazione di Formaggi Francesi di nostra importazione diretta
deliziosamente accompagnati da mostarde alla frutta.

*Tasting of French cheeses of which we import directly
deliciously accompanied by fruit mustards.*

FORMAGGIO E VINO

CALICE DI PINEAU DES CHARENTES (7,10)
CON DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI ERBORINATI

*Glass of Pineau des Charentes
with selection of blue cheese
19,70*

DESSERT



TIRAMISÙ SOFFIATO

AL CAFFÈ E MARSALA (1, 3, 7)

Coffee and Marsala puffed Tiramisu
7,80

MACEDONIA DI FRUTTA E VERDURA, (...)

INTINGOLO ESOTICO E SORBETTO AL LAMPONE

*Fruit and vegetable salad,
exotic dip and raspberry sorbet*
8,60

CROCCANTE ALLE MANDORLE,

PISTACCHIO E FRAGOLE (3, 7, 8)

Almond crunchy, pistachio and strawberries
8,90

SOGNO EROTICO...

TARTELLETTA DI CIOCCOLATO FONDENTE,

CREMOSO AL MANGO E GELATO AL COCCO (3, 7)

Erotic dream
dark chocolate shell, mango cream and coconut ice cream
9,80

SBRISOLONA

CON MUFFATO DELLA SALA 1998 DI ANTINORI (1, 7, 8)

Sbrisolona with a glass of Muffato della Sala Sweet 1998
14,50

VINI A CALICE *Wine by Glass*

Bollicine

Sparkling Wine

- Champagne Brut Lemaire *Sélect Réserve* 9,90
Champagne Brut Lemaire *Cuvée Trianon* 9,90
Champagne Brut Lemaire *Rosée de Saignée* 12,80
Prosecco Superiore Extra dry Valdo *Cuvée 1926* 4,50
Durello Brut Fattori *Lessini Durello* 4,50

Vini Bianchi

White Wine

- Soave Classico Prà *Colle Sant'Antonio 2019* 13,60
Sauvignon Monte Cimo *Tre Vie 2022* 8,90
Cuveé St.Michael-Eppan *Lovers 2023* 6,60
Orto di Venezia 2021 9,90
Gewürztraminer Terlan *Lunare 2022* 11,80
Chablis Thierry Mothe 2020 9,20
Riesling *via* P.J.Kühn *Jacobus 2023* 7,50
Soave Classico Corte *Giacobbe Monte Calvarina 2023* 4,00
Lugana Ottella 2023 4,00
Rosè Tenuta Montecchiesi *Versy in Rose 2022* 7,60

VINI A CALICE

Wine by Glass

Vini Rossi

Red Wine

- Valpolicella Superiore *via* Trabucchi 2014 9,60
Valpolicella Cl. Superiore G. Quintarelli 2017 22,40
Valpolicella Superiore Romano Dal Forno 2014 26,70
Amarone Classico 9,90
Valpolicella *via* Torre di Terzolan 2023 4,80
Valpolicella Cl. Ripasso Tenuta S. Maria 2020 6,50
Kalterersee (schiava) Kaltern *Quintessenz* 2022 4,90
Pinot Nero Castel Juval 2013 12,80
Fontalloro Fattorie di Felsina 1998 17,50
Bourgogne Michel Voarick *Côte d'or* 2023 9,90
Corton Grand Cru Domaine Cornu *Le Rognet* 2021 37,00

Vini Dolci

Sweet Wine

- Muffato della Sala Castello della Sala Antinori 1998 9,90
Moscato di Pantelleria Donnafugata *Kabir* 2004 9,90
Sauternes Châteaux Haut-Bergeron 8,40
Pineau des Charentes Claude Thorin 9,50