



R I S T O R A N T E
CAFAGGI
dal 1922

MENU OFFERTA SPECIALE a € 24,00

SU RICHIESTA / UPON REQUEST / À LA DEMANDE / AUF WUNSCH

Prezzo fisso per una persona - Pane, coperto e servizio inclusi - Bevande escluse.

Fixed price per person - Includes bread, cover & service charges - Drinks not included.

Prix fixe pour une personne - Le tarif comprend pain, couvert et service - Boissons non comprises.

Fester Preis pro Person - Im Preis sind Brot, Gedeck, Bedienung inbegriffen - Getränke sind nicht inbegriffen.

UN PRIMO PIATTO A SCELTA: (1 first course – 1 premier plat – 1 Vorgericht)

Ribollita alla fiorentina, o

Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro, o

Risotto agli asparagi, o

Gnocchi di patate al ragù di carne.

UN SECONDO PIATTO A SCELTA: (1 second course – 1 deuxième pl. – 1 Hauptgericht)

“Trippotto” della Casa (misto di trippa e lampredotto), o

Arista di maiale con fagioli all'uccelletto, o

Roastbeef con patate, o

Trancio di salmone alla griglia con insalatina mista.

La presente offerta non è cumulabile con altri sconti, promozioni e convenzioni in corso.

This offer cannot be combined with any other offer, discount or agreement.

Cette offre n'est pas cumulable avec d'autres réductions et promotions en cours.

Vorliegendes Angebot ist nicht mit anderen, z.Z. laufenden Rabatt - oder Abzugsaktionen kombinierbar.



RISTORANTE
CAFAGGI
dal 1922

LA NOSTRA CARTA

Giovedì 18 aprile 2024 – San Galdino

ANTIPASTI

Crostini toscani di fegatini
Crostini di paté di melanzane
Porchetta del Mannori
Antipasto misto toscano di salumi con crostini
Prosciutto toscano crostini di fegatini
Bresaola con rucola e parmigiano
Sauté di cozze e vongole
Polpo alla catalana

PRIMI PIATTI

Zuppa Certosina di verdure fresche
Ribollita alla fiorentina
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro
Pici all'aglione DOP
Tagliatelle ai fiori di zucca e zafferano
Risotto agli asparagi
Ignudi della Casa al burro e parmigiano
Gnocchi di patate al ragù di carne
Pappardelle di Pegazzano -ragù bianco di manzo e pinoli
Spaghetti allo scoglio (cozze e vongole in bianco)
Spaghetti alle sarde
Risotto alla marinara

VERDURE E LEGUMI

Asparagi al burro e parmigiano
Caponata di ortaggi al forno
Carciofi fritti
Zucchini fritti
Patate fritte o arrosto (secondo disponibilità)
Bietolina saltata
Fagioli lessi all'olio EVO
Ceci lessi all'olio EVO
Insalata mista

CONDIMENTI SU RICHIESTA:

Burro, Parmigiano, olio EVO, Aceto Balsamico

Euro CARNI

6,00	"Trippotto" della Casa (misto di trippa e lampredotto)	14,00
6,00	"Peposo" di manzo alla fornacina sul crostone	14,00
12,00	Petto di tacchino al vin bianco con verdura saltata	16,50
10,00	Rognoncino di vitella trifolato	16,50
11,00	Ossobuco di vitella con piselli freschi al tegame	24,00
12,00	Cervello di vitella fritto con carciofi fritti	20,00
14,00	Roastbeef con patate (fritte o arrosto secondo disponibilità)	14,00
14,00	Arista di maiale con fagioli all'uccelletto	14,00
	Petto di pollo alla griglia con insalatina mista	16,50
	Costolette di cinghiale alla griglia con insalatina mista	18,50
	Filetto di manzo alla griglia con insalatina mista	24,00
9,00	Tagliata di controfiletto alla rucola per 2 persone	45,00
9,00	Fiorentina nella costata a peso, al kg	45,00
9,50	Fiorentina nel filetto a peso, al kg	50,00

