

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 di piselli con salsa al datterino giallo e chips di capocollo

Green pea cake with yellow date tomato and capocollo chips

€ 12,00

L'uovo cotto in bassa temperatura, fave novelle e asparagi con crema di topinambur

Egg cooked at low temperature, spring fava beans and asparagus with topinambur cream

€ 12,00

Selezione di capocollo di Martina Franca, culatello di Zibello, burratina affumicata e nodino di Andria

Selection of Martina Franca capocollo, Zibello culatello ham, smoked mignon burrata and Andria mozzarella nodino

€ 18,00

Tentacolo di polpo** con passatina di lenticchie rosse e pomodorini caramellati

*Octopus tentacle** with red lentil purée and caramelized tomatoes*

€ 16,00

Tartare di ricciola** con gel al mango, piccola caprese di bufala e cetrioli all'agro

*Amberjack tartare** with mango gel, small buffalo mozzarella caprese and sour cucumbers*

€ 20,00

Primi Piatti / First Courses

Orecchiette "mignon" con pomodorino datterino, fagiolini e scaglette di cacioricotta

"Mignon" orecchiette with date tomato, green beans and cacioricotta cheese flakes

€ 12,00

Pappardelle di grano saraceno con crema di asparagi, fave novelle e pistacchio

Buckwheat pappardelle with asparagus cream, spring fava beans and pistachio

€ 14,00

Spaghettoni "Benedetto Cavaliere" con polpa di ricci, salicornia e polvere di prezzemolo
(cottura 12 minuti)

*"Benedetto Cavaliere" spaghettoni with sea urchin pulp, sea asparagus and parsley powder
(12-minute cooking time)*

€ 16,00

Risotto carnaroli, crema di rapa rossa, gamberi rossi agrumati e burratina

Carnaroli risotto, beetroot cream, citrusy red shrimps and burrata

€ 18,00



Secondi Piatti Main Courses

"Ossobuco vegetariano" croccante in crosta di cereali,
bietola al sesamo e salsa di pomodorino giallo
Crunchy "vegetarian ossobuco" in cereal crust, sesame chard and yellow tomato sauce
€ 18,00

Stinco di agnello** brasato, tortino di patate e maggiorana, spuma calda al parmigiano e
polvere di liquirizia
*Braised lamb shank**, potato and marjoram pie, warm Parmesan mousse and
licorice powder*
€ 20,00

Filetto di manzo nazionale grigliato con bietola al sesamo e patate infornate
Grilled national beef fillet with sesame chard and baked potatoes
€ 26,00

Filetto di ombrina** rosolato, purè di carote pettinato e crudaiola primaverile
*Browned croaker fillet**, combed carrot purée and spring crudaiola*
€ 22,00

Menu della Tradizione Pugliese Apulian Tradition Menu

Orecchiette "mignon" con pomodorino datterino, fagiolini e scagliette di cacioricotta
"Mignon" orecchiette with date tomato, green beans and cacioricotta cheese flakes

Polpo grigliato con patate al forno e chips di capocollo
*Grilled octopus** with roasted potatoes and capocollo chips*

Quartino tradizionale pugliese e meringhe
Apulian traditional spumone ice cream quarter and meringues

Acqua minerale e caffè
Mineral water and coffee

€ 38,00



Pre Dessert

Formaggi tipici pugliesi serviti con confetture di verdure

Typical Apulian cheese served with vegetable jams

€ 14,00

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

Quartino tradizionale pugliese, sigarette di meringhe al cacao e menta

Apulian traditional spumone (ice cream quarter) and meringues

€ 8,00

Tiramisù tradizionale in coppa alle fragole e nocciole pralinate

Traditional tiramisu in cup with strawberry and pralined hazelnuts

€ 8,00

Chicco al caffè e cuore di latte di mandorla con salsa alle bacche di Goji e

"croccante di muscovado sugar"

Coffee bean and almond milk heart with Goji berry sauce and

"crunchy muscovado sugar"

