



# 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 Conseillez. ☆ = Ricetta esclusiva/Exclusive Recipe

Pane & Coperto € 2,00

Gli allergeni "nascosti" sono indicati con un simbolo

## Antipasti:

### Starters / Vorspeisen / Hors D'Oeuvre

- ★ **Fettunta Toscana** € 3,00  
Toscan Toast with Garlic, Oil & Salt / Geröstetes Brot mit Knoblauch und Olivenöl / Pain Grillé Avec Ail et Huile
- ★ **Affettato Misto Toscano: Salame, Prosciutto, Finocchiona** € 5,00  
Ham, Salame, Finocchiona/Platte mit Salami, Schinken, und Fenchelsalami/Jambon, Salame, Finocchiona.
- ★ **Crostini Misti (Toscano, Porcini & Fettunte Miste 4 p.zi)** € 5,00  
Toasts with: Mushrooms, Toscan Sauce/Geröstete Brotscheiben mit Pilzen, Leberragout und anderen toskanischen Soßen / Croûtes Au Foil, Champignons...
- ★ **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.

- Affettati & Crostini Misti** € 9,00  
2+3.
- ★ **Fettunta Col Pomodoro Fresco** € 4,50  
With Fresh Tomato / Geröstetes Brot mit Tomaten / Avec Tomate.
- ★ **Fettunta Con Pecorino** € 4,50

With Pecorino Cheese / Geröstetes Brot mit Schafskäse / Avec Fromage De Brebis

- ★ **Fettunta Con Il Lardo di Colonnata** € 4,50  
With Colonnata bacon-fat / Geröstetes Brot mit fettem Colonnata-Speck/Avec Lard De Colonnata
- ★ **Fettunta Con Prosciutto Parma** € 4,50  
With Parma Ham / Geröstetes Brot mit Parmaschinken / Avec Jambon. Chicory Salad With Pecorino Cheese / Radicchio-Salat mit Schafskäse / Salad de Chicorée Avec Fromage de Brebis.
- ★ **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 Marinées A' l' Huile .

## Primi Piatti

### Erstes Gericht / First Dishes / Premiere Plads

## Minestre In Brodo

### Suppen / Soups / Potage

- Consommé** € 5,00
- Stracciatella** € 6,50  
Broth with eggs and Parmesan / Brühe mit Eiern und Parmesan/ Potage aux oeufs et au Parmesan
- Minestrone di Verdura (\*)** € 6,50  
Vegetable Soups / Gemüsesuppe / Soupe De Légumes.
- Minestrina in Brodo di Carne** € 6,50  
Soup With Meat Broth Pasta / Suppe Mit Fleisch Suppenbrühe Pasta/Soupe Avec Pâtes de Bouillon de Viande
- ★ **Minestrone di Pasta & Fagioli** € 7,00  
« Pasta and beans » Soup / Suppe mit Teigwaren und Bohnen / Soupe aux pâtes et aux haricots
- Tortellini in Brodo** € 7,00  
Broth with Tortellini / Brühe mit Tortellini / Potage aux Tortellini .
- Minestra di pane (su richiesta, invernale)** € 7,00  
Bread soup (on request, winter) / Brotsuppe (auf Anfrage), im Winter / Soupe de pain (sur demande, hivernale)



## Pasta Asciutta

- Al Pomodoro: Spaghetti, penne** € 7,00  
With tomato sauce / Mit Tomatensoße / A la sauce de tomate
- ★ **Al Sugo: Spaghetti, Penne** € 7,00  
With Bolognese sauce / Mit Bolognese (Ragout) / A la sauce de viande (ragoût)
- Spaghetti alla Carbonara** € 7,00  
With cream, bacon and eggs / Mit Sahne, Schinken und Eiern / A la crème, au jambon et aux oeufs
- Alla Carrettiera: Spaghetti, Penne** € 7,00  
With tomato, red pepper and basil / Mit Tomaten, Paprika und Basilikum / A la sauce des tomates, du paprika et de l'ail
- Spaghetti Aglio, Olio & Peperoncino** € 6,50  
Oil, garlic, red pepper/Mit paprika, Öl & knoblauch/Au huile, oil et poivre
- ★ **Spaghetti al Tartufo Toscano** € 9,00  
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* 🍷🍷🍷 ..... € 8,00  
 With Bolognese sauce / Mit Bolognese (Ragout) / A la sauce de viande (ragoût)
32. *Ravioli Al Burro & Salvia* 🍷🍷🍷 ..... € 8,00  
 Butter & Sage / Mit Butter Und Salbei / Beurre & Sage.
33. *Al Pomodoro: Tagliatelle, Ravioli* 🍷🍷🍷 ..... € 8,00  
 With sauce of tomato / Mit Tomatensoße / A la sauce de tomate
34. ★★☆☆ *Pappardelle Al Chinghiale (Stagionale)* 🍷🍷🍷 ..... € 9,00  
 With wild boar sauce / Mit Wildschweinsoße / A la sauce de sanglier
35. ★★☆☆ *Pappardelle sul Coniglio (Stagionale)* 🍷🍷🍷 ..... € 9,00  
 With rabbit sauce (summertime) / Mit Kaninchensauce (Sommermonate) / A la sauce de lapin (en été)
37. ★★☆☆ *Gnocchi Salsiccia e Porcini* 🍷🍷🍷 ..... € 9,00  
 With tuscan sausage and mushrooms / Mit Artischocken, überbacken (Jahreszeit bedingt) / Aux artichauts, gratinés (saisonnier)



