

Il Bar Carducci è il tuo bar,
nel cuore di Bari.
*The Bar Carducci is your bar,
in the heart of Bari.*

Il Bar Carducci è il luogo giusto per una pausa, in ogni momento della giornata. Perfetta fusione di food e drink, è immerso in un'atmosfera piacevole e rilassante. Il Bar Carducci è sapori freschi, ingredienti ricercati, vini pregiati, birre artigianali e cocktail magistralmente realizzati dai nostri barman. È sorrisi e meditazione, silenzi e parole. È un "luogo del tempo" dedicato a sé stessi e agli altri diviso tra incontri di lavoro, aperitivi in due e caffè tra amici.

The Bar Carducci is the right place for a break in every moment of the day. It is the fusion between food and drink in a pleasant and relaxing atmosphere. The Bar Carducci is synonym of fresh flavours, refined ingredients, precious wines, craft beers and cocktails masterfully prepared by our bartenders. This place is for smiles, meditation, silence and words. It is a "place of time" dedicated to ourselves and to the others shared among business meetings, aperitifs in couple and coffee with friends.



Specialità / Specialties

Aperitivo light / Light aperitif

€ 8,00

Primo del giorno

Pasta of the day

€ 14,00

Vellutata di verdure con cialde di parmigiano al sesamo e olio EVO

Vegetable soup with sesame parmesan wafers and EVO oil

€ 14,00

Farro con verdure, olive, ceci neri e crostini all'origano

Spelt with vegetables, olives, black chickpeas and oregano croutons

€ 16,00

Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro camone, al profumo di origano e basilico

Caprese with buffalo mozzarella and camone tomato, flavored with oregano and basil

€ 14,00

Selezione di formaggi e latticini con confettura di verdure

Cheese and dairy product selection with vegetable jam

€ 18,00

Fesa di tacchino arrostito con misticanza, mandorle tostate, caprino DOP e confettura di pere

Roasted turkey breast with mixed salad, toasted almonds, DOP goat cheese and pear jam

€ 16,00

Prosciutto crudo di Parma con burratina di Andria e crostino al patè di pomodori secchi

Raw Parma ham with Andria burratina and bread crouton with dried tomato pâté

€ 18,00

Bresaola punta d'anca con songino, lamelle di parmigiano, noci e salsa limongella

Hip-tipped bresaola with songino, parmesan cheese thin sheets, walnuts and limongella sauce

€ 18,00

Salmone affumicato con misticanza, pompelmo, pepe rosa e dressing alle erbe

Smoked salmon with mixed salad, grapefruit, pink pepper and herb dressing

€ 20,00



Specialità / Specialties

Insalata mediterranea con misticanza, caprino DOP, verdure grigliate, barbabietole, semi di girasole e vinaigrette al melograno

Mediterranean salad with mixed greens, PDO goat cheese, grilled vegetables, beets, sunflower seeds, and pomegranate vinaigrette

€ 16,00

Insalata di sgombro all'olio d'oliva con pomodorini, misticanza, cucunci, cardoncelli sotto'olio, carote e succo di arancia

Mackerel salad in olive oil with cherry tomatoes, mixed salad, cucunci, cardoncelli mushrooms in oil, carrot and orange juice

€ 16,00

Insalata di pollo** grigliato con salsa Caesar, pomodorini, carote, scaglie di parmigiano e crostini di pane

*Grilled chicken** salad with Caesar sauce, cherry tomatoes, carrots, parmesan cheese flakes and pieces of bread*

€ 18,00

Toasts & Panini

Maxi toast con prosciutto cotto e formaggio fondente

Large toast with baked ham and fondant cheese

€ 12,00

Pinsa con cime di rape sott'olio, burrata, pomodori secchi, filetti di acciughe e mandorle tostate

Pinsa with turnip tops in oil, burrata, dried tomatoes, anchovy fillets and toasted almonds

€ 18,00

Pinsa con salmone affumicato, zucchine grigliate, fiocchi di gorgonzola e dressing alle erbe

Pinsa with smoked salmon, grilled courgettes, gorgonzola flakes and herb dressing

