



RISTORANTE
CAFAGGI
dal 1922

CARTA DEL GIORNO

Mercoledì 21 Ottobre 2026 - Sant'Orsola e compagne

ANTIPASTI

Crostini al caprino e maggiorana	6,50
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 toscano e crostini toscani	14,00
Bresaola con rucola e parmigiano	15,00
Sauté di cozze e vongole	18,00
Polpo alla catalana	18,00

PRIMI PIATTI

Crema di porri con crostini	10,00
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro	12,00
Risotto all'empolese (coi carciofi)	14,00
Pici all'aglione P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tipico)	14,00
Garganelli al radicchio rosso e scamorza affumicata	14,00
Ignudi della Casa al burro e parmigiano	16,00
Gnocchi di patate al ragù di carne	14,00
Pappardelle alla campigiana (pecora)	15,00
Spaghetti alle sarde	16,00
Spaghetti allo scoglio (cozze e vongole in bianco)	16,00
Risotto ai gamberi	16,00

VERDURE E LEGUMI

Parmigiana di melanzane	14,00
Insalata Caprese	14,00
Zucchini fritti	10,00
Carciofi fritti	14,00
Bietola saltata	6,50
Peperonata	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
Peposo di manzo alla fornacina sul crostone	18,00
Saltimbocca di tacchino con verdura saltata	18,00
Rognoncino di vitella trifolato	20,00
Ossobuco di vitella con funghi porcini trifolati	26,00
Piccione al forno con patate	30,00
Roastbeef con patate	16,50
Cervello di vitella fritto con carciofi fritti	20,00
Grigliata mista di maiale con fagioli all'uccelletto	18,00
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	26,00
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 mista	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
Lamponi al naturale o limone e zucchero	7,50
Lamponi al gelato di crema di Vivoli	8,50
Crème Caramel della Casa	6,50
Torta Tenerina della Casa	6,50
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, 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

Wednesday, October 21st, 2026

APPETIZERS

Crostini with got cheese & majoram 6,50
 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 & chicken liver paté crostini 14,00
 Bresaola (dried beef) with rucola and Parmigiano 15,00
 Sautéed clams & mussels (plain) 18,00
 Boiled octopus with E.V.Olive oil & raw vegetables 18,00

FIRST COURSES

Leek soup with crisp toasts 10,00
 Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce 12,00
 Artichokes Risotto 14,00
 Pici Aglione (tomato sauce & tuscan light garlic variety) 14,00
 Garganelli with red chikory sauce & smoked cheese 14,00
 Ignudi (spinach & ricotta) with butter and Parmeggiano 16,00
 Potato gnocchi with meat ragu 14,00
 Pappardelle with sheep ragout 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

Eggplant parmigiana - gluten free 14,00
 Caprese salad (mozzarella, tomato & basil) 14,00
 Deep-fried zucchini 10,00
 Deep-fried artichokes 14,00
 Sautéed chards 6,50
 "Peperonata" (stewed pepper) 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

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
 Mixed grill of pork with stewed white beans in tomato 18,00
 Grilled chicken breast with mixed salad 18,00
 Grilled lamb chops with mixed salad 25,00
 Grilled beef fillet with mixed salad 26,00
 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 mixed 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 raspberries with lemon juice & sugar 7,50
 Fresh raspberries with vanilla ice cream by Vivoli 8,50
 Crème Caramel home made 6,50
 Home made Tenerina (chocolate cake) 6,50
 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, 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 € 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)

Crema di porri con crostini o

Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro o

Garganelli 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 € 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)

Leek soup with crisp toasts or
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce or
Garganelli 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 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.