

CAFÉ CARDUCCI

dal 1928



LOCALI STORICI D'ITALIA.



SOPPRESSA DEI MONTI LESSINI OLTRE 15 MESI 14,90

Soppresa sausage from Monti Lessini 15 months

PROSCIUTTO DI PARMA MINIMO 24 MESI 14,90

Parma Ham 24 months

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:

Soppressa sausage and Monte Veronese Cheese

(Recommended for 2 people)

17,90*



DEGUSTAZIONE SALUMI (9)

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE)

Cold cut's tasting (Recommended for 2 people)

24,80*

*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*
19,90



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 ARROSTO (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

GNOCCHI DI PATATE,
GUANCIALE & CARDONCELLI (1, 3, 9, 12)
Potato gnocchi with pork guanciale and cardoncelli mushrooms
16,90

LASAGNA SCOMPOSTA DI ASPARAGI E TALEGGIO (1, 3, 7)
Deconstructed lasagne with asparagus and Taleggio cheese
17,80

TORTELLI RIPIENI DI BRANZINO (1, 3, 4, 7, 9, 14)
CON GUAZZETTO DI COZZE, VONGOLE E BOTTARGA
*Tortelli stuffed with sea bass
served with a stew of mussels, clams and bottarga*
19,80



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

LOMBETTO DI CONIGLIO AL VINO ROSSO

CREMA DI PISELLI E SPUMA DI PATATE (7, 9, 12)

Rabbit Loin in red wine, creamed peas and potato foam
24,50

CUBOTTO DI VITELLO ALLA MILANESE (1, 3, 6, 7)

Milanese-style veal cutlet
28,50

CERNIA CON ASPARAGO DI MARE E PATATE (4, 9, 12)

Grouper with sea asparagus and potatoes
29,50

MELANZANA GRATINATA CON RICOTTA DI BUFALA,
POMODORO E BASILICO (7)

Aubergine Gratin with Buffalo Ricotta, Tomato and Basil
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

*Recommened 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

8,60

TARTELLETTA CON CIOCCOLATO NERO,

FRAGOLE E SORBETTO ALLA MENTA (1, 3, 7, 8)

Tartlet with dark chocolate, strawberries and mint sorbet

9,90

ACE: CAROTA, LIMONE ED ARANCIO

ACE: Carrot, Lemon and orange

8,30

CARAMELLO & CIOCCOLATO (1, 3, 7)

WAFER CON GANECHÉ AL CIOCCOLATO CRISPY

E CREMOSO AL CAMEL

Wafers with crispy chocolate ganache and creamy caramel

9,90

BAROLO CHINATO CAPPELLANO DR. GIUSEPPE

CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE (...)

Barolo Chinato Cappellano by glass with dark chocolate

16,40

SBRISOLONA (1, 7, 8)

CON GEWURZTRAMINER PASSITO ST.VALENTIN COMTESS

Sbrisolona with a glass of Gewurztraminer Sweet

15,90