



Casprini "Da Omero"



Tutti piatti e le salse di questo menù sono preparati nel ristorante Casprini "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 Consiglieons. ☆ = Ricetta esclusiva/Exclusive Recipe

Pane & Coperto €2,00

Gli allergeni "nascosti" sono indicati con un simbolo

Antipasti:

Starters / Vorspeisen / Hors D'Oeuvre



1. ★ Fettunta Toscana: € 3,00

Tuscan 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)..... € 4,50

Toasts with: Mushrooms, Toscan Sauce/Geröstete Brotscheiben mit Pilzen, Leberjagout und anderen toskanischen Soßen / Croûtas Au Foil, Champignons.

4. Affettati & Crostini Misti € 8,00

2+3.

5. ☆ ☆ ☆ Sottoli Misti Della Casa: Funghi, Carciofi, Finocchi € 7,00

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 € 4,50

With Parma Hamm / Geröstetes Brot mit Parmaschinken / Avec Jambon.

10. ☆ Piatto di fettunte Miste: Prosciutto, lardo, pecorino, pomodoro. € 8,00

Mixed plate of garlic bread: Parma Ham, bacon, cheese, tomato / Plaque mixte de pain à l'ail: Jambon de Parme, bacon, fromage, tomate.

10. ☆ Piatto di fettunte Miste: Prosciutto, lardo, pecorino, pomodoro. € 8,00

Mixed plate of garlic bread: Parma Ham, bacon, cheese, tomato / Plaque mixte de pain à l'ail: Jambon de Parme, bacon, fromage, tomate.

Primi Piatti

Erstes Gericht / First Dishes / Premiere Plads

Minestre In Brodo/Zuppe

Suppen / Soups / Potage

11. Consommé € 5,00

12. Stracciatella € 6,50

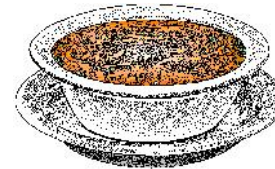
Broth with eggs and Parmesan / Brühe mit Eiern und Parmesan/ Potage aux oeufs et au Parmesan

13. Minestrone di Verdura (*)..... € 6,50

Vegetable Soups / Gemüsesuppe / Soupe De Légumes.

14. Minestrina in Brodo di Carne € 6,50

Soup With Meat Broth Pasta / Suppe Mit Fleisch Suppenbrühe Pasta/Soupe Avec Pâtes de Bouillon de Viande



15. ☆ ☆ Minestrone di Pasta & Fagioli..... € 6,50

« Pasta and beans » Soup / Suppe mit Teigwaren und Bohnen / Soupe aux pâtes et aux haricots

16. Tortellini in Brodo € 6,50

Broth with Tortellini / Brühe mit Tortellini / Potage aux Tortellini .

17. Minestra di pane (su richiesta, invernale) € 6,50

Bread soup (on request, winter) / Brotsuppe (auf Anfrage), im Winter / Soupe de pain (sur demande, hivernale

Pasta Asciutta

20. Al Pomodoro: Spaghetti, penne € 6,00

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

22. ☆ ☆ Al Sugo: Spaghetti, Penne € 6,00

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

24. Spaghetti alla Carbonara € 6,50

With cream, bacon and eggs / Mit Sahne, Schinken und Eiern / A la crème, au jambon et aux oeufs

25. Alla Carrettiera: Spaghetti, Penne € 6,00

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. € 6,00

Oil, garlic, red pepper/Mit paprika, Öl & knoblauch/Au huile, oil et poivre

27. ☆ ☆ Spaghetti al Tartufo Toscano € 8,50

With tuscan truffles / Mit toskanischen Trüffeln / Aux truffes toscanes

Pasta Fresca Artigianale:

