

Amiamo raccontare la nostra terra.
Amiamo farla assaggiare.
We love to tell about our land.
We love to let taste it.

Nei piatti del Ristorante Carducci le eccellenze si incontrano, i colori si mischiano, i sapori si legano. La cucina dello chef Felice La Forgia, capo-partita della Nazionale Italiana Cuochi, e della sua brigata propone legami inaspettati tra ingredienti ricercati. Ogni piatto è studiato nei minimi dettagli, è il risultato di tecnica, conoscenza e passione; è la sintesi perfetta tra bellezza, sapori e profumi di Puglia.

In the dishes of Carducci Restaurant, excellence is found, colours are mixed and flavours are bound together. The kitchen of Chef Felice La Forgia, Head of the Italian National Chefs and his team proposes unexpected combinations of refined ingredients. Each dish is studied in all details and is the result of technique, knowledge and passion; it is the perfect synthesis between beauty, flavours and aromas of Puglia.



Antipasti / Starters

Tortino ai funghi porcini, salsa di zucca affumicata e chips di speck
Porcini mushroom pie, smoked pumpkin sauce and speck chips
€ 14,00

Tartare di manzo alla senape, uova di quaglia, dressing al vin cotto e
riccioli di barbabietola arcobaleno
*Beef tartare with mustard, quail eggs, mulled wine dressing and
rainbow beetroot curls*
€ 22,00

Selezione di culatello di Zibello, capocollo di Martina Franca, tartelletta di gyoza,
burratina, nodini di Andria e confettura di arance e zenzero
*Selection of culatello from Zibello, capocollo from Martina Franca, gyoza tartlet,
burratina, Andria knots, and orange and ginger jam*
€ 24,00

Katsu Sando di triglia al panko, alghe wakame al sesamo, mayo al lime e teriyaki
Panko-flavoured mullet Katsu Sando, wakame seaweed with sesame, lime and teriyaki mayo
€ 16,00

Polpo** grigliato con spuma di caciocavallo, olio prezzemolato,
stecco di baccalà* in tempura e gazpacho di pomodorino giallo all'aceto di mele
*Grilled octopus** with caciocavallo foam, parsley oil,
in-tempura cod stick* and yellow cherry tomato gazpacho with apple cider vinegar*
€ 18,00

Primi Piatti / First Courses

Orecchiette "mignon" con cime di rapa, stracciatella, acciuga e
pane profumato alle mandorle di Toritto
*Orecchiette "mignon" with turnip tops, stracciatella, anchovy and
bread flavored with Toritto almonds*
€ 18,00

"Vialone nano" mantecato con gorgonzola, pera al vino rosso, gel di susine e polvere di castagne
"Vialone nano" creamed with gorgonzola, pear in red wine, plum gel and chestnut powder
€ 22,00

Scialatelli con pomodorino bicolore, tonno fresco**, capperi e olive taggiasche
*Scialatelli with two-colored cherry tomatoes, fresh tuna**, capers and Taggiasca olives*
€ 20,00

Mezzi paccheri alla clorofilla mantecati con gamberi rossi*, vongole** e pistacchio
Chlorophyll-flavoured half paccheri creamed with red prawns, clams** and pistachio*
€ 28,00



Secondi Piatti Main Courses

Costoletta di verdure con cuore di palma, salsa gazpacho, carota pettinata e chips di patate rosse
Vegetable cutlet with heart of palm, gazpacho sauce, combed carrot and red potato chips
€ 20,00

Seppia* grigliata con funghi cardoncelli trifolati, patate alle erbe e dressing al lime
Grilled cuttlefish with sautéed cardoncelli mushrooms, herb potatoes and lime dressing*
€ 22,00

Darna di cernia** rosolata, spinaci al sesamo e salsa di olive "nolche" fritte
*Browned grouper darna**, sesame spinach and fried "nolche" olive sauce*
€ 30,00

Cappello del prete di vitello al porto, millefoglie di patate e bacon, caciocavallo morbido e purè di carote
Port-flavoured veal cappello del prete, potato and bacon millefeuille, soft caciocavallo and carrot puree
€ 28,00

Tagliata di filetto di manzo, sale nero, valeriana, dressing allo yogurt e chips di patate rosse
Sliced beef fillet, black salt, valerian, yogurt dressing and red potato chips
€ 32,00

