CAFÉ CARDUCCI

dal 1928



LOCALI STORICI D'ITALIA®

RETE WI-FI: *Fw-Carducci*
PASSWORD WI-FI: *cafecarducci*



PIATTO MUST DEL LOCALE

Coperto
Cover charge
3,80

CHAMPAGNE
ROGER - CONSTANT
LEMAIRE
PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT
Réserve Sélect

DA ASPORTO:

1 bottiglia 39,50 cad.
6 bottiglie 37,50 cad.
12 bottiglie 33,33 cad.

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

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.

SALUMI SPECIALI
Special Cold Cuts

CINCO JOTAS
JABUGO 1879

PROSCIUTTO IBERICO 100% PURO BELLOTA 34,90
Iberiam Bellota Ham

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

Scaloppa di Foie Gras sfumata al pineau de charentes, frutti di bosco e pan brioche (1, 3, 7, 12)

Foie gras escalope glazed with Pineau de Charentes, wild berries and brioche bread

24,80



Lumache alla bourguignonne (7)

6 pz. / 12 pz.

Bourguignonne snails

17,60 / 32,80

Tartare di Manzo su midollo arrosto, mirtillo nero e rafano in armonia (7, 12)

Beef tartare on roasted marrow, with blackcurrants and horseradish in perfect harmony

22,50



Gamberoni in croccante kataifi (1, 2, 5, 8)

Crispy prawns

17,70

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
16,50



Tortelli di zucca
con Castagne ed amaretti (1, 3, 8, 10)
Pumpkin Tortelli with chestnuts
and amaretti biscuits
18,70

Tagliatelle con ragù
di filetto di manzo e funghi misti di stagione (1, 3, 9, 12)
Tagliatelle with ragù
with beef fillet and a mix of seasonal mushrooms
20,80

Risotto alla carbonara (minimo 2 persone) (3, 7, 9, 12)
Carbonara-style risotto (min.2 people)
17,80

Gnocchi di rapa rossa
con seppie e cime di rapa (1, 3, 4, 9, 12)
Red turnip gnocchi with cuttlefish and turnip greens
19,30



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

GUANCIA DI MAIALINO MANGALICA,
GINEPRO E CACAO
Mangalica pig cheek, juniper and cocoa (9, 12)
23,70

FILETTO DI MANZO,
PORCINI E TARTUFO (7, 9, 12)
Beef fillet, porcini mushrooms and truffle
39,50

RICCIOLA, LATTE DI COCCO,
CIPOLLA DI TROPEA E RICCIO DI MARE (4)
Yellowtail, coconut milk,
Tropea onion and sea urchin
29,30

CAPPUCCIO RIPIENO DI VERDURE
E RICOTTA DI BUFALA (7)
Cappuccio stuffed with vegetables
and buffalo ricotta
19,80

FORMAGGERIA Cheese



DEGUSTAZIONE FORMAGGI CON I SUOI COLORI (7, 10)

Cheese tasting with its colors

6 FORMAGGI / *6 cheese* 24,80*

9 FORMAGGI / *9 cheese* 37,20*

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
8,90

MOUSSE ALLA PERA CON CUORE DI CIOCCOLATO (1, 3, 7, 8, 12)
Pear Mousse with a Chocolate Centre
9,90

SPUMA DI CRÈME BRÛLÉ ALLA LAVANDA
E CREMOSO AL CARAMELLO (1, 3, 7, 8)
Lavender crème brûlée mousse and caramel cream
9,50

COME UNA PIÑA COLADA (.)
Like a Piña colada
9,30

SBRISOLONA (1, 7, 8, 12)
CON PINEAU DES CHARENTES
Sbrisolona with a glass of Pineau des Charentes
15,90