



Caspriani "Da Omero"



MERCURIO
D'ORO

Tutti piatti e le salse di questo menù sono preparati nel ristorante Caspriani "Da Omero" con ingredienti freschi e stagionali secondo le antiche ricette che la nostra famiglia si è tramandata attraverso le generazioni o che la creatività nel corso di centocinquanta anni di attività, hanno reso parte integrante della cucina tradizionale Fiorentina. ★ = Tipico Toscano, Tuscan Dish;

☆ = Consigliati, Suggested, Vous Conseillez. ☆ = Ricetta esclusiva/Exclusive Recipe



Pane & Coperto €1,50

Le pietanze possono contenere allergeni

Antipasti:

Starters / Vorspeisen / Hors D'Oeuvre

1. ★ **Fettunta Toscana:** € 2,50
 🇬🇧 *Toscan Toast with Garlic, Oil & Salt* / 🇩🇪 *Geröstetes Brot mit Knoblauch und Olivenöl* / 🇫🇷 *Pain Grillé Avec Ail et Huile*
2. ☆ **Affettato Misto Toscano: Salame, Prosciutto, Finocchiona** € 4,00
Ham, Salame, Finocchiona/Platte mit Salami, Schinken, und Fenchelsalami/Jambon, Salame, Finocchiona.
3. ★ ☆ **Crostini Misti (Toscano ☆, Porcini & Fettunte Miste)**..... € 4,00
Toasts with: Mushrooms, Toscan Sauce/Geröstete Brotscheiben mit Pilzen, Leberjagout und anderen toskanischen Soßen / Croûtes Au Foil, Champignons...
4. **Affettati & Crostini Misti** € 7,50
 2+3.
5. ★ ☆ ☆ **Sottoli Misti Della Casa: Funghi, Carciofi, Finocchi** € 6,50
Mixed Pickled Vegetables in Oil (mushrooms-artichokes-fennels)/ Gemischtes in Öl eingelegtes Gemüse: Pilze, Artischocken und Fenchel /Champignons, Artichauts Fenouils, Petites Courges Marinés A' l'Huile .
6. ★ **Fettunta Col Pomodoro Fresco** € 4,00
With Fresh Tomato / Geröstetes Brot mit Tomaten / Avec Tomate.
7. ★ ☆ **Fettunta Con Pecorino** € 4,00
With Pecorino Cheese / Geröstetes Brot mit Schafskäse / Avec Fromage De Brebis.
8. ★ ☆ **Fettunta Con Il Lardo di Colonnata** € 4,00
With Colonnata bacon-fat / Geröstetes Brot mit fettem Colonnata -Speck/Avec Lard De Colonnata
9. ★ **Fettunta Con Prosciutto Parma** € 4,00
With Parma Hamm / Geröstetes Brot mit Parmaschinken / Avec Jambon.Chicory Salad Wwth Pecorino Cheese /Radicchio-Salat mit Schafskäse / Salad de Chicorée Avec Fromage de Brebis.



Primi Piatti

Erstes Gericht / First Dishes / Premiere Plads

Minestre In Brodo

Suppen / Soups / Potage

11. **Consommé** € 4,50
12. **Stracciatella** € 5,50
Broth with eggs and Parmesan / Brühe mit Eiern und Parmesan/ Potage aux oeufs et au Parmesan
13. **Minestrone di Verdura (*)**..... € 5,50
Vegetable Soups / Gemüsesuppe / Soupe De Légumes.
14. **Minestrina in Brodo di Carne** € 5,50
Soup With Meat Broth Pasta / Suppe Mit Fleisch Suppenbrühe Pasta/Soupe Avec Pâtes de Bouillon de Viande
15. ★ ☆ **Minestrone di Pasta & Fagioli** € 5,50
« Pasta and beans » Soup / Suppe mit Teigwaren und Bohnen / Soupe aux pâtes et aux haricots
16. **Tortellini in Brodo** € 5,50
Broth with Tortellini / Brühe mit Tortellini / Potage aux Tortellini .



