



RISTORANTE
CAFAGGI
dal 1922

CARTA DEL GIORNO

Giovedì 16 Aprile 2026 - Santa Bernadetta Soubirous

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 di salumi con crostini toscani	12,00
Prosciutto toscano e crostini toscani	12,00
Bresaola con rucola e parmigiano	14,00
Polpo alla catalana	16,00
Sauté di cozze e vongole	16,00

PRIMI PIATTI

Zuppa Certosina di verdure fresche	10,00
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro	12,00
Pici all'aglione	12,00
Risotto all'empolese (coi carciofi)	13,00
Tagliatelle ai fiori di zucca e zafferano	14,00
Ignudi della Casa al burro e parmigiano	15,00
Gnocchi di patate al ragù di carne	13,00
Pappardelle al ragù di pecora	14,00
Spaghetti alle sarde	15,00
Spaghetti allo scoglio (cozze e vongole in bianco)	15,00
Risotto ai gamberi	15,00

VERDURE E LEGUMI

Zucchini fritti	9,00
Carciofi fritti	12,00
Asparagi alla parmigiana	16,00
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
Zuppa di lampredotto sul crostone	14,50
Peposo di manzo alla fornacina sul crostone	18,00
Petto di tacchino al vin bianco con verdura saltata	16,50
Rognoncino di vitella trifolato	20,00
Ossobuco di vitella con piselli freschi al tegame	26,00
Roastbeef con patate	16,50
Cervello di vitella fritto con carciofi fritti	20,00
Petto di tacchino 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. 1.2 kg)	65,00

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
Fragole al naturale o limone e zucchero	6,50
Ananas al Maraschino, o al Rhum, o al Cointreau	7,00
Fragole al gelato di crema di Vivoli	8,50
Crème Caramel della Casa	6,50
Torta Tenerina della Casa	6,50
Torta della Nonna 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.



RISTORANTE
CAFAGGI
dal 1922

THE MENU OF THE DAY

Thursday, April 16th, 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 liver paté crostini	12,00
Tuscan prosciutto & chicken liver paté crostini	12,00
Bresaola (dried beef) with rucola and Parmigiano	14,00
Boiled octopus with E.V.Olive oil & raw vegetables	16,00
Sautéed clams & mussels (plain)	16,00

FIRST COURSES

Zuppa Certosina (fresh mixed vegetable soup)	10,00
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce	12,00
Pici Aglione (tomato & tuscan light garlic variety)	12,00
Artichokes Risotto	13,00
Tagliatelle with zucchini flower & saffron sauce	14,00
Ignudi (spinach & ricotta) with butter and Parmeggiano	15,00
Potato gnocchi with meat ragoût	13,00
Pappardelle with sheep ragout	14,00
Spaghetti with fresh sardines in tomato sauce	15,00
Spaghetti with fresh clams & mussels (plain)	15,00
Risotto with shrimp	15,00

VEGETABLES

Deep-fried zucchini	9,00
Deep-fried artichokes	12,00
Fresh asparagus with melted butter & parmigiano	16,00
Sautéed chards	6,50
Boiled chickpeas & E.V.O. oil	5,00
Boiled white beans & E.V.O. oil	5,00
Fried or roasted potatoes (according to 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
Lampredorro soup (part of beef stomach, as a tripe)	14,50
Peposo (stewed beef in red wine with pepper grains)	18,00
Turkey breast in white wine sauce with sautéed chards	16,50
Calf's kidney sautéed with garlic, herbs & E.V.O. oil	20,00
Calf's ossobuco with sautéed green peas	26,00
Roastbeef with potatoes	16,50
Deep-fried calf's brains & artichokes	20,00
Grilled turkey breast with mixed salad	16,50
Mixed grill of pork with stewed white beans in tomato	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) by weight, per kg	55,00
Florentine steak* (fillet) by weight per kg (min.1.2kg)	65,00

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 fresh salmon with mixed salad	18,50
Grilled swordfish steak with mix salad	24,00
Grilled squid with mixed salad	22,00
Shelled prawns in curry sauce with basmati rice	22,00

DESSERTS

Sliced fresh pineapple	5,00
Fresh strawberries with lemon juice & sugar	6,50
Fresh pineapple with Maraschino or Rum or Cointreau	7,00
Fresh strawberries with vanilla ice cream by Vivoli	8,50
Crème Caramel home made	6,50
Home made Tenerina (chocolate cake)	6,50
Home made Grandma's Custard Tart	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.



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)

Zuppa Certosina di verdure fresche o
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro o
Pici all'aglione o
Gnocchi di patate al ragù di carne

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

Zuppa di lampredotto sul crostone 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.



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

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)

Zuppa Certosina (fresh mixed vegetable soup) or
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce or
Pici Aglione (tomato & tuscan light garlic variety) or
Potato gnocchi with meat ragoût

SECOND COURSE OF YOUR CHOICE

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

Lampredorro soup (part of beef stomach, as a tripe) or
Roastbeef with potatoes or
Mixed grill of pork with stewed white beans in tomato or
Grilled 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.