Menù della Tradizione Pugliese Apulian Tradition Menu

Orecchiette "mignon" con cime di rapa, stracciatella, acciuga e pane profumato alle mandorle di Toritto
Orecchiette "mignon" with turnip tops, stracciatella, anchovy and bread flavored with Toritto almonds

Seppia* grigliata con funghi cardoncelli trifolati, dressing al lime e patate alle erbe
Grilled cuttlefish with sautéed cardoncelli mushrooms, lime dressing and herb potatoes*

Trancio di bocconotto pugliese con salsa al nocino
Slice of Apulian bocconotto with nocino sauce

Acqua minerale e caffè
Mineral water and coffee

€ 48,00



Pre Dessert

Formaggi tipici pugliesi serviti con confetture di verdure

Typical Apulian cheese served with vegetable jams

€ 18,00

Dolci Tentazioni *Sweet Temptations*

Ventaglio di frutta fresca di stagione

Seasonal fresh fruit fan

€ 8,00

Ananas servita al naturale

Pineapple served au naturelle

€ 7,00

Coppa di gelato ai tre gusti

Three-flavour ice-cream cup

€ 7,00

Trancio di bocconotto pugliese con salsa al nocino

Slice of Apulian bocconotto with nocino sauce

€ 10,00

Cremoso alla gianduia con cuore di lampone su biscotto alla nocciola

Gianduja cream with raspberry heart on hazelnut biscuit

€ 10,00

Sfera al caffè glassata al cioccolato bianco e foglia d'oro

Coffee sphere glazed with white chocolate and gold leaf

€ 10,00

Tiramisù classico in coppa con anacardi pralinati e meringhette

Classic tiramisu in a cup with praline cashews and little meringues

€ 10,00



Carta dei Vini

Wine List

Spumanti & Champagne

SPUMANTE ROSÈ ROSAMARO ALTEMURA
Negroamaro / Puglia Salento
€ 32,00

PROSECCO VALDOBBIADENE DOC EXTRA DRY "SIOR SANDRO" V8+
Glera / Veneto
€ 35,00

SPUMANTE ROSÈ BRUT D'ARAPRÌ
Montepulciano, Pinot Nero / Puglia Tavoliere
€ 50,00

FRANCIACORTA BRUT DOCG CONTADI CASTALDI
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco / Lombardia
€ 45,00

FRANCIACORTA BRUT GRANDE CUVÉE DOCG ALMA BELLAVISTA
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco / Lombardia
€ 70,00

GIULIO FERRARI BRUT TRENTO DOC FERRARI 2007
Chardonnay 100 % / Trentino Alto Adige
€ 250,00

VEUVE PELLETIER CHAMPAGNE BRUT
Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 90,00

BILLECART-SALMON CHAMPAGNE BRUT RESERVE
Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 120,00

BILLECART-SALMON CHAMPAGNE ROSÈ BRUT
Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 150,00

KRUG GRANDE CUVÉE CHAMPAGNE ÉDITION 167 - 170
Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 350,00



Spumanti & Champagne

DOM PÈRIGNON CHAMPAGNE BRUT 2013
Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 350,00

CRISTAL LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE BRUT 2014 - 2015
Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 400,00

Vini Bianchi / *White Wines*

IL PUMO IGP SAN MARZANO
Chardonnay / Puglia
€ 26,00

PANASCIO CASTEL DEL MONTE BIO DOC GIANCARLO CECI
Bombino Bianco / Puglia Alta Murgia
€ 28,00

COME D'INCANTO CARPENTIERE
Nero di Troia / Puglia Alta Murgia
€ 30,00

TERESA MANARA IGT CANTELE
Chardonnay / Puglia Salento
€ 35,00

ASKOS IGT VALLE D'ITRIA MASSERIA LI VELI
Verdeca / Puglia Carsica
€ 35,00

RE MANFREDI IGT TERRE DEGLI SVEVI
Müller-Thurgau, Traminer aromatico / Basilicata
€ 28,00

COSTA D'AMALFI DOC MARISA CUOMO
Falanghina, Biancolella / Campania
€ 32,00

I FRATI LUGANA DOC CA' DEI FRATI
Turbiana / Lombardia
€ 32,00

SAN GIOVANNI DELLA SALA DOC ORVIETO MARCHESI ANTINORI
Grechetto, Procanico, Pinot bianco, Viognier / Umbria
€ 34,00

