



RISTORANTE
CAFAGGI
dal 1922

CARTA DEL GIORNO

Sabato 30 Maggio 2026 - San Ferdinando

ANTIPASTI

Crostini toscani di fegatini	6,50
Crostini di paté di melanzane	6,50
Pecorino DOP con mostarda di cipolle della Casa	10,00
Antipasto misto di salumi con crostini toscani	13,00
Prosciutto San Daniele e melone	13,00
Bresaola con rucola e parmigiano	14,00
Polpo alla catalana	18,00
Sauté di cozze e vongole	18,00

PRIMI PIATTI

Ribollita alla fiorentina (semifredda)	10,00
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro	12,00
Pici all'aglione	13,00
Tagliatelle ai fiori di zucca e zafferano	14,00
Risotto agli asparagi	14,00
Ignudi della Casa al burro e parmigiano	16,00
Gnocchi di patate al ragù di carne	14,00
Pappardelle al ragù di cinghiale	15,00
Spaghetti allo scoglio (cozze e vongole in bianco)	16,00
Spaghetti alle sarde	16,00
Risotto ai gamberi	16,00

VERDURE E LEGUMI

Parmigiana di melanzane senza glutine	14,00
Zucchini fritti	10,00
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)	15,00
Pepeoso di manzo alla fornacina sul crostone	18,00
Rognoncino di vitella trifolato	20,00
Ossobuco di vitella con funghi porcini trifolati	26,00
Piccione al forno	30,00
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	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	22,00
Trancio di salmone alla griglia con insalatina mista	20,00
Trancio di pesce spada alla griglia con insalatina	24,00
Calamari alla griglia con insalatina mista	24,00
Gamberi sgusciati al curry con riso basmati	22,00

FRUTTA E DESSERT

Ananas al Maraschino, o al Rhum, o al Cointreau	7,00
Ananas al naturale	5,00
Fragole al naturale o limone e zucchero	6,50
Fragole al gelato di crema di Vivoli	8,50
Crème Caramel della Casa	6,50
Torta di mele e fragole della Casa	6,50
Torta Fedora della Pasticceria Sieni	7,00
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.



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

THE MENU OF THE DAY

Saturday, May 30th, 2026

APPETIZERS

Tuscan crostini with chicken liver pâté	6,50
Crostini with eggplant pâté	6,50
Tuscan Pecorino with home made onion jelly	10,00
Tuscan mixed cold cuts with chicken liver pâté crostini	13,00
San Daniele's prosciutto with melon	13,00
Bresaola (dried beef) with rucola and Parmigiano	14,00
Boiled octopus with E.V.Olive oil & raw vegetables	18,00
Sautéed clams & mussels (plain)	18,00

FIRST COURSES

Ribollita (thick soup with bread & vegetable - lukewarm)	10,00
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce	12,00
Pici Aglione (tomato & tuscan light garlic variety)	13,00
Tagliatelle with zucchini flower & saffron sauce	14,00
Asparagus Risotto	14,00
Ignudi (spinach & ricotta) with butter and Parmeggiano	16,00
Potato gnocchi with meat ragoût	14,00
Pappardelle with wild boar ragout	15,00
Spaghetti with fresh clams & mussels (plain)	16,00
Spaghetti with fresh sardines in tomato sauce	16,00
Risotto with shrimp	16,00

VEGETABLES

Eggplant parmigiana (gluten free)	14,00
Deep-fried zucchini	10,00
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)	15,00
Peposo (stewed beef in red wine with pepper grains)	18,00
Calf's kidney sautéed with garlic, herbs & E.V.O. oil	20,00
Calf's ossobuco with stir-fried porcini mushrooms	26,00
Baked pigeon	30,00
Roastbeef with potatoes	16,50
Deep-fried calf's brains & artichokes	20,00
Grilled pork chops with stewed white beans in tomato	16,50
Grilled chicken breast with mixed salad	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	22,00
Grilled fresh salmon with mixed salad	20,00
Grilled swordfish steak with mix salad	24,00
Grilled squid with mixed salad	24,00
Shelled prawns in curry sauce with basmati rice	22,00

DESSERTS

Fresh pineapple with Maraschino or Rum or Cointreau	7,00
Sliced fresh pineapple	5,00
Fresh strawberries with lemon juice & sugar	6,50
Fresh strawberries with vanilla ice cream by Vivoli	8,50
Crème Caramel home made	6,50
Home made apple & strawberry cake with caramel	6,50
Sieni's Sponge cake (wipped cream & chocolate sheets)	7,00
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 € 28,00

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 (semifredda) 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)

Roastbeef con patate o
Arista di maiale alla griglia con fagioli all'uccelletto o
Peposo di manzo alla fornacina sul crostone 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 € 28,00

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 - lukewarm) 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)

Roastbeef with potatoes or

Grilled pork chops with stewed white beans in tomato or

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