PESCI E CROSTACEI

10,00	Sogliola al vin bianco	28,00
12,00	Baccalà lessato con ceci	18,50
10,00	Baccalà fritto con zucchini fritti	18,50
10,00	Fritto di calamari e gamberi	18,50
13,00	Trancio di salmone alla griglia con insalatina mista	16,50
13,00	Trancio di pesce spada alla griglia con insalatina mista	20,00
13,00	Calamari alla griglia con insalatina mista	22,00
	Gamberi sgusciati al curry con riso basmati	22,00

FRUTTA E DESSERT

14,00	Ananas liscio	4,50
12,00	Ananas al Maraschino, o al Rhum, o al Cointreau	6,00
12,00	Frutti di bosco al naturale o al limone e zucchero	6,00
8,50	Frutti di bosco al gelato di crema di Vivoli	7,50
5,00	Biscottini di Prato di Sieni e Vinsanto DOC millesimato	6,50
6,50	Dolci della Casa o della Pasticceria Sieni	6,00
5,00	Gelato misto (crema, croccantino e cioccolato) di Vivoli	6,00
5,00	Sorbetto di mela verde di Vivoli	6,00
5,00	Gelato di crema affogato al Whisky o al caffè	7,50
	Gelato al cioccolato con salsa di scorzette d'arancia	7,50
	Gelato al croccantino affogato al Rhum	7,50
S.Q.	Sorbetto di mela verde affogato al Calvados	7,50

**COPERTO € 2,00 PER PERSONA - SERVIZIO GRATUITO
PER GLI ALLERGENI CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE**

I prezzi di eventuali porzioni ridotte sono inferiori di circa il 30% circa rispetto a quelli delle porzioni intere.
.In base alla disponibilità di materie prime fresche alcuni piatti potrebbero essere preparati con ingredienti surgelati.
Per Tagliata, Costata, Fiorentina e Filetto la nostra cottura è media o al sangue: nel Vostro interesse, non chiedeteli ben cotti.

SPECIAL OFFER MENU € 24.00

Upon request – Fixed price per person – The price includes bread, cover & service charge

1 FIRST COURSE AT YOUR CHOICE

Ribollita (thick vegetable soup with bread), or

Ricotta & spinach-filled *ravioli* with tomato sauce, or

Asparagus Risotto, or

Potato *gnocchi* with meat ragoût.

1 SECOND COURSE AT YOUR CHOICE

House recipe *Trippotto* (mixed tripe & *lampredotto* stew) , or

Pork chops with stewed white beans, or

Roast beef with potatoes, or

Grilled slice of fresh salmon with mixed salad.

The fixed price does not include food or extra dressings (butter, extra virgin olive oil, balsamic vinegar, Parmesan cheese) in addition to the ones provided by us for every dish on the menu. For the prices of extra orders, please see the menu "Our Carta of the Day" or ask our staff.

In the fixed price are not included either: alcoholic & non-alcoholic beverages, coffe, spirits.

This offer cannot be combined with any other offer, discount or agreement.

Dear Guests, in case you need separate bills, please let us know in advance. Thank you!

Depending on market availability of fresh food, any of our dishes might be prepared with frozen ingredients.

Please ask our staff for daily information.



RISTORANTE
CAFAGGI
dal 1922

OUR CARTA OF THE DAY

Thursday, April 18th 2024

APPETIZERS

<i>Crostini</i> with chicken liver pâté	6,00
<i>Crostini</i> with eggplant paté	6,00
<i>Porchetta</i> (cold cut of roasted pork)	12,00
Tuscan appetizer (cold cuts) with chicken liver <i>crostini</i>	10,00
Tuscan <i>prosciutto</i> (raw ham) & with chicken liver <i>crostini</i>	11,00
<i>Bresaola</i> (air-dried beef) with rocket salad & <i>Parmigiano</i>	12,00
Sautéed clams & mussels (without tomato)	14,00
Boiled octopus with E.V.O. oil & raw vegetables	14,00