Fresh Pasta/Frische mit Eiern gemachte Teigwaren Pâtes Aux Oeufs

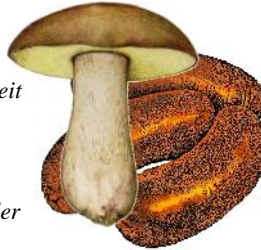
31. ★ Al Sugo Toscano: Tagliatelle, Tortellini.....€ 7,00
 With Bolognese sauce / Mit Bolognese (Ragout) / A la sauce de viande (ragoût)
32. Ravioli Al Burro & Salvia€ 7,00
 Butter & Sage / Mit Butter Und Salbei / Beurre & Sage.
33. Al Pomodoro: Tagliatelle, Ravioli.....€ 7,00
 With sauce of tomato / Mit Tomatensoße / A la sauce de tomate
34. ★☆☆ Pappardelle Al Cinghiale (Stagionale).....€ 8,50
 With wild boar sauce / Mit Wildschweinssoße / A la sauce de sanglier
35. ★☆☆ Pappardelle sul Coniglio (periodo estivo).....€ 8,50
 With rabbit sauce (summertime) / Mit Kaninchensauce (Sommermonat) / A la sauce de lapin (en été)
36. ★☆☆ Pappardelle alla Nana (periodo estivo).....€ 8,50
 With goose sauce / Mit Gansensauce / Avec sauce à l'oie



37. ★☆☆ Gnocchi Ai Carciofi Gratinati (Stag.le (*)).....€ 8,50
 With artichokes au gratin (seasonal)/ Mit Artischocken, überbacken (Jahreszeit bedingt) / Aux artichauts, gratinés (saisonnier)

38. ★☆☆ Gnocchi Salsiccia e Porcini€ 8,50
 With tuscan sausage and mushrooms / Mit Artischocken, überbacken (Jahreszeit bedingt) / Aux artichauts, gratinés (saisonnier)

39. ★☆☆ Tagliatelle alle Trombette€ 8,50
 With a rare kind of mushrooms called "Craterellus Cornucupioides" / Mit der toskanischen Wurst und Pilzen / Avec la saucisse toscane et les champignons



41. ★☆☆ Ravioli Tartufati Alla Crema Di Funghi.....€ 8,50
 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(^).....€ 8,50
 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 (*)€ 8,50
 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"€ 43,00/Kg
 Grilled beefsteak / Gegrilltes Rindssteak / Entrecôte de boeuf grillé.
47. ★ Lombatina Di Maiale (Bistecca di maiale)€ 9,00
 Grilled pork cutlett / Gegrilltes Schweinekotelett / Côtelettes de porc grillé.
48. ★☆☆ Pollo Al Mattone.....€ 9,00
 Grilled chicken / Gegrilltes Hähnchen / Poulet grillé.
49. ★ Braciola Di Manzo.....€ 9,00
 Grilled beef cutlett/ Gegrilltes Rindskotelett / Entrecôte de boeuf grillé.
50. ★ Coniglio Al Mattone (1/4)€ 10,00
 Grilled rabbit (1/4) / Gegrilltes Kaninchen (1/4) / Lapin grillé (1/4).
51. ★☆☆ Agnello Alla Griglia (Scotta dita o Paillard)€ 15,00
 Grilled lamb chops / Gegrillte Lammkoteletts / Côtelettes d'agneau grillées
52. ★☆☆ Filetto Di Manzo Ai Ferri€ 15,00
 Grilled sirloin of beef / Gegrilltes Rindsfilet / Filet de boeuf grillé
54. ★☆☆ Piccione al Mattone (1 Intero).....€ 15,00
 Grilled pigeon (1) / Gegrillte Taube (1) / Pigeon grillé (1).
55. ★☆☆ Lombatina Di Vitella Di Latte€ 16,00
 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 € 14,00

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 € 12,00

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

62. ★★☆☆ Tagliolini di Manzo Ai Porcini € 15,00

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 (1 F. intero!).. € 20,00

Florentine larded pheasant / Larded-Fasan / Faisan au lard



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) € 15,00

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

67. ★★☆☆ Spiedino di fegatelli € 9,00

Skewer of liver / Spieß Leber / brochette du foie

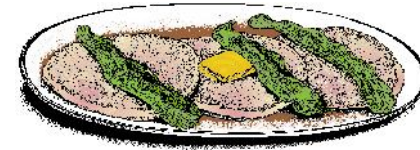
68. Faraona grigliata € 12,00

Grilled Guinea Fowl/ Pintade Grillé / Gegrillter Perlhuhn

68. Spiedo misto di Pollo, Maiale, Coniglio, Pane (min. 10 p.) € 12,00

Skewer mix of Chicken, Pig, Rabbit, bread (Min. 10 p.) / Brochette mélange de poulet, porc, lapin, le pain (Au moins 10 p.) / Spieß Mischung aus Huhn, Schwein, Kaninchen, Brot (Mind. 10 P.)

