



RISTORANTE
CAFAGGI
dal 1922

CARTA DEL GIORNO

Venerdì 04 Settembre 2026 - Santa Rosalia

ANTIPASTI

Crostini toscani di fegatini
Crostini di paté di melanzane
Pecorino DOP con mostarda di cipolle della Casa
Antipasto misto di salumi con crostini toscani
Prosciutto toscano e melone
Finocchiona, salame e fichi
Bresaola con rucola e parmigiano
Sauté di cozze e vongole
Polpo alla catalana

PRIMI PIATTI

Zuppa Certosina di verdure fresche
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro
Pici all'aglione
Tagliatelle ai fiori di zucca e zafferano
Garganelli al pesto di basilico della Casa
Risotto ai funghi porcini
Ignudi della Casa al burro e parmigiano
Gnocchi di patate al ragù di carne
Pappardelle al ragù bianco di Pegazzano
Spaghetti alle sarde
Spaghetti allo scoglio (cozze e vongole in bianco)
Risotto ai gamberi

VERDURE E LEGUMI

Insalata Caprese con mozzarella di bufala
Parmigiana di melanzane
Zucchini fritti
Carciofi fritti
Funghi porcini trifolati
Bietola saltata
Ceci lessi all'olio
Fagioli lessi all'olio
Patate fritte o arrosto (secondo disponibilità)
Insalata mista

CONDIMENTI EXTRA SU RICHIESTA

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

CARNI

6,50 Trippotto della Casa (misto di trippa e lampredotto) 15,00
6,50 Peposo di manzo alla fornacina sul crostone 18,00
10,00 Saltimbocca di tacchino con verdura saltata 18,00
13,00 Rognoncino di vitella trifolato 20,00
13,00 Ossobuco di vitella con funghi porcini trifolati 26,00
13,00 Piccione al forno con patate 30,00
14,00 Roastbeef con patate 16,50
18,00 Cervello di vitella fritto con carciofi fritti 20,00
18,00 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
10,00 Filetto di manzo alla griglia con insalatina mista 25,00
12,00 Tagliata di controfiletto* alla rucola per 2 persone 55,00
13,00 Fiorentina nella costata* a peso, al kg (min. 0,8 kg) 55,00
14,00 Fiorentina nel filetto* a peso, al kg (min. 1.2 kg) 65,00

PESCI E CROSTACEI

16,00 Sogliola al vin bianco 30,00
16,00 Baccalà lessato con ceci all'olio 22,00
14,00 Baccalà alla livornese con ceci all'olio 22,00
15,00 Fritto di gamberetti rosa interi 20,00
16,00 Fritto di calamari e gamberi 22,00
16,00 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
14,00 Gamberi sgusciati al vin bianco 22,00
14,00 Gamberi interi alla marinara 24,00

FRUTTA E DESSERT

6,50 Ananas al Maraschino, o al Rhum, o al Cointreau 7,00
5,00 Ananas al naturale 5,00
5,00 Crème Caramel della Casa 6,50
5,00 Torta di mele e crema della Casa 7,00
5,00 Zuccotto alla fiorentina 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, croccantino al rum) 7,00
S.Q. 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

Friday, September 4th, 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 paté crostini	13,00
Tuscan prosciutto with melon	13,00
Finocchiona (salame with fennel seeds), salame and figs	13,00
Bresaola (dried beef) with rucola and Parmigiano	14,00
Sautéed clams & mussels (plain)	18,00
Boiled octopus with E.V.Olive oil & raw vegetables	18,00

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)	13,00
Tagliatelle with zucchini flower & saffron sauce	14,00
Garganelli (fresh pasta) with home made basil pesto	14,00
Risotto with porcini mushroom sauce	16,00
Ignudi (spinach & ricotta) with butter and Parmeggiano	16,00
Potato gnocchi with meat ragoût	14,00
Pappardelle with white beef & pine nut ragoût	15,00
Spaghetti with fresh sardines in tomato sauce	16,00
Spaghetti with fresh clams & mussels (no tomato)	16,00
Risotto with shrimp	16,00

VEGETABLES

Caprese salad (buffalo mozzarella, tomato & basil)	14,00
Eggplant parmigiana - gluten free	14,00
Deep-fried zucchini	10,00
Deep-fried artichokes	14,00
Stewed porcini mushrooms	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
Turkey saltimbocca (with prosciutto) & sautéed chards	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 with potatoes	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
Livorno-style salt cod with chickpeas in oil	22,00
Deep-fried unshelled pink shrimps	20,00
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
Peeled prawn tails in white wine sauce	22,00
Sautéed pink shrimps (unshelled)	24,00

DESSERTS

Fresh pineapple with Maraschino or Rum or Cointreau	7,00
Sliced fresh pineapple	5,00
Crème Caramel home made	6,50
Home made cake with apple & pastry cream	7,00
Sieni's Florentine Zuccotto	7,00
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 € 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)

Zuppa Certosina di verdure fresche o
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro o
Garganelli al pesto di basilico della Casa 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 fagiolini al pomodoro o
Fritto di gamberetti rosa interi

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 € 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)

Zuppa Certosina (fresh mixed vegetable soup) or
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce or
Garganelli (fresh pasta) with home made basil pesto 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 string beans or
Deep-fried unshelled pink shrimps

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.