CAFÉ CARDUCCI

dal 1928

LOCALI STORICI D'ITALIA

RESTAURANT SELECTION

MICHELIN GUIDE

2026

SALUMERIA *Cold Cuts*

SOPPRESSA DEI MONTI LESSINI OLTRE 15 MESI 14,90
Soppressa 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
Iberiam 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, CREMA DI PISELLI, VERDURINE, SENAPE E MAIS CROCCANTE (9, 10)

Beef tartare, pea purée, mixed vegetables, mustard and crispy sweetcorn

22,50

MOZZARELLA DI BUFALA & POMODORO ALLA MEDITERRANEA (7)

Buffalo mozzarella & Mediterranean-style tomatoes

16,70

PRIMI PIATTI *First Courses*

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

LASAGNA CON MELANZANE E PROVOLA (1, 3, 7)
Lasagne with Aubergines and Provola Cheese
17,50

MEZZO PACCHERO CON DATTERINO SICILIANO
E STRACCIATELLA (1, 7)
Small paccheri with Sicilian datterino tomatoes
and stracciatella
16,90

GNOCCHI CON RAGÙ DI VITELLO E ZUCCHINE (1, 3, 9, 12)
Gnocchi with veal and courgette ragù
18,90

SPAGHETTONE CON ALICI
CAPPERI, POMODORO E PESTO DI OLIVE TAGGIASCHE
Thick Spaghetti with Anchovies
capers, tomato and Taggiasca olive pesto
18,30

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 marezzata 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*

CUBOTTI DI VITELLO ALLA MILANESE (1, 3, 6, 7)
CON MAYONESE ALLA RUCOLA E FONDENTE DI POMODORI
Milanese-style veal cubes
with rocket mayonnaise and tomato purée
28,50

FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE (9, 12)
Beef fillet in Amarone wine
34,50

TONNO SAKU CON FRUTTA ESOTICA IN OSMOSI (4)
Saku Tuna with exotic fruit in osmosis
29,30

ZUCCHINA
RIPIENA DI VERDURE E CIPOLLA STUFATA (2, 7)
Courgette
stuffed with vegetables and braised onion
17,90

CONTORNO *Vegetable*

INSALATA MAGICA (10)
Magical salad of raw vegetables
12,50

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.

*CONSIGLIATO AL MASSIMO PER 2 PERSONE;
OGNI PERSONA IN PIÙ, IL PREZZO VIENE CALCOLATO IN PROPORZIONE
*Reccomended 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

CUOR DI LAMPONE
CIOCCOLATO RUBY E LAMPONE (1, 6, 7)
Raspberry Heart
ruby chocolate and raspberry
9,90

SEMIFREDDO PESCA & AMARETTO (1, 3, 4, 7, 8, 12)
Peach & Amaretto Semifreddo
9,40

MELONE, ALBICOCCA & SORBETTO ALLA VERBENA (...)
Melon, Apricot & Verbena Sorbet
8,70

SBRISOLONA (1, 7, 8)
CON RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
Sbrisolona with a glass of Recioto Valpolicella
16,40