€ 20,00

Focacciotto con verdure all'olio, songino e maionese vegana

Focacciotto with vegetables in oil, songino and vegan mayonnaise

€ 12,00



Toasts & Panini

Puccia leccese con capocollo, stracciatella, pomodori secchi, misticanza e pesto al basilico

Lecce puccia with capocollo, stracciatella, dried tomatoes, mixed salad, and basil pesto

€ 14,00

Baguette ai cereali con tonno all'olio d'oliva, pomodorini, caciocavallo DOP e patè alle olive nere

Cereal baguette with tuna in olive oil, cherry tomatoes, PDO caciocavallo cheese, and black olive

pâté

€ 12,00

Bun ai semi di sesamo con hamburger di scottona**, caciocavallo DOP,
pomodoro, insalata, cipolla crispy e salsa a scelta

*Sesame seed bun with scottona beef burger**, PDO caciocavallo cheese,
tomato, lettuce, crispy onion, and your choice of sauce*

€ 16,00

Club sandwich con pollo** grigliato, frittata, pomodoro, misticanza e salsa tartara

*ClubHouse sandwich with grilled chicken**, frittata, tomato, mixed salad and tartar sauce*

€ 16,00



Desserts

Macedonia di frutta di stagione
Seasonal fruit salad
€ 8,00

Macedonia di frutta di stagione con gelato
Seasonal fruit salad with ice cream
€ 10,00

Yogurt con selezione di biscotti del maestro pasticcere
Yogurt with selection of the pastry chef's biscuits
€ 7,00

Coppa di gelato artigianale
Home-made ice cream cup
€ 8,00

Tiramisù tradizionale in coppa
Traditional tiramisu in cup
€ 10,00

Dolce del giorno
Dessert of the day
€ 10,00



Rivolgersi al personale di sala per le versioni gluten free e delattosata
Ask to the staff for gluten free and lactose free versions

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.



Caffetteria

Espresso - Decaffeinato - Americano
€ 1,80

Caffè d'orzo / *Barley coffee*
Caffè al Ginseng / *Ginseng coffee*
€ 2,50

Caffè Leccese / *Coffee with almond milk*
€ 4,00

Latte Macchiato - Cappuccino - Espresso
€ 2,50

Cioccolata Calda / *Hot chocolate*
€ 4,00

Caffè Shakerato / *Shaken coffee*
€ 4,00

Crema al caffè / *Coffee cream*
€ 4,00

Tè e Tisane / *Hot tea and infusions*
€ 5,00



Bevande Analcoliche

Soft Drinks

Crodino - San Bitter

€ 5,00

Coca Cola - Coca Cola Zero - Sprite - Lemonsoda

Cedrata - Chinotto

€ 3,50

Aranciata Bio Galvanina

€ 5,00

Fever Tree tonic Mediterranean

€ 4,00

Succhi naturali / *Natural juices*

€ 4,00

Succo al mirtillo / *Cranberry juice*

€ 4,50

Spremute / *Fresh fruit juices*

Frappè / *Milk shake*

€ 5,00

Frullati / *Fruit smoothies*

Estratti di frutta - verdura fresca / *Fresh fruit - vegetable extracts*

€ 6,00

Tè limone bio - Tè pesca bio / *Lemon tea bio - Peach tea bio*

€ 5,00

Acqua minerale 75 cl / *Mineral water 75 cl*

€ 3,00



Birre / Beers

PUGLIA I PEUCETI

Artigianale / Craft

Stile / Style: Blanche (33 cl)

Colore giallo paglierino / Straw yellow color

Provenienza / From: Puglia (Italy)

Gradazione Alcolica / Alcohol: 4.7

€ 8,00

BARESANA I PEUCETI

Artigianale / Craft

Stile / Style: Italian Pils (33 cl)

Colore giallo intenso / Intense yellow color

Provenienza / From: Puglia (Italy)

Gradazione Alcolica / Alcohol: 5.0

€ 8,00

ROCCAFORTE I PEUCETI

Artigianale / Craft

Stile / Style: Scotch Ale (33 cl)

Colore rubino intenso / Intense ruby color

Provenienza / From: Puglia (Italy)

Gradazione Alcolica / Alcohol: 7.5

€ 8,00

MENABREA LA 150° BIONDA

Stile / Style: Premium Lager (33 cl)