€ 9,00

Souffle caldo al cioccolato Guanaja con gelato al pistacchio

Hot Guanaja chocolate cake with pistachio ice cream

€ 10,00



Carta dei Vini

Wine List

Spumanti & Champagne

VERDECA DI GRAVINA VSQ Botromagno
Malvasia / Puglia Alta Murgia
€ 20,00

SPUMANTE ROSÈ ROSAMARO Masseria Altemura
Negroamaro / Puglia Salento
€ 18,00

SPUMANTE ROSÈ BRUT D'Araprì
Montepulciano, Pinot Nero / Puglia Tavoliere
€ 36,00

PROSECCO DOC EXTRA DRY Valdo
Glera / Veneto
€ 18,00

SIOR SANDRO PROSECCO DOC EXTRA DRY V8+VINEYARDS
Glera / Veneto
€ 22,00

MAXIMUM BRUT TRENTO DOC Ferrari
Chardonnay / Trentino Alto Adige
€ 36,00

FRANCIACORTA DOCG BRUT Contadi Castaldi
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco / Lombardia
€ 32,00

FRANCIACORTA DOCG CUVÉE BRUT Bellavista Alma
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco / Lombardia
€ 60,00

MAXIMUM ROSÈ TRENTO DOC Ferrari
Pinot Nero, Chardonnay / Trentino Alto Adige
€ 46,00

BILLECART-SALMON Champagne Brut Reserve
Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 70,00

BILLECART-SALMON Champagne Rosé Brut
Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 90,00



Spumanti & Champagne

GIULIO FERRARI BRUT TRENTO DOC Ferrari
Chardonnay 100 % / Trentino Alto Adige
€ 220,00

KRUG CHAMPAGNE Grande Cuvée
Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 280,00

DOM PÈRIGNON CHAMPAGNE BRUT
Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 300,00

CRISTAL CHAMPAGNE BRUT Louis Roederer
Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 350,00

Vini Bianchi / *White Wines*

IL PUMO IGP San Marzano
Chardonnay / Puglia Salento
€ 18,00

PASS-O IGT Menhir
Fiano Minutolo / Puglia Salento
€ 18,00

PANASCIO CASTEL DEL MONTE BIO DOC Giancarlo Ceci
Bombino Bianco / Puglia Alta Murgia
€ 20,00

L'ARCHETIPO IGP TRIPLE "A" Francesco Valentino Dibenedetto
Greco / Puglia Bassa Murgia
€ 20,00

COME D'INCANTO Carpentiere
Nero di Troia / Puglia Alta Murgia
€ 22,00

TERESA MANARA IGT Cantele
Chardonnay / Puglia Salento
€ 25,00



Vini Bianchi / *White Wines*

ASKOS IGT VALLE D'ITRIA Masseria Li Veli
Verdeca / Puglia Carsica
€ 26,00

RE MANFREDI IGT Terre degli Svevi
Müller Thurgau, Traminer aromatico / Basilicata
€ 24,00

MERLETTAIE BIO OFFIDA DOCG Cù Cù
Pecorino / Marche
€ 22,00

SHARIS IGT Livio Felluga
Chardonnay, Ribolla Gialla / Friuli Venezia Giulia
€ 26,00

GRECO DI TUFO DOCG Mastroberardino
Greco di Tufo / Campania
€ 24,00

MULLER THURGAU DOC Abbazia di Novacella
Müller Thurgau / Alto Adige
€ 26,00

GEWURZTRAMINER DOC Joseph Hofstätter
Gewurztraminer / Alto Adige
€ 28,00

BLANGÈ BIO DOC Ceretto
Arneis / Piemonte
€ 30,00

Vini Bianchi Mezza Bottiglia *White Wines Half Bottle*

FEDORA CASTEL DEL MONTE DOC Rivera
Bombino, Pampanuto, Chardonnay / Puglia Alta Murgia
€ 8,00

VILLA ANTINORI IGT Marchesi Antinori
Malvasia, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Trebbiano / Toscana
€ 9,00

FIANO DI AVELLINO DOCG Mastroberardino
Fiano di Avellino / Campania
€ 12,00



Vini Rosati / Rosé Wines

VERITAS CASTEL DEL MONTE DOCG Torrevento
Bombino Nero / Puglia Alta Murgia
€ 20,00

ROSATO BIO IGT Polvanera
Aleatico, Primitivo, Aglianico / Puglia Carsica
€ 20,00

TRAMARI IGP San Marzano
Primitivo / Puglia Salento
€ 22,00

TRE TOMOLI BIO IGT Vignafiora
Susumaniello / Puglia Carsica
€ 24,00

METIUSCO IGT Palamà
Negroamaro / Puglia Salento
€ 24,00

Vini Rossi / Red Wines

PASSAMANTE SALICE SALENTINO DOC Masseria Li Veli
Negroamaro / Puglia Salento
€ 20,00

