RISTORANTE CAFAGGI dal 1922

CARTA DEL GIORNO

Venerdì 27 Novembre 2026 - San Virgilio

ANTIPASTI

Crostini toscani di fegatini	6,50
Crostini di paté di melanzane	6,50
Pecorino DOP con mostarda di cipolle della Casa	10,00
Prosciutto toscano e crostini toscani	14,00
Antipasto misto di salumi con crostini toscani	14,00
Bresaola con rucola e parmigiano	15,00
Sautée di cozze e vongole	18,00
Polpo alla catalana	18,00

PRIMI PIATTI

Ribollita alla fiorentina	10,00
Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro	13,00
Pici all'aglione P.A.T. (Prodotto Agroalimentare Tipico)	14,00
Tagliatelle al radicchio rosso e scamorza affumicata	14,00
Risotto all'empolese (coi carciofi)	14,00
Ignudi della Casa al burro e Parmigiano	16,00
Gnocchi di patate al ragù di carne	14,00
Pappardelle al cinghiale	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

Caponata della Casa	14,00
Zucca gialla fritta	9,00
Carciofi fritti	14,00
Bietola saltata	6,50
Ceci lessi all'olio	5,00
Fagioli lessi all'olio	5,00
Patate arrosto o fritte (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	20,00
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	18,00
Cervello di vitella fritto con carciofi fritti	22,00
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 lesso con ceci all'olio	22,00
Baccalà fritto con zucca gialla fritta	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
Gamberi nostrali interi alla marinara	24,00

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
Tiramisù della Casa	7,00
Crostata della Casa	7,00
Torta del Nonno al cioccolato della Pasticceria Sieni	7,00
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, 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

Friday, November 27th, 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 prosciutto & chicken liver paté crostini	14,00
Tuscan mixed cold cuts with 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	
Ribollita (thick soup with bread & vegetable)	10,00
Ricotta & spinach filled ravioli with tomato sauce	13,00
Pici Aglione (tomato sauce & tuscan light garlic variety)	14,00
Tagliatelle with red chikory sauce & smoked cheese	14,00
Artichokes Risotto	14,00
Ignudi (spinach & ricotta) with butter and Parmigiano	16,00
Potato gnocchi with meat ragoût	14,00
Pappardelle with wild boar 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	
House Caponata	14,00
Deep-fried pumpkin slices	9,00
Deep-fried artichokes	14,00
Sautéed chards	6,50
Boiled chickpeas & E.V.O. oil	5,00
Boiled white beans & E.V.O. oil	5,00
Roasted or fried potatoes (according to 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)	15,00
Peposo (stewed beef in red wine with pepper grains)	20,00
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	18,00
Deep-fried calf's brains & artichokes	22,00
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 pumpkin slices	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
Sautèed pink shrimps (unshelled)	24,00

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
Home made Tiramisù	7,00
Home made crostata (jam tart)	7,00
Sieni's Grandpa ChocolateTart	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, 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.

RISTORANTE
CAFAGGI
dal 1922

MENU OFFERTA SPECIALE a € 30,00

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)

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.

RISTORANTE
CAFAGGI
dal 1922

SPECIAL OFFER MENU at € 30,00

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)

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.