



RISTORANTE
CAFAGGI
dal 1922

CARTA DEL GIORNO

Mercoledì 14 Gennaio 2026 - San Felice di Nola

ANTIPASTI

Crostini toscani di fegatini
Crostini di paté di melanzane
Pecorino DOP con mostarda di cipolle della Casa
Antipasto misto toscano di salumi con crostini
Prosciutto toscano e crostini di fegatini
Bresaola con rucola e parmigiano
Crostini di baccalà mantecato
Sauté di cozze e vongole
Polpo alla catalana

PRIMI PIATTI

Ribollita alla fiorentina
Pici all'aglione P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tipico)
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro
Tagliatelle al radicchio rosso e scamorza affumicata
Risotto all'empolese (coi carciofi)
Gnocchi di patate al ragù di carne
Pappardelle al ragù bianco di Pegazzano
Penne alla campigiana (ragù di pecora)
Spaghetti alle sarde
Spaghetti allo scoglio (cozze e vongole in bianco)
Risotto ai gamberi

VERDURE E LEGUMI

Caponata della Casa
Zucca gialla frita
Carciofi fritti
Bietola saltata
Ceci lessi all'olio
Fagioli lessi all'olio
Patate fritte o arrosto (secondo disponibilità)
Insalata mista

CONDIMENTI EXTRA SU RICHIESTA

(Se non incluso nel piatto)
Parmigiano, olio EVO, Aceto Balsamico

CARNI

6,50 Trippotto della Casa (misto di trippa e lampredotto)
6,50 Peposo di manzo alla fornacina sul crostone
9,00 Rognoncino di vitella trifolato
12,00 Ossobuco di vitella con funghi porcini trifolati
12,00 Roastbeef con patate
14,00 Cervello di vitella fritto con carciofi fritti
7,50 Arista di maiale alla griglia con fagioli all'uccelletto
16,00 Petto di pollo alla griglia con insalatina mista
16,00 Costolette d'agnello alla griglia con insalatina mista
Filetto di manzo alla griglia con insalatina mista
Tagliata di controfiletto alla rucola per 2 persone
10,00 Fiorentina nella costata a peso, al kg (min. 0,8 kg)
12,00 Fiorentina nel filetto a peso, al kg (min. 1 kg)

PESCI E CROSTACEI

13,00 Sogliola al vin bianco
13,00 Baccalà lessato con ceci all'olio
13,00 Baccalà in zimino coi porri e polenta
14,00 Fritto di calamari e gamberi
15,00 Trancio di salmone alla griglia con insalatina mista
15,00 Trancio di pesce spada alla griglia con insalatina
15,00 Calamari alla griglia con insalatina mista
Gamberi sgusciati al curry con riso basmati
Gamberi interi alla marinara

FRUTTA E DESSERT

14,00 Ananas al naturale
9,00 Ananas al Maraschino, o al Rhum, o al Cointreau
12,00 Lamponi al naturale o limone e zucchero
6,50 Lamponi al gelato di crema di Vivoli
5,00 Tiramisù della Casa
5,00 Strudel della Casa
5,00 Crostata della Casa
Torta di banane e cioccolato della Casa
Biscottini di Prato con Vinsanto DOC millesimato
Sorbetto di mela verde di Vivoli
Gelato di Vivoli (crema, croccantino al rum)
Gelati o sorbetti affogati al liquore o al caffè

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

OUR CARTA OF THE DAY

Wednesday, January 14th, 2026

APPETIZERS

Tuscan crostini with chicken liver pâté	6,50
Crostini with eggplant pâté	6,50
Tuscan Pecorino with home made onion jelly	9,00
Tuscan mixed cold cuts with chicken crostini	12,00
Tuscan prosciutto & crostini with chicken liver paté	12,00
Bresaola (dried beef) with rucola and Parmeggiano	14,00
Crostini with cod	7,50
Sautéed clams & mussels (without tomato)	16,00
Boiled octopus with E.V.Olive oil & raw vegetables	16,00