39. ★★☆☆ *Tagliatelle alle Trombette* 🍷🍷🍷 ..... € 9,00

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* 🍷🍷🍷 ..... € 9,00

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

42. ★★☆☆ *Crespelle Alla Fiorentina* 🍷🍷🍷 ..... € 9,00

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 (\*)* 🍷🍷🍷 ..... € 9,00

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"* ..... € 44,00/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)* ..... € 10,00  
 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* ..... € 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* ..... € 40,00/kg  
 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 € 15,00

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

60. ★☆☆ Bocconcini D'Agnello Aglio e Rosmarino . € 15,00

*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 ..... € 14,00

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



62. ★★☆☆ Tagliolini Ai 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 ..... € 12,00

*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 intero

*Consigliato per minimo 2 persone*

*Florentine larded pheasant / Larded-Fasan / Faisan au lard*



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

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

66. ★★☆☆ Cinghiale in salsa di frutta (Medievale) ..... € 15,00

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



## Scaloppine / Cutletts

68. Scaloppina alla Pizzaiola (M) ..... € 9,50

*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 (M) ..... € 9,50

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

70. ★☆☆ Scaloppina Al Limone (M) ..... € 9,50

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

71. Scaloppina Al Madera (M) ..... € 9,50

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

72. Scaloppina Alla Milanese (M) (G) ..... € 9,50

*Breaded veal cutlett / Wienerschnitzel / Escalope viennoise.*

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

*Cutlett with mushrooms / Schnitzel mit Pilzsoße / Escalope aux champignons*

## Fritti Toscani:

*Tuscan fried dishes / Toskanisches Frittiertes / Frits toscans*



76. ★★☆☆ Pollo alla Chiantigiana (1/4) (M) (G) ..... € 9,00

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

77. ★★☆☆ Coniglio (1/4) (M) (G) ..... € 11,00

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

78. ★★☆☆ Cervello di manzo (M) (G) ..... € 10,00

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

79. ★★☆☆ Scotta Dita D'Agnello Fritte (M) (G) ..... € 14,00

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

## Omelettes:

80. Omelette Al Formaggio (A Piacere) (G) ..... € 6,00

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

81. Omelette Alle Zucchine A ..... € 6,00

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

72. Omelette Ai Funghi Porcini A ..... € 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. Insalata Verde ..... € 3,50

Green Salad / Grüner Salat / Salade verte

97. Insalate Miste Di Stagione..... € 4,50

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



98. ★★ Fagioli Bianchi All'Olio (caldi).... € 4,50

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

99. ★★ Fagioli all'Uccelletto..... € 4,50

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.

100. ★★ Verdure miste alla griglia (Melanzane, zucchine, peperoni)..... € 4,50

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

101. ★★ Funghi Porcini In Trifola toscana (\*)..... € 7,50

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

102. Verdura Saltata ..... € 4,50

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

(\*) = 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 🍷 ..... € 3,50

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

106. ★ Parmigiano Reggiano 🍷 ..... € 3,50

Parmesan cheese / Parmesankäse (Hartkäse) / Parmesan .

107. Pecorino a latte freddo con il pepe nero 🍷 ..... € 3,50

sheep cheese (Cold milk), with black pepper / Schafskäse (Cold Milch), mit schwarzem Pfeffer / Fromage de brebis (lait froid), avec du poivre noir -



## 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 🍷🍷 ..... € 5,00

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

112. ★★ Panna Cotta Al Cioccolato Fuso o frutti di bosco 🍷🍷 ..... € 5,00

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 ..... € 5,00

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. ★★ Bongo bigné con il cioccolato caldo 🍷🍷 ..... € 5,00

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



115. ★★ Torta della nonna 🍷🍷 ..... € 5,00

Exluse original recipe / Exlusive recette original / Exlusive-Original-Rezept