Provenienza / From: ITALIA

Gradazione Alcolica / Alcohol: 4.8

€ 5,00

MESSINA CRISTALLI DI SALE

Stile / Style: Lager non filtrata (33 cl)

Provenienza / From: ITALIA

Gradazione Alcolica / Alcohol: 5.0

€ 5,00

PERONI GRAN RISERVA ROSSA

Stile / Style: Vienna (33 cl)

Provenienza / From: ITALIA

Gradazione Alcolica / Alcohol: 5.2

€ 7,00

CORONA EXTRA

Stile / Style: Pale Lager (35,5 cl)

Provenienza / From: MESSICO

Gradazione Alcolica / Alcohol: 4.5

€ 6,00



Vini al calice

Wines by the glass

VINI BIANCHI / *WHITE WINES*

PANASCIO CASTEL DEL MONTE BIO DOC GIANCARLO CECI

Bombino Bianco / Puglia Alta Murgia

€ 7,00

COME D'INCANTO CARPENTIERE

Blanc de Noir - Nero di Troia / Puglia

€ 8,00

TERESA MANARA IGT CANTELE

Chardonnay / Puglia Salento

€ 8,00

ASKOS IGT VALLE D'ITRIA MASSERIA LI VELI

Verdeca / Puglia Carsica

€ 9,00

RE MANFREDI IGT TERRE DEGLI SVEVI

Müller-Thurgau, Traminer aromatico / Basilicata

€ 7,00

COSTA D'AMALFI DOC MARISA CUOMO

Falanghina, Biancolella / Campania

€ 8,00

I FRATI LUGANA DOC CA' DEI FRATI

Turbiana / Lombardia

€ 8,00

PINOT GRIGIO DOC RITTERHOF

Pinot grigio / Alto Adige

€ 8,00

GEWURZTRAMINER DOC STOASS PFITSCHER

Gewürztraminer / Alto Adige Südtirol

€ 9,00

BLANGÈ BIO LANGHE DOC CERETTO

Arneis / Piemonte

€ 10,00

PFALZ QBA RIESLING TROCKEN DR VON BASSERMANN-JORDAN

Riesling / Germania

€ 10,00



Vini al calice

Wines by the glass

SPUMANTI / SPARKLING WINES

ROSAMARO BRUT ALTEMURA
Negroamaro / Puglia
€ 6,00

PROSECCO VALDOBBIADENE DOC EXTRA DRY "SIOR SANDRO" V8+
Glera / Veneto
€ 7,00

FRANCIACORTA BRUT DOCG CONTADI CASTALDI
Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco / Lombardia
€ 8,00

VINI ROSATI / ROSÈ WINES

TRAMARI ROSÈ IGP SAN MARZANO
Primitivo del Salento / Puglia
€ 7,00

VERITAS CASTEL DEL MONTE DOCG TORREVENTO
Bombino Nero / Puglia Alta Murgia
€ 7,00

METIUSCO IGT PALAMÀ
Negroamaro / Puglia Salento
€ 8,00

ASKOS ROSÈ IGT MASSERIA LI VELI
Susumaniello / Puglia
€ 9,00

CIRÒ 'SEGNO' DOC LIBRANDI
Gaglioppo / Calabria
€ 8,00

CERASUOLO D'ABRUZZO DOP TENUTA ULISSE
Montepulciano / Abruzzo
€ 8,00

WHISPERING ANGEL AOC CHÂTEAU D'ESCLANS
Grenache, Cinsault, Rolle / Côtes de Provence Francia
€ 9,00



Vini al calice

Wines by the glass

VINI ROSSI / RED WINES

PASSAMANTE SALICE SALENTINO DOC MASSERIA LI VELI
Negroamaro / Puglia Salento
€ 7,00

GIRAVOLTA DOP FELLINE
Primitivo di Manduria / Puglia Salento
€ 8,00

ANTIERI IGP SCHOLA SARMENTI
Susumaniello / Puglia Salento
€ 9,00

IL MELOGRANO CASTEL DEL MONTE DOC SANTA LUCIA
Nero di Troia / Puglia Alta Murgia
€ 9,00