PINOT GRIGIO DOC RITTERHOF
Pinot grigio / Alto Adige
€ 32,00



Vini Bianchi / *White Wines*

RIESLING DOC ABBAZIA DI NOVACELLA

Riesling / Alto Adige Südtirol

€ 35,00

GEWURZTRAMINER DOC STOASS PFITSCHER

Gewürztraminer / Alto Adige Südtirol

€ 38,00

BLANGÈ BIO LANGHE DOC CERETTO

Arneis / Piemonte

€ 40,00

PFALZ QBA RIESLING TROCKEN DR VON BASSERMANN-JORDAN

Riesling / Germania

€ 45,00

DOLÈE DOC VIE DI ROMANS

Friulano / Friuli Venezia Giulia

€ 55,00

PIERE DOC VIE DI ROMANS

Sauvignon Blanc / Friuli Venezia Giulia

€ 58,00

CHABLIS SAINT PIERRE AOC ALBERT PIC

Chardonnay / Borgogna, Francia

€ 55,00

POUILLY FUME AOC BARON DE LADOUCETTE

Sauvignon Blanc / Valle della Loira, Francia

€ 65,00

Vini Bianchi Mezza Bottiglia / *White Wines Half Bottle*

FEDORA CASTEL DEL MONTE DOC RIVERA

Bombino, Pampanuto, Chardonnay / Puglia Alta Murgia

€ 10,00

VILLA ANTINORI IGT MARCHESI ANTINORI

Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Trebbiano / Toscana

€ 12,00

SHARIS IGT LIVIO FELLUGA

Chardonnay, Ribolla Gialla / Friuli Venezia Giulia

€ 16,00



Vini Rosati / Rosé Wines

IL 150' SUSUMANIELLO IGP APOLLONIO
Susumaniello / Puglia Salento
€ 26,00

TRAMARI IGP SAN MARZANO
Primitivo / Puglia Salento
€ 26,00

PIETRA IGT MENHIR
Primitivo, Susumaniello / Puglia Salento
€ 28,00

VERITAS CASTEL DEL MONTE DOCG TORREVENTO
Bombino Nero / Puglia Alta Murgia
€ 28,00

METIUSCO IGT PALAMÀ
Negroamaro / Puglia Salento
€ 30,00

ASKOS IGT MASSERIA LI VELI
Susumaniello / Puglia Salento
€ 35,00

CIRÒ 'SEGNO' DOC LIBRANDI
Gaglioppo / Calabria
€ 30,00

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP TENUTA ULISSE
Montepulciano / Abruzzo
€ 32,00

WHISPERING ANGEL AOC CHÂTEAU D'ESCLANS
Grenache, Cinsault, Rolle / Côtes de Provence Francia
€ 48,00

BY. OTT AOC DOMAINES OTT
Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre / Côtes de Provence Francia
€ 50,00



Vini Rossi / Red Wines

PASSAMANTE SALICE SALENTINO DOC MASSERIA LI VELI
Negroamaro / Puglia Salento
€ 30,00

ANTIERI IGP SCHOLA SARMENTI
Susumaniello / Puglia Salento
€ 35,00

NAUNA IGT SCHOLA SARMENTI
Negroamaro, Primitivo / Puglia Salento
€ 38,00

GIRAVOLTA DOP FELLINE
Primitivo di Manduria / Puglia Salento
€ 38,00

MURO SANT'ANGELO DOC TENUTE CHIAROMONTE
Primitivo di Gioia del colle / Puglia Carsica
€ 40,00

IL MELOGRANO CASTEL DEL MONTE DOC SANTA LUCIA
Nero di Troia / Puglia Alta Murgia
€ 40,00

SESSANTANNI RISERVA DOC SAN MARZANO
Primitivo di Manduria / Puglia Salento
€ 50,00

GRATTICCIAIA IGP AGRIGOLE VALLONE
Negroamaro / Puglia Salento
€ 100,00

PATRIGLIONE IGT TAURINO
Negroamaro, Malvasia nera / Puglia Salento
€ 110,00

LAGREIN DOC JOSEPH HOFSTÄTTER
Lagrein / Alto Adige Südtirol
€ 35,00

PATRICIA DOC GIRLAN KELLEREI
Pinot noir / Trentino Alto Adige
€ 38,00

COSTA COLONNE SANT'ANTIMO DOC MASTROJANNI
Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Sangiovese / Toscana
€ 38,00