Pasta Asciutta

20. **Al Pomodoro: Spaghetti, penne** € 5,50
With tomato sauce / Mit Tomatensoße / A la sauce de tomate
22. ★ ☆ **Al Sugo: Spaghetti, Penne** € 5,50
With Bolognese sauce / Mit Bolognese (Ragout) / A la sauce de viande (ragoût)
24. **Spaghetti alla Carbonara** € 5,50
With cream, bacon and eggs / Mit Sahne, Schinken und Eiern / A la crème, au jambon et aux oeufs
25. **Alla Carrettiera: Spaghetti, Penne** € 5,50
With tomato, red pepper and basil / Mit Tomaten, Paprika und Basilikum / A la sauce des tomates, du paprika et de l'ail
26. **Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncino.** € 5,50
Oil, garlic, red pepper/Mit paprika, Öl & knoblauch/Au huile, oil et poivre
27. ★ ☆ **Spaghetti al Tartufo Toscano** € 7,50
With tuscan truffles / Mit toskanischen Trüffeln / Aux truffes toscanes



Pasta Fresca Artigianale:

Fresh Pasta/Frische mit Eiern gemachte Teigwaren Pâtes Aux Oeufs

31. ★ *Al Sugo Toscano: Tagliatelle, Tortellini*€ 6,00

With Bolognese sauce / Mit Bolognese (Ragout) / A la sauce de viande (ragoût)



32. *Ravioli Al Burro & Salvia*€ 6,60

Butter & Sage / Mit Butter Und Salbei / Beurre & Sage.

33. *Al Pomodoro: Tagliatelle, Ravioli*€ 6,00

With sauce of tomato / Mit Tomatensoße / A la sauce de tomate

34. ★ ★ ★ *Pappardelle Al Chinghiale (Stagionale)*€ 7,00

With wild boar sauce / Mit Wildschweinsoße / A la sauce de sanglier

35. ★ ★ ★ *Pappardelle sul Coniglio (periodo estivo)*€ 7,00

With rabbit sauce (summertime) / Mit Kaninchensauce (Sommermonate) / A la sauce de lapin (en été)

36. ★ ★ ★ *Gnocchi Ai Carciofi Gratinati (Stag.le)*€ 7,00

With artichokes au gratin (seasonal) / Mit Artischocken, überbacken (Jahreszeit bedingt) / Aux artichauts, gratinés (saisonnier)

37. ★ ★ ★ *Gnocchi Agli Asparagi Grat. (Stag.le)*€ 7,00

With wild asparagus au gratin (seasonal) / Mit "Wild" spargel, überbacken (Jahreszeit bedingt) / Aux asperges sauvages, gratinés (saisonnier)

38. ★ ★ ★ *Gnocchi Salsiccia e Porcini*€ 7,50

With tuscan sausage and mushrooms / Mit Artischocken, überbacken (Jahreszeit bedingt) / Aux artichauts, gratinés (saisonnier)



39. ★ ★ ★ *Tagliatelle alle Trombette*€ 7,50

With a rare kind of mushrooms called "Craterellus Cornucupioides" / Mit der toskanischen Wurst und Pilzen / Avec la saucisse toscane et les champignons

40. ★ ★ *Gnocchi alla Zucca Gratinati (Stag.le)*€ 7,00

With yellow pumpkins au gratin (seasonal) / Mit gelben Kürbissen, überbacken (Jahreszeit bedingt) / Aux courges jaunes, gratinés (saisonnier)

41. ★ ★ *Ravioli Tartufati Alla Crema Di Funghi*€ 7,50

Ravioli filled up with truffle paste, prepared with mushroom sauce / Ravioli gefüllt mit Trüffelpaste, zubereitet mit Pilzsaucen / Ravioli farcis du crème de truffe, préparés à la sauce de champignons



42. ★ ★ ★ *Crespelle Alla Fiorentina*€ 7,50

Pancakes filled up with spinach and ricotta (fresh cheese) / Mit Spinat und Frischkäse (Ricotta) gefüllte Pfannkuchen / Crêpes avec des épinards et ricotta "a la Fiorentina".