LAGREIN DOC JOSEPH HOFSTÄTTER
Lagrein / Alto Adige Südtirol
€ 8,00

PATRICIA DOC GIRLAN KELLEREI
Pinot noir / Trentino Alto Adige
€ 9,00

COSTA COLONNE SANT'ANTIMO DOC MASTROJANNI
Cabernet Sauvignon, Ciliegiolo, Sangiovese / Toscana
€ 9,00

IL SEGGIO BOLGHERI DOC POGGIO AL TESORO
Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / Toscana
€ 10,00

CHÂTEAU SAINTE-MARIE AOC ALIOS
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot / Côtes de Bordeaux Francia
€ 10,00

UNSHACKLED AVA THE PRISONER
Cabernet Sauvignon / California, USA
€ 10,00



Spumanti / Sparkling Wines

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

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

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

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
Chardonnay / Trentino Alto Adige
€ 250,00

Champagne

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 nero, Chardonnay, Pinot Meunier / Francia
€ 150,00

KRUG GRANDE CUVÉE CHAMPAGNE
Pinot nero, Chardonnay / Francia
€ 350,00

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

CRISTAL LOUIS ROEDERER CHAMPAGNE BRUT
Pinot nero, Chardonnay / Francia
€ 400,00



Our Signature

SCIROCCO

Angostura bitter arancia, grappa, succo di limone, caffè espresso, sciroppo di zucchero
Angostura bitter, grappa, lemon juice, espresso coffee, sugar syrup
€ 12,00

MURGIA ROSSA

Limoncello, bitter campari, succo di mirtillo, soda
Limoncello, campari bitter, blueberry juice, soda
€ 12,00

BRUSCHÈ

Rum Bacardi bianco, sciroppo di fragole e basilico, succo di lime
Bacardi white rum, strawberry and basil syrup, lime juice
€ 14,00

PORTO VECCHIO

Vodka Grey Goose, liquore al litchi, basilico, succo di limone
Grey Goose vodka, lychee liqueur, basil, lemon juice
€ 14,00

Cocktail analcolici / *Virgin cocktails*

PARCO DUE GIUGNO

Succo di mela verde, basilico, limone, soda water
Green apple juice, basil, lemon, soda water
€ 8,00

PIAZZA FERRARESE

Succo di ananas, sciroppo di cocco e fragola
Pineapple juice, coconut and strawberry syrup
€ 8,00

ROMANAZZI CARDUCCI

Mix di agrumi, granatina, ginger beer, passion fruit
Citrus mix, granadine, ginger beer, passion fruit
€ 8,00



Italian cocktails

Aperol - Campari - Limoncello - Roger
Spritz
€ 8,00

Negroni - Hugo spritz - Milano/Torino
€ 10,00

Gin & Tonic

Gin Bombay Sapphire & Fever Tree tonic
€10,00

Gin Mare / Acqueverdi & Fever Tree tonic
€12,00

Gin Monkey & Fever
Gin Hendrick's / Sabatini / Citadelle & Fever Tree tonic
€ 14,00

Classic Cocktails

Caipirinha - Gin Fizz - Mint Julep – Caipiroska
Champagne Cocktail – French 75 – Mimosa – Bellini - Rossini
€ 10,00

Old fashioned – Sazerac – Bloody Mary - Mai Tai – Vieux Carre
Pina Colada – Caipiroska Fruit – Caipirinha Fruit – Mojito Fruit – Martini Fruit
€ 12,00

Tommy's Clase Azul – Margarita Clase Azul – Paloma Clase Azul
€ 30,00

Martini Cup Cocktails

Martini Cocktail – Manhattan – Margarita – Daiquiri – Boulevardier – Cosmopolitan
Aviation – Last Word – Hanky Panky – Charlie Chaplin – Martinez – Espresso Martini
€ 12,00

Sour Cocktails

Gin Sour - Vodka Sour - Amaretto Sour - New York Sour – Whiskey Sour
€ 12,00



Amari / 5cl

Amaro Lucano - Amaro del Capo
Amato Averna - Fernet Branca - Fernet Branca Menta
Amaro Montenegro - Borsci San Marzano - Braulio
Petrus - Unicum
Jägermeister - Amaretto di Saronno
€ 5,00

