

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

Terrina di verdure grigliate con fiore di zuccina e aspetto di pomodoro arrosto

Grilled vegetable terrine with courgette flower and sour roasted tomato

€ 10,00

Tortino alle carote e pistacchio, salsa al parmigiano e chips di capocollo

Carrot and pistachio cake, parmesan cheese sauce and capocollo chips

€ 12,00

Selezione di Parma, capocollo al primitivo " Santoro", mozzarella di Andria, ricottina alla rucola e gel di ciliegie

Selection of Parma ham, "Santoro" primitivo-flavoured capocollo, Andria mozzarella, rocket-flavoured ricotta cheese and cherry gel

€ 16,00

Polpo** grigliato con crudaiola di verdure, caviale di balsamico, salsa di piselli e croccante di caciocavallo

*Grilled octopus** with vegetable crudaiola, aromatic vinegar caviar, green pea sauce and caciocavallo brittle*

€ 14,00

Tacos croccante di sgombero allo zenzero, con avocado, edamame e mayo vegana alla barbabietola

Ginger-flavoured crispy mackerel tacos with avocado, edamame and vegan beetroot mayo

€ 12,00

Primi Piatti / First Courses

Orecchiette "mignon" alla crudaiola con pomodorini arlecchino, basilico rosso e cacioricotta

Crudaiola-style "mignon" orecchiette with coloured tomatoes, red basil and cacioricotta cheese

€ 12,00

Gnocchetti all'alga spirulina con salsa di caciocavallo, pistacchio e tarallo pugliese

Spirulina algae-flavoured gnocchetti with caciocavallo cheese sauce, pistachio and Apulian tarallo

€ 12,00

Cavatellini di grano arso saltati ai frutti di mare** dell'Adriatico e bergamotto

*Burnt-wheat cavatellini sautéed with Adriatic seafood** and bergamotto*

€ 14,00

Troccoli Senatore Cappelli con "carbonara di mare", gamberi rossi* e guanciale

Senatore Cappelli troccoli with "sea carbonara", red shrimps and cheek lard*

€ 22,00



Secondi Piatti Main Courses

Tournedos di pesce spada con pomodorino, capperi, carosello e purè di carote
Tournedos of swordfish with cherry tomatoes, capers, carousel and mashed carrots
€ 20,00

Frittura di anelli di calamari e gamberetti* al semolino con misticanza in coppa
Fried semolina-flavoured calamari rings and little shrimps with mixed salad in cup*
€ 18,00

Suprema di pollo in crosta di nocciole, patate alle erbe e salsa barbecue ai lamponi
Chicken supreme in nut crust, herb potatoes and raspberry-flavoured barbecue sauce
€ 22,00

Filetto di manzo alla griglia con crostone di polenta bianca e spinaci al sesamo
Grilled beef fillet with white polenta crouton and sesame-flavoured spinach
€ 24,00

Menu della Tradizione Pugliese Apulian Tradition Menu

Orecchiette "mignon" alla crudaiola e cacioricotta
Crudaiola-style "mignon" orecchiette with cacioricotta cheese

Frittura di anelli di calamari e gamberetti* al semolino con contorni
Fried semolina-flavoured calamari rings and little shrimps with with sides*

"Tarte" con crema al limone e fragole
Tarte with lemon cream and strawberry

Acqua minerale e caffè
Mineral water and coffee
€ 30,00



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

"Tarte" con crema al limone, fragole, lamponi, meringa, gelato al lime e salsa al cardamomo

Tarte with lemon cream, strawberries, meringue, lime ice cream and cardamom sauce

€ 8,00

Semifreddo al lime, basilico e ananas con salsa al peachtree

Lime, basil and pineapple semifreddo with peachtree sauce

€ 7,00

Cheesecake in bicchiere con crumble alle mandorle

Cheesecake in glass with almond crumble

€ 8,00

Tortino di cioccolato bianco e caffè con gelato fondente Valrhona

Hot white chocolate and coffee cake with Valrhona dark chocolate ice cream

€ 9,00

Selezione di sorbetti misti

Selection of mixed sorbets

€ 6,00

Coppa di gelato ai tre gusti

Three-flavour ice cream cup

€ 6,00



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
€ 16,00

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

PROSECCO DOC EXTRA DRY Valdo
Glera / Veneto
€ 15,00

SIOR SANDRO PROSECCO DOC EXTRA DRY V8+VINEYARDS
Glera / Veneto
€ 18,00

MAXIMUM BRUT TRENTO DOC Ferrari
Chardonnay / Trentino Alto Adige
€ 35,00

FRANCIACORTA DOCG BRUT Contadi Castaldi
Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco / Lombardia
€ 36,00