43. ★ ★ ★ *Tagliatelle Ai Funghi (*)*€ 7,50

With mushrooms / Mit Pilzsoße / A la sauce de champignons.

Secondi Piatti:

Second Dishes, Zweite Gerichte, Seconds Plads



Alla Griglia Sul Carbone:

Grilled dishes / Gegrillte Gerichte / Plats grillés

45. ★ ★ *Bistecca Di Manzo Nostrano Alla "Fiorentina"*€ 42,00/Kg

Grilled beefsteak / Gegrilltes Rindssteak / Entrecôte de boeuf grillé .

47. ★ *Lombatina Di Maiale (Bistecca di maiale)*€ 8,00

Grilled pork cutlett / Gegrilltes Schweinekotelett / Côtelettes de porc grillé .

48. ★ ★ *Pollo Al Mattone*€ 8,00

Grilled chicken / Gegrilltes Hähnchen / Poulet grillé .

49. ★ *Braciola Di Manzo*€ 8,00

Grilled beef cutlett/ Gegrilltes Rindskotelett / Entrecôte de boeuf grillé .

50. ★ *Coniglio Al Mattone (1/4)*€ 9,00

Grilled rabbit (1/4) / Gegrilltes Kaninchen (1/4) / Lapin grillé (1/4) .

51. ★ ★ *Agnello Alla Griglia (Scotta dita o Paillard)*€ 14,00

Grilled lamb chops / Gegrillte Lammkoteletts / Côtelettes d'agneau grillées

52. ★ ★ *Filetto Di Manzo Ai Ferri*€ 13,00

Grilled sirloin of beef / Gegrilltes Rindsfilet / Filet de boeuf grillé

54. ★ ★ *Piccione al Mattone (1 Intero)*€ 14,00

Grilled pigeon (1) / Gegrillte Taube (1) / Pigeon grillé (1) .

55. ★ ★ *Lombatina Di Vitella Di Latte*€ 15,00

Grilled sirloin of veal/ Gegrilltes Lendenstück vom Milchkalb / Bavette de veau grillé .

Piatti Al Tegame:

Roasted in the pan / In der Pfanne Gebratenes / Rôtis dans la poêle

58. ★ ★ ★ *Coniglio in Umido Alla Chiantigiana* €. 10,00

Wild boar in Tuscan sauce / Wildschwein mit toskanischer Soße / Sanglier à la sauce toscane



59. ★ ★ ★ *Cinghiale In Umido alla Chiantigiana* €. 14,00

Wild boar in tuscan sauce / Wilder Eber in der toskanischen Soße / Sanglier en sauce toscane

60. ★ *Bocconcini D'Agnello Aglio e Rosmarino* ..€. 13,00

Lamb pieces with garlic and rosemary / Lammstücke mit Knoblauch und Rosmarin / Pièces d'agneau avec de l'ail et du romarin

61. ★ ★ ★ *Petti d'Anatra all'Arancia* €. 13,00

Duck brisket with orange sauce / Ente-bruststück mit orangensoße / Poitrine de canard avec la sauce orange



62. ★ ★ *Tagliolini di Manzo Ai Porcini* .. €. 14,00

Solo in stagione di Funghi Freschi

Little slices of beef with mushrooms (seasonal) / Kleine Rindfleisch-Scheiben mit Pilzen (Jahreszeit bedingt) / Petites tranches de boeuf avec des champignons (saisonnier)



Dietro Prenotazione anche

Upon reservation Auf die Bedenken Sur la réservation



63. ★ ★ *Lepre in dolce e forte* €. 14,00

hare in tuscan sweet-and-sour sauce (cacao, candied fruit, pine nuts..) / Hase in toskanischer süßsaurer Soße (Kakao, kandierte Frucht, Pinienkerne ..) / le lièvre dans la sauce douce-et-aigre toscane (le cacao, le fruit confit, les noix de pin ..)