Padre Peppe
Amaro Mazzetti - Rupes
Roger bitter amaro extra strong
Dente di Leone amaro alle erbe alpine
Jefferson 1871 - Gariga amaro pugliese - Dopolavoro
Madame Milù - Amaro Amara
€ 6,00

Liquori / Liqueurs / 5cl

Limoncello – Sambuca – Liquore alla liquirizia
Pernod - Ricard
Fragoline di bosco - Southern Comfort
Baileys - Liquore al nettare di Primitivo
Cointreau - Drambuie - Grand Marnier - Kahlúa
€ 5,00

Grappe / 5cl

Segnana “Solera Selezione” – Segnana / Traminer
€ 8,00

Berta Monprà / Barbera e Nebbiolo - Berta Giulia / Chardonnay
Berta Valdavi Moscato
€ 8,00

Berta Rondena / Amarone
Berta Tre soli Tre / Nebbiolo
Berta Bric del Gaian / Moscato
Berta Roccanivo / Barbera
€ 12,00

Berta Magia / vitigni pregiati piemontesi
Nonino / Picolit Cru Monovitigno
€ 15,00



Rum / 5cl

Bacardi Carta Bianca - Bacardi Carta de Oro
€ 6,00

Pampero selection - Havana Club 7 yrs
€ 7,00

Matusalem 15 yrs - J. Bally
€ 8,00

Don Papa
€ 9,00

Ron Zacapa 23 Centenario
€ 12,00

Ron Diplomatico
€ 14,00

Ron Zacapa XO
€ 16,00

Vodka / 5cl

Moskovskaya
€ 6,00

Grey Goose
€ 8,00

Belvedere – Vodka X
€ 10,00

Gin / 5cl

Tanqueray - Bombay Sapphire - Bulldog
€ 8,00

Gin Mare - Acqueverdi La Valdotaïne - Monkey
€ 10,00

Hendrick's – Citadelle - Sabatini – Xibal - Tarantola
€ 12,00



Tequila / 5cl

Jose Cuervo Bianca Sauza Reposado - Jose Cuervo Reposado Gold
€ 7,00

Clase Azul Reposado
€ 28,00

Blended Scotch Whisky / 5cl

Johnny Walker Black Label 12 yrs
€ 8,00

Johnny Walker Blue Label
€ 18,00

Single Malt Scotch Whisky / 5cl

Glenlivet 12 yrs - Gragganmore 12 yrs - Cardhu 12 yrs - Macallan 12 yrs
Glenmorangie 10 yrs - Dalwhinnie 15 yrs
Bowmore 15 yrs - Oban 14 yrs - Laphroaig 10 yrs - Lagavulin 16 yrs - Caol Ila 12 yrs
€ 10,00

Ardbeg Corryvreckan - Glenlivet 15 yrs
€ 14,00

Macallan 15 yrs
€ 18,00

Japanese Whisky / 5cl

Nikka Blended Whisky
€ 9,00

Nikka Whisky from the Barrel
€ 12,00

Bourbon Whiskey / 5cl

Jim Beam
€ 8,00

Jack Daniel's single barrel
€ 12,00



Vini liquorosi / *Dessert wines*

Nivole moscato d'Asti Docg Michele Chiarlo
€ 5,00

Moscato di Trani Doc Nuges
Passito di Pantelleria Doc Duca di Castemonte
€ 6,00

Cognac, Armagnac, Calvados, Brandy / 5cl

Martel V.S.
€ 8,00

Remy Martin V.S.O.P
Baron Otard V.S.O.P.
Camus V.S.O.P.
Courvoisier V.S.O.P
Martel V.S.O.P.
€ 10,00

Calvados Morin Selection
€ 7,00

Vecchia Romagna
Lepanto de Jerez - Cardenal Mendoza
Gran Duque D'Alba
€ 8,00

Saint Vivant Armagnac V.S.O.P.
€ 7,00

Janneau 8 yrs
€ 9,00

Janneau Grand Armagnac V.S.O.P.
€ 10,00

Coperto
Cover Charge
€ 1,00

I prezzi si intendono comprensivi di servizio e tasse.

All above menu prices are service and VAT included.





BAR
CARDUCCI