Scaloppine / Cutletts



68. Scaloppina alla Pizzaiola € 9,00

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 € 9,00

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

70. ☆★☆☆ Scaloppina Al Limone € 9,00

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

71. Scaloppina Al Madera € 9,00

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

72. Scaloppina Alla Milanese € 9,00

Breaded veal cutlett / Wienerschnitzel / Escalope viennoise.

73. ★★☆☆ Scaloppina Ai Funghi Porcini in Trifola Fiorentina € 12,00

Cutlett with mushrooms / Schnitzel mit Pilzsauce / Escalope aux champignons

Fritti Toscani:

Tuscan fried dishes / Toskanisches Frittiertes / Frits toscans

75. ★★☆☆ Pollo alla Chiantigiana (1/4) € 9,00

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

76. ★★☆☆ Cervello fritto € 9,00

Fried cow brain / gebraten Kuh Gehirn / cerveau de vache frites

77. ★★☆☆ Coniglio (1/4) € 11,00

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

79. ★★☆☆ Scotta Dita D'Agnello Fritte € 15,00

Fried lamb chops / Frittierte 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

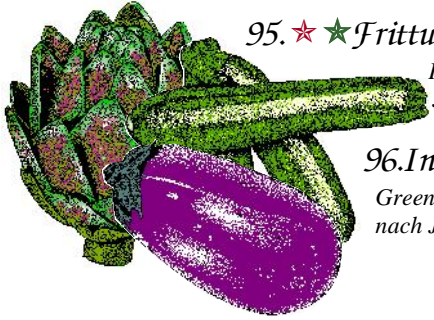
Omelet with Zucchini / Omelett mit Zucchini / Omelette aux courges petites.

72. Omelette Ai Funghi Porcini € 8,00

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

Contorni:

Guarnitures, Beilage, Garnitures:



95. ★★ Frittura Mista Di Stagione.....€ 4,50

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

96. Insalate Miste Di Stagione€ 4,50

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 Piastra (Secondo disponibilità)€

.....4,50
Vegetables on ho plate, subject to availability / Gemüse auf Teller nach Verfügbarkeit / Légumes sur la plaque, sous réserve de disponibilité.



100. ★★ Funghi Porcini Trifolati (*).....€ 7,50

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

101. Verdura Saltata€ 4,50

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



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.....€ 4,50

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

111. ★★ Tiramisù.....€ 4,50

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

113. ★★ Cotognata "Casprini Da Omero" Con il Pecorino€ 4,50

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

114. ★★ Secondo stagione o su richiesta: Millefoglie, Bongo (profitterol),

Torta di frutta alla fiorentina (solo gelatina), e alla francese (con crema pasticcera), Torta tradizionale (panna, pan di spagna etc, etc.), Diplomatico, Zuccotto, Torta della nonna, Crostate di marmellate fatte in casa, Marengo. Gelato di frutta, crema o cioccolato.....€ 4,50

115. Cena dolce: Pane arrostito, burro, marmellate fatte in casa, caffè,

the, cappuccino o cioccolata calda in tazza grande€ 10,00
Sweet dinner: Roasted bread, butter, homemade jam, coffee, tea, cappuccino or hot chocolate in a large cup / Dîner douce: pain rôti, beurre, confiture maison, café, thé, cappuccino ou un chocolat chaud dans une grande tasse / Süße Abendessen: Gebratenes Brot, Butter, hausgemachte Marmelade, Kaffee, Tee, Cappuccino oder heiße Schokolade in einer großen Tasse

116. Tartufo Bianco O Nero / Sorbetto (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 confectonnées