64. ★ ★ *Fagiano Lardellato alla Fiorentina* €. 30,00/1

Florentine larded pheasant / Larded-Fasan / le lièvre dans la faisán de larded



65. ★ ★ ★ *Prosciutto Di Maiale al forno (Medievale)* €. 12,00

Fresh ham with mediveal fruit sauce / Frischer Schinken mit mediveal Fruchtsoße / Jambon frais avec la sauce de fruit mediveal

66. ★ ★ ★ *Cinghiale in salsa di frutta (Medievale)* €. 14,00

Wild boar with fruit sauce / Wildschwein mit Fruchtsoße / Sanglier sauvage avec la sauce de fruit

Scaloppine / Cutletts



68. *Scaloppina alla Pizzaiola* €. 8,00

Cutlett with capers, origan and tomato / Schnitzel mit Kapern, Oregano und Tomaten / Escalope avec des câpres, de l'origan et des tomates

69. ★ *Scaloppina Al Vino Bianco* €. 8,00

Cutlett with sauce of white wine / Schnitzel in Weißweinssoße / Escalope au vin blanc .

70. ★ *Scaloppina Al Limone* €. 8,00

Cutlett with sauce of lemon / Schnitzel mit Zitronensoße / Escalope au limon .

71. *Scaloppina Al Madera.* €. 8,00

Cutlett with sauce of Madeira / Schnitzel in Madeirasoße / Escalope au Madère .

72. *Scaloppina Alla Milanese* €. 8,00

Breaded veal cutlett / Wienerschnitzel / Escalope viennoise .

73. ★ ★ *Scaloppina Ai Funghi Porcini in Trifola Fiorentina* €. 10,00

Cutlett with mushrooms / Schnitzel mit Pilzsoße / Escalope aux champignons

Fritti Toscani:

Tuscan fried dishes / Toskanisches Frittiertes / Frits toscans

76. ★ ★ *Pollo alla Chiantigiana (1/4)* €. 8,50

Fried chicken (1/4) / Frittiertes Hähnchen (1/4) / Poulet frit (1/4)

77. ★ ★ *Coniglio (1/4)* €. 9,00

Fried rabbit (1/4) / Frittiertes Kaninchen (1/4) / Lapin frit (1/4) .

78. ★ ★ *Piccione (1 Intero)* €. 14,50

Fried pigeon (1) / Fritierte Taube (1) / Pigeon frit (1)

79. ★ ★ *Scotta Dita D'Agnello Fritte* €. 14,50

Fried lamb chops / Fritierte Lammkoteletts / Côtelettes d'agneau frites .

Omelettes:

80. *Omelette Al Formaggio (A Piacere)* €. 6,50

Omelet with cheese / Omelett mit Käse / Omelette au fromage .

81. *Omelette Alle Zucchine* €. 6,50

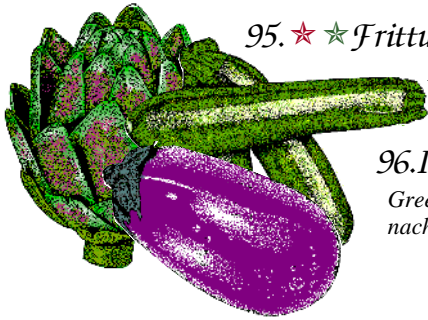
Omelet with Zucchini / Omelett mit Zucchini / Omelette aux courges petites .

72. *Omelette Ai Funghi Porcini* €. 6,50

Omelet with mushrooms / Omelett mit Pilzen / Omelette aux champignons .

Contorni:

Guarnitures, Beilage, Garnitures:



95. ★ ★ Frittura Mista Di Stagione € 4,00

Fried mixed seasonal vegetables / Frittiertes Gemüse je nach Jahreszeit / Fritures saisonnières .

96. Insalate Miste Di Stagione € 4,00

Green or mixed seasonal salad / Grüner oder gemischer Salat je nach Jahreszeit / Salade verte ou panachée saisonnière .

