



RISTORANTE
CAFAGGI
dal 1922

CARTA DEL GIORNO

Sabato 14 Marzo 2026 - Santa Matilde

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
Crostini di baccalà mantecato	7,50
Sauté di cozze e vongole	16,00
Polpo alla catalana	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 di cinghiale	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
Involtoni di manzo alla barese con le orecchiette	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 lessso 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 vin bianco	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
Crostata al caffè	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

Saturday, March 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
Artichoke Risotto	13,00
Tagliatelle with red chikory sauce & smoked cheese	13,00
Ignudi (spinach & ricotta) with butter and Parmeggiano	15,00
Potato gnocchi with meat ragoût	13,00
Pappardelle with wild boar ragout	14,00
Spaghetti with fresh sardines in tomato sauce	15,00
Spaghetti with fresh clams & mussels (no tomato)	15,00
Risotto with cuttlefish & blk ink sauce	15,00

VEGETABLES

House Caponata	14,00
Deep-fried zucchini	9,00
Deep-fried artichokes	12,00
Sautéed chards	6,50
Boiled white beans & E.V.Olive oil	5,00
Boiled special tuscan variety chickpeas & E.V.Olive oil	6,50
Fried or roasted potatoes (depending on avalaibility)	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
Barese-style beef rolls with orecchiette	18,00
Calf's kidney sautéed with garlic, hebs & 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 chicken breast with mixed salad	16,50
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
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
Deep-fried salt-cured cod with zucchini	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

DESSERTS

Sliced fresh pineapple	5,00
Fresh pineapple with Maraschino or Rum or Cointreau	7,00
Fresh raspberries with lemon juice & sugar	7,50
Fresh raspberries with vanilla ice cream by Vivoli	8,50
Home made Tiramisù	6,50
Crème Caramel home made	6,50
Home made tarte	6,50
Tarte with coffee cream	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
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)

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)

Roastbeef con patate o
Peposo di manzo alla fornacina sul crostone 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)

Roastbeef with potatoes or
Peposo (beef stewed in red wine with pepper grains) 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.