Vini Rossi / Red Wines

IL SEGGIO BOLGHERI DOC POGGIO AL TESORO

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / Toscana
€ 40,00

BRUNELLO DI MONTALCINO BIO DOCG COL D'ORCIA

Sangiovese / Toscana
€ 70,00

PROMIS CA' MARCANDA IGT GAJA

Merlot, Syrah, Sangiovese / Toscana
€ 80,00

GHIAIA NERA ETNA DOC TASCA D'ALMERITA

Nerello Mascalese / Sicilia
€ 50,00

REFOSCO DOC LIVIO FELLUGA

Refosco dal Peduncolo Rosso / Friuli Colli Orientali
€ 50,00

BARBARESCO DOCG MARCHESI DI BAROLO

Nebbiolo / Piemonte
€ 60,00

BAROLO DOCG MARCHESI DI BAROLO

Nebbiolo / Piemonte
€ 90,00

TAURASI RADICI DOCG MASTROBERARDINO

Aglianico / Campania
€ 60,00

SFURSAT DELLA VALTELLINA DOCG NINO NEGRI

Chiavennasca / Lombardia
€ 75,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG FARINA

Corvina, Molinara, Rondinella, Oseleta / Veneto
€ 80,00

CHÂTEAU SAINTE-MARIE AOC ALIOS

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / Côtes de Bordeaux Francia
€ 40,00

UNSHACKLED AVA THE PRISONER

Cabernet Sauvignon / California, USA
€ 45,00



Vini Rossi Mezza Bottiglia / *Red Wines Half Bottle*

RUPICOLO CASTEL DEL MONTE DOC RIVERA
Nero di Troia, Cabernet Sauvignon / Puglia Alta Murgia
€ 12,00

NEPRICA IGT TORMARESCA
Primitivo / Puglia Alta Murgia
€ 14,00

IL FALCONE CASTEL DEL MONTE DOC RIVERA
Nero di Troia, Montepulciano / Puglia Alta Murgia
€ 18,00

CHIANTI CLASSICO DOCG BANFI
Sangiovese / Toscana
€ 16,00

Vini e Liquori da Dessert *Dessert Wines and Liqueurs*

NIVOLE MOSCATO D'ASTI DOCG MICHELE CHIARLO
Moscato bianco / Piemonte
€ 5,00 bicchiere (*glass*) / € 28,00 bottiglia (*bottle*)

MOSCATO DI TRANI DOC NUGNES
Moscato reale dolce naturale / Puglia tavoliere
€ 6,00 bicchiere (*glass*) / € 35,00 bottiglia (*bottle*)

PASSITO DI PANTELLERIA DOC DUCA DI CASTELMONTE
Zibibbo / Sicilia
€ 6,00 bicchiere (*glass*) / € 35,00 bottiglia (*bottle*)

NETTARE DI VINO
LIQUORE AL PRIMITIVO DI MANDURIA
Puglia Bassa Murgia
€ 5,00 bicchiere (*glass*)

ROSOLI DEL GARGANO FAUSTA MUNNO IGP
€ 5,00 bicchiere (*glass*)

ROSOLI MASSERIA IL FRANTOIO
€ 5,00 bicchiere (*glass*)

MADAME MILU' VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE
Semi di finocchio, melissa e assenzio in distillazione con erbe officinali calabresi
€ 6,00 bicchiere (*glass*)



ACQUA FRIZZANTE
Sparkling water
€ 3,00

ACQUA NATURALE
Still water
€ 3,00

PANE E COPERTO
Bread and cover charge
€ 3,00

Potete inoltre prenotare direttamente al Maître i vostri piatti preferiti o la vostra dieta personale con almeno 24 ore di anticipo rispetto al servizio. Quotazioni da concordare.

You can also book your favourite courses or your personal diet to our Maître and order them 24 hours before your dinner. Prices are to negotiate.

I prezzi si intendono comprensivi di servizio e tasse.

All above menu prices are service and VAT included.

ATTENZIONE

Alcuni dei piatti e degli alimenti serviti in questo ristorante potrebbero contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze, informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni.

I prodotti contrassegnati con 1 * sono congelati all'origine;
i prodotti contrassegnati con 2 * sono stati abbattuti a -20 °C,
secondo le normative HACCP.

WARNING

Some of the dishes and food served in this restaurant may contain substances that cause allergies or intolerances.

If you are allergic or intolerant to one or more substances, please let us know, and we will tell you which dishes do not contain the specific allergens.

*The products marked with 1 * are frozen at the origin
The products marked with 2 * were shot down at -20 °C,
in compliance with HACCP regulations.*





RISTORANTE
CARDUCCI