FIRST COURSES

Ribollita (thick soup with bread & vegetable)	10,00
Pici Aglione (tomato sauce & tuscan light garlic variety)	12,00
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce	12,00
Tagliatelle with red chikory sauce & smoked cheese	13,00
Artichoke Risotto	13,00
Potato gnocchi with meat ragoût	13,00
Pappardelle with white beef & pine nut ragoût	14,00
Penne (short pasta) with sheep ragout	14,00
Spaghetti with fresh sardines in tomato sauce	15,00
Spaghetti with fresh clams & mussels (no tomato)	15,00
Risotto with shrimp	15,00

VEGETABLES

House Caponata	14,00
Deep-fried pumpkin slices	9,00
Deep-fried artichokes	12,00
Sautéed chards	6,50
Boiled chickpeas & E.V.Olive oil	5,00
Boiled white beans & E.V.Olive oil	5,00
Fried or roasted potatoes (depending on availability)	5,00
Mixed salad	5,00

EXTRA SEASONING ON REQUEST

(If not included in the dish)	
Parmigiano, E.V.Olive oil, balsamic vinegar	S.Q

MAIN COURSES – MEAT DISHES

House recipe Trippotto (tripe & lampredotto)	14,50
Peposo (beef stewed in red wine with pepper grains)	18,00
Calf's kidney sautéed with garlic, herbs & E.V.Olive oil	20,00
Calf's ossobuco with stir-fried porcini mushrooms	25,00
Roastbeef with potatoes	16,50
Deep-fried calf's brains & artichokes	20,00
Grilled pork chops with stewed white beans	16,50
Grilled chicken breast with mixed salad	16,50
Grilled lamb chops with mixed salad	25,00
Grilled beef fillet (*) with mixed salad	25,00
Tagliata (*) (grilled entrecôte) for 2 with rocket salad	55,00
Florentine steak (*), sirloin side by weight, per kg	55,00
Florentine steak (*), fillet side by weight, per kg	60,00

MAIN COURSES – FISH DISHES

Sole in white wine sauce	30,00
Boiled salt-cured cod with chickpeas & E.V.Olive oil	22,00
Stewed salt cod with leeks & polenta	22,00
Deep-fried sliced squid and shelled prawns	20,00
Grilled slice of fresh salmon with mixed salad	18,50
Grilled swordfish steak with mix salad	24,00
Grilled squid with mixed salad	22,00
Peeled prawns in curry sauce with basmati rice	22,00
Sautéed pink shrimps (unshelled)	24,00

DESSERTS

Sliced fresh pineapple	5,00
Fresh pineapple with Maraschino or Rum or Cointreau	7,00
Fresh raspberries with lemon juice & sugar	7,00
Fresh raspberries with vanilla ice cream by Vivoli	8,50
Home made Tiramisù	6,50
Home made apple strudel	6,50
Home made tarte	6,50
Home made chocolate & banana cake	6,50
Biscotti di Prato (almond biscuits) & aged Vinsanto	7,50
Vivoli's ice green apple sorbet	7,00
Vivoli's ice cream (vanilla, croccantino)	7,00
Ice cream or sorbet drowned with liqueurs or Espresso	8,50

COVER CHARGE € 2,00 per person - NO SERVICE CHARGE
PLEASE, FOR ALLERGENS ASK OUR STAFF

(*) We cook Filetto, 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.



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

MENU OFFERTA SPECIALE a € 27,00

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

Tagliatelle al radicchio rosso e scamorza affumicata o

Gnocchi di patate al ragù di carne

UN SECONDO PIATTO A SCELTA:

(1 second course – 1 deuxième plat – 1 Hauptgericht)

Caponata della Casa o

Roastbeef con patate o

Arista di maiale alla griglia con fagioli all'uccelletto 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.

SPECIAL OFFER MENU at € 27,00

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.

FIRST COURSE OF YOUR CHOICE

(1 first course – 1 premier plat – 1 Vorgericht)

Ribollita (thick soup with bread & vegetable) or
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce or
Tagliatelle with red chikory sauce & smoked cheese or
Potato gnocchi with meat ragoût

SECOND COURSE OF YOUR CHOICE

(1 second course – 1 deuxième plat – 1 Hauptgericht)

House Caponata or
Roastbeef with potatoes or
Grilled pork chops with stewed white beans or
Grilled slice of fresh salmon with mixed salad

The fixed price does not include food or extra dressings

Like 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, coffee, 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.