



RISTORANTE  
**CAFAGGI**  
dal 1922

## CARTA DEL GIORNO

**Lunedì 09 Marzo 2026 - Santa Francesca Romana**

### 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

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Ribollita alla fiorentina                                | 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 |
| Tagliatelle al radicchio rosso e scamorza affumicata     | 13,00 |
| Ignudi della Casa al burro e parmigiano                  | 15,00 |
| Gnocchi di patate al ragù di carne                       | 13,00 |
| Pappardelle al ragù bianco di Pegazzano                  | 14,00 |
| Spaghetti alle sarde                                     | 15,00 |
| Spaghetti allo scoglio (cozze e vongole in bianco)       | 15,00 |
| Risotto al nero con le seppie                            | 15,00 |

### VERDURE E LEGUMI

|                                                 |       |
|-------------------------------------------------|-------|
| Caponata della Casa                             | 14,00 |
| Zucchini fritti                                 | 9,00  |
| Carciofi fritti                                 | 12,00 |
| Bietola saltata                                 | 6,50  |
| Fagioli lessi all'olio                          | 5,00  |
| Ceci rosati di Reggello lessi all'olio          | 6,50  |
| 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

### 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 |
| Petto di pollo alla griglia con insalatina mista       | 16,50 |
| Grigliata mista di maiale con fagioli all'uccelletto   | 18,00 |
| 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 fritto con zucchini fritti                   | 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 curry con riso basmati          | 22,00 |

### 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                  | 7,50 |
| Lamponi al gelato di crema di Vivoli                     | 8,50 |
| Tiramisù della Casa                                      | 6,50 |
| Crème Caramel della Casa                                 | 6,50 |
| Crostata della Casa                                      | 6,50 |
| Torta Tenerina della Casa                                | 6,50 |
| Biscottini di Prato con Vinsanto DOC millesimato         | 7,50 |
| Sorbetto di mela verde di Vivoli                         | 7,00 |
| Gelato di Vivoli (crema, cioccolato, 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.

## THE MENU OF THE DAY

Monday, March 9th, 2026

### APPETIZERS

Tuscan crostini with chicken liver pâté  
Crostini with eggplant pâté  
Tuscan Pecorino with home made onion jelly  
Tuscan mixed cold cuts with chicken crostini  
Tuscan prosciutto & crostini with chicken liver pâté  
Bresaola (dried beef) with rucola and Parmeggiano  
Boiled octopus with E.V.Olive oil & raw vegetables  
Sautéed clams & mussels (without tomato)

### FIRST COURSES

Ribollita (thick soup with bread & vegetable)  
Pici Aglione (tomato sauce & tuscan light garlic variety)  
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce  
Artichoke Risotto  
Tagliatelle with red chikory sauce & smoked cheese  
Ignudi (spinach & ricotta) with butter and Parmeggiano  
Potato gnocchi with meat ragoût  
Pappardelle with white beef & pine nut ragoût  
Spaghetti with fresh sardines in tomato sauce  
Spaghetti with fresh clams & mussels (no tomato)  
Risotto with cuttlefish & blk ink sauce

### VEGETABLES

House Caponata  
Deep-fried zucchini  
Deep-fried artichokes  
Sautéed chards  
Boiled white beans & E.V.Olive oil  
Boiled special tuscan variety chickpeas & E.V.Olive oil  
Fried or roasted potatoes (depending on availability)  
Mixed salad

### EXTRA SEASONING ON REQUEST

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

### MAIN COURSES – MEAT DISHES

|       |                                                          |       |
|-------|----------------------------------------------------------|-------|
| 6,50  | House recipe Trippotto ( tripe & lampredotto)            | 14,50 |
| 6,50  | Peposo (beef stewed in red wine with pepper grains)      | 18,00 |
| 9,00  | Calf's kidney sautéed with garlic, herbs & E.V.Olive oil | 20,00 |
| 12,00 | Calf's ossobuco with stir-fried porcini mushrooms        | 25,00 |
| 12,00 | Roastbeef with potatoes                                  | 16,50 |
| 14,00 | Deep-fried calf's brains & artichokes                    | 20,00 |
| 16,00 | Grilled chicken breast with mixed salad                  | 16,50 |
| 16,00 | Mixed grill of pork with stewed white beans              | 18,00 |
|       | Grilled lamb chops with mixed salad                      | 25,00 |
|       | Grilled beef fillet (*) with mixed salad                 | 25,00 |
| 10,00 | Tagliata (*) (grilled entrecôte) for 2 with rocket salad | 55,00 |
| 12,00 | Florentine steak (*), sirloin side by weight, per kg     | 55,00 |
| 12,00 | Florentine steak (*), fillet side by weight, per kg      | 60,00 |

### MAIN COURSES – FISH DISHES

|       |                                                      |       |
|-------|------------------------------------------------------|-------|
| 13,00 | Sole in white wine sauce                             | 30,00 |
| 15,00 | Boiled salt-cured cod with chickpeas & E.V.Olive oil | 22,00 |
| 13,00 | Deep-fried salt-cured cod with zucchini              | 22,00 |
| 14,00 | Deep-fried sliced squid and shelled prawns           | 20,00 |
| 15,00 | Grilled slice of fresh salmon with mixed salad       | 18,50 |
| 15,00 | 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 |

### DESSERTS

|       |                                                       |      |
|-------|-------------------------------------------------------|------|
| 14,00 | Sliced fresh pineapple                                | 5,00 |
| 9,00  | Fresh pineapple with Maraschino or Rum or Cointreau   | 7,00 |
| 12,00 | Fresh raspberries with lemon juice & sugar            | 7,50 |
| 6,50  | Fresh raspberries with vanilla ice cream by Vivoli    | 8,50 |
| 5,00  | Home made Tiramisù                                    | 6,50 |
| 6,50  | Crème Caramel home made                               | 6,50 |
| 5,00  | Home made tarte                                       | 6,50 |
|       | Home made Tenerina (chocolate 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, chocolate, croccantino)  | 7,00 |
| S.Q   | 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)**

Trippotto della Casa (misto di trippa e lampredotto) o

Roastbeef con patate o

Grigliata mista di maiale 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 recipe Trippotto ( tripe & lampredotto) or  
Roastbeef with potatoes or  
Mixed grill of pork 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.