5 UVE IGP Botromagno
Nero di Troia, Aglianico, Primitivo, Merlot, Cabernet
Puglia Alta Murgia
€ 22,00

ANTIERI IGP SCHOLA SARMENTI
Susumaniello / Puglia Salento
€ 22,00

AJANOA DOP Vinicola Savese Pichierra
Primitivo di Manduria / Puglia Salento
€ 25,00

IL MELOGRANO CASTEL DEL MONTE DOC Santa Lucia
Nero di Troia / Puglia Alta Murgia
€ 28,00



Vini Rossi / Red Wines

SELVA ROSSA SALICE SALENTINO DOC Due Palme
Negroamaro, Malvasia / Puglia Salento
€ 28,00

MURO SANT'ANGELO DOC Tenute Chiaromonte
Primitivo di Gioia del colle / Puglia Carsica
€ 30,00

SESSANTANNI RISERVA DOC San Marzano
Primitivo di Manduria / Puglia Salento
€ 45,00

GRATTICCIAIA IGP Vallone
Negroamaro / Puglia Salento
€ 70,00

PATRIGLIONE IGT Taurino
Negroamaro, Malvasia nera / Puglia Salento
€ 80,00

REGALEALI DOC Tasca d'Almerita
Nero d'Avola / Sicilia
€ 20,00

COSTERA DOC Argiolas
Cannonau / Sardegna
€ 20,00

"SANTA MARIA" MORELLINO DI SCANSANO DOCG Marchesi de' Frescobaldi
Sangiovese, Cabernet Sauvignon / Toscana
€ 22,00

BRUNELLO DI MONTALCINO BIO DOCG Col d'Orcia
Sangiovese / Toscana
€ 50,00

IL REPERTORIO DOC Cantine Del Notaio
Aglianico del Vulture / Basilicata
€ 28,00

REFOSCO DOC Livio Felluga
Refosco dal Peduncolo Rosso / Friuli Colli Orientali
€ 32,00

TAURASI RADICI DOCG Mastroberardino
Aglianico / Campania
€ 40,00



Vini Rossi / Red Wines

BARBARESCO DOCG Marchesi di Barolo
Nebbiolo / Piemonte
€ 38,00

BAROLO DOCG Marchesi di Barolo
Nebbiolo / Piemonte
€ 55,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG Farina
Corvina, Molinara, Rondinella, Oseleta / Veneto
€ 45,00

Vini Rossi Mezza Bottiglia Red Wines Half Bottle

RUPICOLO CASTEL DEL MONTE DOC Rivera
Nero di Troia, Cabernet Sauvignon / Puglia Alta Murgia
€ 8,00

NEPRICA IGT Tormaresca
Primitivo / Puglia Alta Murgia
€ 9,00

IL FALCONE CASTEL DEL MONTE DOC Rivera
Nero di Troia, Montepulciano / Puglia Alta Murgia
€ 12,00

CHIANTI CLASSICO DOCG Banfi
Sangiovese / Toscana
€ 12,00



Vini e Liquori da Dessert Dessert Wines and Liqueurs

NIVOLE MOSCATO D'ASTI DOCG Michele Chiarlo
Moscato bianco / Piemonte
€ 4,00 bicchiere (glass) / € 16,00 bottiglia (bottle)

MOSCATO DI TRANI DOC Nuges
Moscato reale dolce naturale / Puglia tavoliere
€ 5,00 bicchiere (glass) / € 24,00 bottiglia (bottle)

PASSITO DI PANTELLERIA DOC Duca di Castelmonte
Zibibbo / Sicilia
€ 5,00 bicchiere (glass) / € 24,00 bottiglia (bottle)

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

AMBROSIA DEL GARGANO Az. ag. Fausta Munno
Alcool in infusione con bucce di Limone IGP,
Arance IGP, cannella e chiodi di garofano
€ 5,00 bicchiere (glass)

ROSOLIO DI ZAGARE Az. ag. Fausta Munno
Alcool e zucchero in infusione
con i fiori d'arancio IGP
€ 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)

ROSOLI Masseria Il Frantoio
€ 5,00 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