

CARTA DEL GIORNO

Mercoledì 21 Gennaio 2026 - Sant'Agnese

ANTIPASTI

Crostini toscani di fegatini	6,50
Crostini di paté di melanzane	6,50
Pecorino DOP con mostarda di cipolle della Casa	9,00
Antipasto misto toscano di salumi con crostini	12,00
Prosciutto toscano e crostini di fegatini	12,00
Bresaola con rucola e parmigiano	14,00
Polpo alla catalana	16,00
Sauté di cozze e vongole	16,00

PRIMI PIATTI

Minestrone di farro alla lucchese	10,00
Pici all'aglione P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tipico)	12,00
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro	12,00
Risotto all'empolese (coi carciofi)	13,00
Gnocchi di patate al ragù di carne	13,00
Pappardelle sulla lepre	14,00
Trofie col cavolo nero, sedano rapa e salsiccia	14,00
Penne alla campigiana (ragù di pecora)	14,00
Spaghetti alle sarde	15,00
Spaghetti allo scoglio (cozze e vongole in bianco)	15,00
Risotto alla marinara	15,00

VERDURE E LEGUMI

Parmigiana di melanzane	14,00
Zucca gialla frita	9,00
Carciofi fritti	12,00
Bietola saltata	6,50
Ceci lessi all'olio	5,00
Fagioli lessi all'olio	5,00
Patate fritte o arrosto (secondo disponibilità)	5,00
Insalata mista	5,00

CONDIMENTI EXTRA SU RICHIESTA

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

CARNI

Trippotto della Casa (misto di trippa e lampredotto)	14,50
Peposo di manzo alla fornacina sul crostone	18,00
Rognoncino di vitella trifolato	20,00
Ossobuco di vitella con funghi porcini trifolati	25,00
Roastbeef con patate	16,50
Cervello di vitella fritto con carciofi fritti	20,00
Arista di maiale alla griglia con fagioli all'uccelletto	16,50
Petto di pollo alla griglia con insalatina mista	16,50
Costolette d'agnello alla griglia con insalatina mista	25,00
Filetto di manzo alla griglia con insalatina mista	25,00
Tagliata di controfiletto alla rucola per 2 persone	55,00
Fiorentina nella costata a peso, al kg (min. 0,8 kg)	55,00
Fiorentina nel filetto a peso, al kg (min. 1 kg)	60,00

PESCI E CROSTACEI

Sogliola al vin bianco	30,00
Baccalà lessato con ceci all'olio	22,00
Baccalà in zimino coi porri	22,00
Fritto di calamari e gamberi	20,00
Trancio di salmone alla griglia con insalatina mista	18,50
Trancio di pesce spada alla griglia con insalatina	24,00
Calamari alla griglia con insalatina mista	22,00
Gamberi sgusciati al vin bianco	22,00
Gamberi interi alla marinara	24,00

FRUTTA E DESSERT

Ananas al naturale	5,00
Ananas al Maraschino, o al Rhum, o al Cointreau	7,00
Lamponi al naturale o limone e zucchero	7,00
Lamponi al gelato di crema di Vivoli	8,50
Tiramisù della Casa	6,50
Crostata della Casa	6,50
Torta di mele e crema della Casa	6,50
Schiacciata alla fiorentina	6,50
Biscottini di Prato con Vinsanto DOC millesimato	7,50
Sorbetto di mela verde di Vivoli	7,00
Gelato di Vivoli (crema, croccantino al rum)	7,00
Gelati o sorbetti affogati al liquore o al caffè	8,50

**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% 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 21st, 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
Boiled octopus with E.V.Olive oil & raw vegetables	16,00
Sautéed clams & mussels (without tomato)	16,00

FIRST COURSES

Spelt soup with beans	10,00
Pici Aglione (tomato sauce & tuscan light garlic variety)	12,00
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce	12,00
Artichoke Risotto	13,00
Potato gnocchi with meat ragoût	13,00
Pappardelle with hare ragout	14,00
Trofie with black cabbage, celeriac & sausage sauce	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
Seafood Risotto	15,00

VEGETABLES

Eggplant parmigiana	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-cured cod with leeks	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 prawn tails in white wine sauce	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 tarte	6,50
Home made cake with apple & pastry cream	6,50
Home made sweet Florentine flatbread	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.

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)

Minestrone di farro alla lucchese o
Pici all'aglione P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tipico) o
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro o
Gnocchi di patate al ragù di carne

UN SECONDO PIATTO A SCELTA:

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

Trippotto della Casa (misto di trippa e lampredotto) 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)

Spelt soup with beans or
Pici Aglione (tomato sauce & tuscan light garlic variety) or
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce or
Potato gnocchi with meat ragoût

SECOND COURSE OF YOUR CHOICE

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

House recipe Trippotto (tripe & lampredotto) 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.