FIRST COURSES

<i>Zuppa Certosina</i> (all vegetable soup)	9,00
<i>Ribollita</i> (thick vegetable soup with bread)	9,00
<i>Ricotta</i> & spinach-filled <i>ravioli</i> with tomato sauce	9,50
<i>Pici</i> with <i>Aglione D.O.P.</i> (soft garlic) & tomato sauce	9,50
<i>Tagliatelle</i> with zucchini flower & saffron sauce	10,00
Asparagus <i>Risotto</i>	10,00
Homemade spinach dumplings with butter & <i>parmigiano</i>	12,00
Potato <i>gnocchi</i> with meat ragoût	10,00
<i>Pappardelle</i> with white ragoût of beef & pinenut	10,00
<i>Spaghetti</i> with fresh clams & mussels (no tomato)	13,00
<i>Spaghetti</i> with fresh sardines in tomato sauce	13,00
Seafood <i>Risotto</i>	13,00

VEGETABLES

Green asparagus with melted butter & <i>parmigiano</i>	14,00
Home made <i>Caponata</i> (baked mixed vegetables)	12,00
Deep-fried artichokes	12,00
Deep-fried <i>zucchini</i>	8,50
Fried or roasted potatoes (depending on availability)	5,00
Sautéed chards	6,50
Boiled white beans & EVO oil	5,00
Boiled chickpeas & EVO oil	5,00
Mixed salad	5,00

SEASONING (ON REQUEST):

Butter, grated <i>Parmigiano</i> , EVO oil, balsamic vinegar:	B.W.
---	-------------

Euro MAIN COURSES – MEAT DISHES

House recipe <i>Trippotto</i> (mixed tripe & <i>lampredotto</i> stew)	14,00
<i>Peposo</i> (beef stewed in red wine with whole black pepper grains)	14,00
Turkey breast in white wine sauce with sautéed chards	16,50
Calf's kidney sautéed with extra-virgin olive oil, garlic & sage	16,50
Calf's <i>ossobuco</i> with stewed fresh green peas	24,00
Deep-fried calf's brains & artichokes	20,00
Roast beef & fried or roasted potatoes (depending on availability)	14,00
Pork chops with stewed white beans	14,00
Grilled chicken breast with mixed salad	16,50
Grilled wild boar chops with mixed salad	18,50
Grilled beef tenderloin with mixed salad	24,00
<i>Tagliata</i> (*) (grilled & sliced entrecôte) X 2 pers. with <i>rucola</i> salad	45,00
Florentine steak (*), sirloin side by weight, per kg	45,00
Florentine steak (*), fillet side by weight, per kg	50,00

MAIN COURSES – FISH DISHES

Sole in white wine sauce	28,00
Boiled salt-cured cod with chickpeas	18,50
Deep-fried salt-cured cod & <i>zucchini</i>	18,50
Deep-fried sliced squid and shelled prawns	18,50
Grilled slice of fresh salmon with mixed salad	16,50
Grilled slice of fresh swordfish with mixed salad	20,00
Grilled squid with mixed salad	22,00
Shelled prawn tails in curry sauce & basmati rice	22,00

DESSERTS

Sliced fresh pineapple	4,50
Sliced fresh pineapple with <i>Ron</i> or <i>Maraschino</i> or <i>Cointreau</i>	6,00
Berries with lemon juice & sugar	6,00
Berries with vanilla ice cream by <i>Vivoli</i>	7,50
<i>Biscotti di Prato</i> (almond biscuits) by <i>Sieni</i> & aged <i>Vinsanto</i>	6,50
Dessert by <i>Pasticceria Sieni</i> or homemade dessert	6,00
Mixed <i>Vivoli's</i> ice cream (vanilla, chocolate, <i>croccantino</i>)	6,00
<i>Vivoli's</i> green apple Sorbet	6,00
<i>Vivoli's</i> vanilla ice cream with Whiskey or hot Espresso	7,50
<i>Vivoli's</i> chocolate ice cream with orange sauce or <i>Cointreau</i>	7,50
<i>Vivoli's Croccantino</i> ice cream drowned with Rhum	7,50
<i>B.W.</i> Green apple sorbet drowned with Calvados	7,50

COVER CHARGE € 2,00 per person - NO SERVICE CHARGE

PLEASE, FOR ALLERGENS ASK OUR STAFF

(*) We cook *Tagliata*, *Costata*, *Fiorentina* medium or rare. For your own sake, do not ask for well done!
The price of a small portion is about 30% less than our regular portion.
According to market availability of fresh raw ingredients, our dishes may be prepared with frozen ingredients.