97. ★ ★ Fagioli Bianchi All'Olio Toscano € 4,00

Haricot beans with oil / Weisse Bohnen mit Öl / Haricots blancs à l'huile .

98. ★ ★ Fagioli all'Uccelletto € 4,00

Haricot beans with tomato, sage and garlic / Weisse Bohnen mit Tomaten, Salbei und Knoblauch / Haricots blancs avec des tomates, de la sauge et de l'ail .

99. ★ ★ Verdure miste alla griglia (Melanzane, zucchini, peperoni) € 4,00

Grilled eggplants, zucchini and pimentos / Gegrillte Eierfrüchte, Zucchini und Piment / Aubergines grillées, la courgette et les piments doux .

100. ★ ★ Funghi Porcini Trifolati (*) € 6,50

Mushrooms with parsley / Pilze mit Petersilie / Champignons au persil .

101. Verdura Saltata € 4,00

Boiled spinach, cooked in oil and garlic / Gekochter Spinat, in Öl und Knoblauch angedünstet / Epinards bouillis, étuvés en huile et en ail

102. ★ Insalata d'Ovoli

(stagionale-Solo F. Freschi)..... € 8,50

Salad of mushrooms (seasonal) / Pilzsalat (Jahreszeit bedingt) / Salade des champignons



(*) = Congelato se non reperibile fresco. Frozen if it's not possible to find it fresh. Geleé si n'est pas trouvable fraîche.



Formaggi: Cheese, Käse, Fromage



105. ★ ★ Pecorino € 4,00

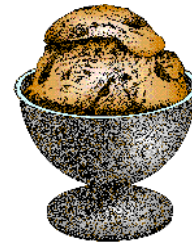
Cheese from ewe's milk / Schafskäse / Fromage du brebis .

106. ★ Parmigiano Reggiano € 4,00

Parmesan cheese / Parmesankäse (Hartkäse) / Parmesan .

107. Gruviera € 4,00

Gruyère cheese / Greierzer Käse / Gruyère .



Dolci - Produzione Propria:

Home made desserts

Hausgemachte Nachspeisen

Dessert faits à la maison



110. ★ ★ Biscottini Misti Della Casa € 4,00

Mixed biscuits of the house / Gemischte Kekse des Hauses / Biscuits divers de la maison .

111. ★ ★ Tiramisù € 4,00

Biscuits, coffee, Mascarpone, cacao / Biskuits, Kaffee, Mascarpone, Kakao / Biscuits, café, Mascarpone, cacao.

112. ★ ★ Panna Cotta Al Cioccolato Fusi O con I frutti di bosco € 4,00

Cooked cream, also with hot chocolate or with fruits of the forest / Sahnepudding, auch mit heißer Schokolade oder Waldfrüchten / Crème cuite, aussi avec du chocolat chaud ou des fruits de la forêt

113. ★ ★ Cotognata "Casprini Da Omero" Con il Pecorino € 4,00

Jam of apple-quince or pear-quince with Pecorino cheese / Quittenapfel- oder Quittenbirmen-Marmelade mit Schafskäse / Confiture du coing de pomme ou poire avec du fromage du brebis

114. ★ ★ Bongo (profitterol) bignè con il cioccolato caldo fuso € 4,00

Bignè filled with whipped cream covered with hot chocolate / Bignè füllte sich mit Schlagsahne bedeckt mit der heißen Schokolade / Bignè se remplissait de la crème chantilly couverte avec le chocolat chaud.

115. ★ ★ Torta della nonna € 4,00

Exclusive original recipe / Exclusive recette original / Exclusive -Original-Rezept

116. Tartufo Bianco O Nero (Conf.) € 4,00

White or black chocolate truffle / Weißer oder schwarzer Schokoladentrüffel / Truffe au chocolat blanche ou noire

117. Gelati Misti confezionati € 4,00

Different fabricated ice-creams / Verschiedene Eissorten (industriell hergestellt) / Glaces diverses confectionnées