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

FRANCIACORTA ROSÈ BRUT DOCG Ferghettina
Pinot Nero / Lombardia
€ 50,00

BILLECART-SALMON Champagne Brut Reserve
Pinot Meunier, Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 60,00

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



GIULIO FERRARI BRUT TRENTO DOC Ferrari
Chardonnay 100 % / Trentino Alto Adige
€ 160,00

KRUG GRANDE Cuvée Champagne
Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 240,00

CRISTAL CHAMPAGNE BRUT Louis Roederer
Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 230,00

DOM PÈRIGNON CHAMPAGNE BRUT
Pinot Nero, Chardonnay / Francia
€ 210,00

Vini Bianchi / *White Wines*

CHARDONNAY DEL SALENTO IGT Tormaresca
Chardonnay / Puglia Alta Murgia
€ 16,00

SALE IGP Menhir
Malvasia, Fiano / Puglia Salento
€ 16,00

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

PANASCIO CASTEL DEL MONTE BIO DOC Giancarlo Ceci
Bombino Bianco / Puglia Alta Murgia
€ 18,00

L'ARCHETIPO IGP TRIPLE "A" Francesco Valentino Dibenedetto
Greco / Puglia Bassa Murgia
€ 18,00

COME D'INCANTO Carpentiere
Nero di Troia / Puglia Alta Murgia
€ 20,00

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

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



RE MANFREDI IGT Terre degli Svevi
Müller Thurgau, Traminer aromatico / Basilicata
€ 22,00

MERLETTAIE BIO OFFIDA DOCG Ciù Ciù
Pecorino / Marche
€ 20,00

SHARIS IGT Livio Felluga
Chardonnay, Ribolla Gialla / Friuli Venezia Giulia
€ 24,00

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 Hoffstatter
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
€ 7,00

CHARDONNAY DEL SALENTO IGT Tormaresca
Chardonnay / Puglia Alta Murgia
€ 8,00

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



Vini Rosati / Rosé Wines

VERITAS ROSATO CASTEL DEL MONTE DOCG Torrento
Bombino Nero / Puglia Alta Murgia
€ 16,00

CALAFURIA ROSATO IGT Tormaresca
Negroamaro / Puglia Salento
€ 18,00

ROSATO BIO IGT Polvanera
Aleatico, Primitivo, Aglianico / Puglia Carsica
€ 18,00

TRE TOMOLI ROSATO BIO IGT Vignafiora
Susumaniello / Puglia Carsica
€ 22,00

METIUSCO ROSATO IGT Palamà
Negroamaro / Puglia Salento
€ 22,00

Vini Rossi / Red Wines

PASSAMANTE SALICE SALENTINO DOC Masseria Li Veli
Negroamaro / Puglia Salento
€ 18,00

5 UVE IGP Botromagno
Nero di Troia, Aglianico, Primitivo, Merlot, Cabernet
Puglia Alta Murgia
€ 20,00

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

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC Poderi Angelini
Primitivo di Manduria / Puglia Salento
€ 22,00

IL MELOGRANO CASTEL DEL MONTE DOC Santa Lucia
Nero di Troia / Puglia Alta Murgia
€ 26,00



SELVA ROSSA SALICE SALENTINO DOC Due Palme
Negroamaro, Malvasia / Puglia Salento
€ 26,00

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

COSTERA DOC Argiolas
Cannonau / Sardegna
€ 22,00

REGALEALI DOC Tasca d'Almerita
Nero d'Avola / Sicilia
€ 18,00

"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
€ 55,00

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
€ 35,00



BARBARESCO DOCG Marchesi di Barolo
Nebbiolo / Piemonte
€ 36,00

BAROLO DOCG Marchesi di Barolo
Nebbiolo / Piemonte
€ 46,00

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
€ 7,00

NEPRICA IGT Tormaresca
Primitivo / Puglia Alta Murgia
€ 8,00

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

LISON PRAMAGGIORE DOC Santa Margherita
Cabernet / Veneto
€ 10,00



Vini e Liquori da Dessert Dessert Wines and Liqueurs

NIVOLE MOSCATO D'ASTI DOCG Michele Chiarlo
Moscato bianco / Piemonte
€ 3,00 bicchiere (glass) / € 15,00 bottiglia (bottle)

MOSCATO DI TRANI DOC Nuges
Moscato reale dolce naturale / Puglia tavoliere
€ 4,00 bicchiere (glass) / € 20,00 bottiglia (bottle)

PASSITO DI PANTELLERIA DOC Duca di Castelmonte
Zibibbo / Sicilia
€ 5,00 bicchiere (glass) / € 25,00 bottiglia (bottle)

NETTARE DI VINO
LIQUORE AL PRIMITIVO DI MANDURIA
Puglia Bassa Murgia
€ 4,50 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