

CAFÉ CARDUCCI

dal 1928



LOCALI STORICI D'ITALIA.



SOPPRESSA DEI MONTI LESSINI OLTRE 20 MESI 14,90

Soppressa sausage from Monti Lessini 20 months

BEN OLTRE UN "PROSCIUTTO DI PARMA" MINIMO 24 MESI 14,90

Better than 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)

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

The Lessini mountains on the plate:

Soppresca sausage and Monte Veronese Cheese

(Recommended for 2 people)

14,90*



DEGUSTAZIONE SALUMI (9)

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

Cold cut's tasting (Recommended for 2 people)

19,80*

ANTIPASTO VEGETARIANO

Vegetables

RADICCHIO DI TREVISO MARINATO ALL'ACE(10)

CON GRANELLA DI ANACARDI E POMODORO DISIDRATATO

Treviso Radicchio marinated in ACE

with cashew nuts and dehydrated tomatoes

12,50

*OGNI PERSONA IN PIÙ, IL PREZZO VIENE CALCOLATO IN PROPORZIONE
For each additional person, the price is calculated proportionally.

ANTIPASTI *Starters*



OVETTO AFFOGATO
DAL CREMOSO DI FORMAGGIO
CON TARTUFO NERO FRESCO
E CROÛTON DI PANE (1, 3, 7)

*Egg drowned in cheese cream
with black fresh truffle and bread croûton*
18,90



GAMBERONI IN CROCCANTE KATAIFI (1, 2, 5, 8)

Crispy prawns
17,70



LUMACHE ALLA BOURGUIGNONNE (7)

6 PZ. / 12 PZ.

Bourguignonne snails
17,60 / 32,80



TARTARE DI MANZO
SU MIDOLLO ARROSTITO (1, 10)

Beef Tartare on roasted marrow
22,50



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

RAVIOLI RIPIENI DI BROCCOLETTO DI CUSTOZA, (1, 3, 4, 7)
FONDUTA DI MONTE VERONESE E BAGNA CAUDA
*Ravioli stuffed with Custozza broccoli,
Monte Veronese fondue and bagna cauda*
17,80

GNOCCHI DI ZUCCA (1, 3, 7, 8, 12)
CON SALSICCIA DOLCE E NOCI
Pumpkin gnocchi with sweet sausage and walnuts
16,90

ORZO PERLATO RISOTTATO (1, 2, 4, 7, 9, 12, 14)
AI FRUTTI DEL MARE (minimo 2 persone)
Pearl barley risotto with seafood (minimum 2 persons)
19,50



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

COPPA DI MAIALINO DA LATTE CROCCANTE (9, 12)
CON MELA RENETTA, MIELE D'ACACIA E GINEPRO

*Crispy suckling pig cup
with Renetta apples, acacia honey and juniper berries*
24,50

PETTO D'ANATRA (9, 12)

CON TOPINAMBUR E RIDUZIONE DI AMARONE
Duck breast with jerusalem artichoke and Amarone reduction
27,60

DENTICE CON ERBETTE,
BRODETTO AFFUMICATO, COLATURA DI ALICI
E BOTTARGA DI MUGGINE (4, 9, 12)

*Snapper with herbs, smoked broth,
anchovy sauce and muggine bottarga*
29,70

CARCIOFO GRATINATO
CON SALSA MORNAY E VERDURE (1, 3, 7)
Gratinated artichoke with mornay sauce and vegetables
19,80





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 AL CUCCHIAIO

MONT d'OR (7)

29,90

Hot Cheese

Il Mont d'Or è un formaggio a latte crudo d'alpeggio proveniente dell'Haut-Doubs da bovine Montbéliarde. Lo speciale aroma di questo formaggio proviene dalla fascia di legno di picea che lo avvolge e gli conferisce quello straordinario gusto di legno e latte di montagna, unito a note di funghi.

Mont d'Or is an alpine cheese with raw milk from Haut-Doubs from Montbéliarde cattle. The special aroma of this cheese comes from the band of spruce wood that wraps it and gives it that extraordinary taste of wood and mountain milk, combined with notes of mushrooms

*CONSIGLIATO AL MASSIMO PER 2 PERSONE;

OGNI PERSONA IN PIÙ, IL PREZZO VIENE CALCOLATO IN PROPORZIONE

*Recommended for a maximum of 2 people;
the price is calculated proportionally for each extra person*

DESSERT



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

MON CHÉRIE (1, 3, 6, 7, 8, 12)

TARTELLETTA AL PISTACCHIO, CREMOSO AL CIOCCOLATO
FONDENTE E CILIEGIE SOTTO GRAPPA
*Pistachio tartlet,
creamy dark chocolate and grappa-infused cherries*
9,80

INSALATINA DI AGRUMI DI SICILIA
CON SORBETTO AL MANDARINO (...)
Citrus Salad with mandarin sorbet
8,50

TORTINO DI GRANO SARACENO, (3, 6, 7)
FRUTTI DI BOSCO E MELE CARAMELLATE
Buckwheat pie with berries and caramelised apples
9,50

BAROLO CHINATO CAPPELLANO DR. GIUSEPPE
CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE (...)
Barolo Chinato Cappellano by glass with dark chocolate
16,40

SBRISOLONA
CON MOSCATO GIALLO KALTERN SERENADE 1997 (1, 7, 8)
Sbrisolona with a glass of Yellow Muscat Sweet 1997
15,90