

CAFÉ CARDUCCI

dal 1928



LOCALI STORICI D'ITALIA.



SOPPRESSA DEI MONTI LESSINI OLTRE 18 MESI 14,70

*Soppresa sausage from Monti Lessini 18 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



OVETTO AFFOGATO  
DAL CREMOSO DI MONTE VERONESE  
CON TARTUFO NERO ESTIVO  
E CROÛTON DI PANE (1, 3, 7)

*Egg drowned in Monte Veronese cream  
with black summer truffle and bread croûton*  
17,90



GAMBERONI IN CROCCANTE KATAIFI  
SU INSALATINA ESTIVA (1, 2, 5, 8)

*Crispy prawns on a bed of summer salad*  
17,70



LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE (7, 8, 9)

6 PZ. / 12 PZ.

*Bourguignonne snails*  
17,60 / 32,80

TARTARE DI MANZO CON SENAPE AL RIBES NERO  
SU MIDOLLO ARROSTITO (10)

*Beef Tartare with blackcurrant mustard  
on roasted marrow*  
19,50

MELANZANA IN VESTE DI PARMIGIANA (7)

*Eggplant as parmigiana*  
15,80

QUANDO UNA BUFALA INCONTRA UN MAIALE...

BOCCONCINI DI MOZZARELLA DI BUFALA  
AVVOLTI DA PANCETTA COTTA LEGGERMENTE AFFUMICATA (7)

*When a buffalo meets a pig...*  
*Buffalo Mozzarella bites wrapped in lightly smoked cooked bacon*  
13,70



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

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

SPAGHETTI CHITARRA  
ALLA CARBONARA VEGETARIANA (1, 3, 5, 8)

*Vegetarian Spaghetti Carbonara*  
14,50

GNOCCHI DI PATATE CON MELANZANE E COZZE (1, 3, 14)

*Potato gnocchi with aubergines and mussels*  
16,50

LASAGNA AL FORNO  
COME DA RICETTA DI NONNA IDA (1, 3, 7, 9, 12)

*Baked lasagna as per grandma ida's recipe*  
15,90



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

SUA MAESTA' IL FILETTO DI MANZO  
CON RIDUZIONE ALL'AMARONE (9, 12)

*His Majesty the beef fillet with Amarone reduction*  
29,50

FARAONA PORCHETTATA

NEL SUO GIARDINO DI VERDURE (9, 12)

*Guinea fowl with bacon in her vegetable garden*  
25,80

PESCE SPADA IN GUAZZETTO DI POMODORINI DOP,  
CAPPERI ED OLIVE TAGGIASCHE (4, 7, 12)

*Swordfish in stew with cherry tomatoes d.o.p.,  
capers and taggiasca olives*  
24,50



## CONTORNI

Vegetables

INSALATA MAGICA (10)

*Magical salad of raw vegetables*  
8,90

VERDURE COTTE DI STAGIONE (..)

*Cooked seasonal vegetables*  
8,90

# FORMAGGERIA *Cheese*



DEGUSTAZIONE FORMAGGI  
CON I SUOI COLORI (7, 10)  
*Cheese tasting with its colors*

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 *Cheese & Wine*

CALICE DI AMARONE (7, 10)  
CON DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI LOCALI  
*Glass of Amarone della Valpolicella  
with selection of local cheese*  
19,90

# DESSERT



TIRAMISÙ SOFFIATO  
AL CAFFÈ E MARSALA (1, 3, 7)  
*Coffee and Marsala puffed Tiramisu*  
7,80

MACEDONIA DI FRUTTA E VERDURA, (9)  
INTINGOLO ESOTICO E SORBETTO AL LAMPONE  
*Fruit and vegetable salad,  
exotic dip and raspberry sorbet*  
8,60

SEMIFREDDO BELLINI,  
PESCA E PROSECCO (3, 7)  
*Bellini Semifreddo, Peach and Prosecco*  
8,90

CHEESECAKE SCOMPOSTA,  
ALBICOCCA E CRUMBLE DI NOCCIOLE (7, 8)  
*Deconstructed cheesecake, apricot and hazelnut crumble*  
8,20

SBRISOLONA  
CON MUFFATO DELLA SALA 1998 DI ANTINORI (1, 7, 8)  
*Sbrisolona with a glass of Muffato della Sala Sweet 1998*  
14,50