



OSTERIA CAVURRINO

M E N U



La Storia del Cavurrino

**In questa strada, un tempo chiamata Via Larga, passavano carrozze,
artigiani, studenti e sognatori.**

**Quando Firenze divenne per pochi anni capitale d'Italia, la via prese il nome di Camillo
Cavour, simbolo di cambiamento e di futuro.**

Ma tra la gente del popolo, Cavour aveva un altro nome: lo chiamavano “il Cavurrino”.

**Così veniva soprannominata la piccola moneta, o la banconota, con il suo volto stampato
sopra: pochi soldi, ma sufficienti per un piatto caldo, un bicchiere di vino, una tavola
condivisa.**

**Il cavurrino non rappresentava la ricchezza, bensì la dignità delle cose semplici, il valore
dell'incontro, della fame saziata e delle chiacchiere che durano più del pasto.
Questo ristorante nasce con lo stesso spirito: cucina sincera, accoglienza vera,
prezzi onesti e sapori che raccontano Firenze.**

**Qui il Cavurrino non è una moneta, ma un'idea: che il buon cibo debba essere per tutti,
e che ogni tavola sia un piccolo atto di unità.**

**Benvenuti. Sedetevi.
Il resto... lo mette il Cavurrino.**

On this street, once called Via Larga, carriages, craftsmen, students, and dreamers once passed by.

When Florence became, for a few years, the capital of Italy, the street took the name of Camillo Cavour, a
symbol of change and of the future.

But among the people, Cavour had another name: they called him “the Cavurrino.”

That was the nickname given to the small coin—or banknote—with his face printed on it: just a little money, yet
enough for a hot meal, a glass of wine, a shared table.

The Cavurrino did not stand for wealth, but for the dignity of simple things, the value of meeting one another, of
hunger satisfied, and of conversations that last longer than the meal itself.

This restaurant is born with the same spirit: honest cooking, genuine hospitality, fair prices, and flavors that tell
the story of Florence.

Here, the Cavurrino is not a coin, but an idea: that good food should be for everyone, and that every table is a
small act of unity.

Welcome. Take a seat.
The rest... the Cavurrino will take care of.

ANTIPASTI

STARTER

Bruschetta al pomodoro Tomato bruschetta	7
^{1,4,7,3,12} Crostini misti Assorted crostini	9
Prosciutto e melone Cured ham with melon	14
⁷ Prosciutto e bufala Cured ham with buffalo mozzarella	14
⁷ Burrata e tartufo Burrata cheese with truffle	16
^{1,7} Degustazione di pecorino Pecorino cheese tasting	19
^{1,3,7} Coccoli, crudo e stracchino Fried dough balls with cured ham and stracchino cheese	19
Carpaccio di Chianina con rucola e grana Chianina beef carpaccio with rocket salad and Grana cheese	25
⁴ Tartare di Chianina Chianina beef tartare	27
⁴ Tartare di Chianina con burrata e tartufo Chianina beef tartare with burrata and truffle	34
^{1,4,7,9,12} Gran tagliere “Cavurrino” Large mixed board of cured meats and cheeses	24

ZUPPE

SOUP

^{1,5} Pappa al pomodoro Tuscan tomato bread soup	11
^{1,5} Ribollita Traditional Tuscan vegetable soup	11
Pasta e fagioli Pasta and bean soup	11

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

^{1,3,7} Lasagna Lasagna	13
^{1,3,12} Pappardelle al cinghiale Pappardelle with wild boar sauce	16
^{1,3,7} Pici alla carbonara Pici pasta with carbonara sauce	15
^{1,3,7} Tagliatelle al ragù di manzo Tagliatelle with beef ragù	15
^{1,3,7} Fiocchi ripieni “pecorino e pera” con crema di tartufo Pecorino and pear filled pasta with truffle cream sauce	21
⁷ Risotto ai funghi porcini Porcini mushroom risotto	18

SELEZIONE TARTUFO

TRUFFLE SELECTION

^{1,3,7} Tagliatelle al tartufo fresco Tagliatelle with fresh truffle	18
^{1,3,7} Ravioli al tartufo Truffle ravioli	18
Carpaccio di Chianina con tartufo fresco Chianina beef carpaccio with fresh truffle	29
Filetto al tartufo Beef fillet with truffle	35

SELEZIONE MARE

SEAFOOD SELECTION

⁴ Impepata di cozze Peppered mussels	17
⁴ Risotto ai frutti di mare Seafood Risotto	20
⁴ Spaghetti alle vongole Spaghetti with clams	19

BISTECHE ALLA FIORENTINA

FLORENTINE STEAK

Bistecca alla fiorentina con Filetto "Scottona femmina 22 mesi"	69€/kg (min. 1.2kg)
22 month old Heifer "SCOTTONA beef florentine T-Bone Steak	
Bistecca nella Costola "Scottona"	38€ / 600g
SCOTTONA" beef Ribeye steak	
Bistecca alla fiorentina con Filetto Chianina I.G.P.	79€/kg (min. 1.2kg)
Tuscan farming CHIANINA beef florentine T-Bone steak	
Bistecca nella Costola Chianina I.G.P.	42€ / 600gr
Tuscan farming CHIANINA beef Ribeye steak	

SECONDI PIATTI

SECOND COURSES

⁷ Tagliata di manzo con rucola e grana	25
Sliced beef with rocket salad and Grana cheese	
Tagliata ai funghi porcini	26
Sliced beef with porcini mushrooms	
⁷ Tagliata di pollo con rucola e grana	20
Sliced chicken with rocket salad and Grana cheese	
Filetto di Chianina I.G.P.	33
Chianina beef fillet	
Filetto di scottona	30
Scottona beef fillet	
Filetto al pepe verde	34
<i>Beef fillet with green pepper sauce</i>	
¹² Peposo	20
Tuscan slow-cooked beef with black pepper	
^{1,5,8,9,12} Ossobuco	24
^{1,12} Hamburger di Chianina con patate	20
Chianina Beef Burger with Potatoes	

INSALATE

SALADS

⁷ Caprese di Bufala Caprese Salad with buffalo mozzarella cheese	12
^{1,3,4,7,12} Cesar Salad Salad, chicken, cucumber, vinaigrette dressing and parmesan cheese	14
⁷ Greca Greek salad, tomato, cucumber, onion and feta cheese	14
⁷ Cavurrino House Salad	15

CONTORNI

SIDE DISHES

Patate al forno Roasted potatoes	7
Spinaci saltati Sautéed spinach	7
Fagioli all'olio Tuscan beans with olive oil	7
Insalata mista Mixed salad	7
Verdure grigliate Grilled vegetables	7

ALLERGENI

ALLERGENS

*** In assenza di prodotto fresco sarà somministrato prodotto congelato o surgelato all'origine.**

Si ritiene di dover segnalare, vista la tipologia di attività e la struttura del locale preparazione la possibile presenza dei seguenti allergeni:

- 1. Cereali contenenti glutine - 2. Crostacei e prodotti derivati - 3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati - 5. Arachidi e prodotti derivati - 6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati - 8. Frutta e guscio - 9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati - 11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa - 13 Lupini e prodotti derivati - 14. Molluschi e prodotti derivati.**

*** In the absence of fresh products, frozen or deep-frozen products will be served.**

You think you have to report, in view of the type of activity and structure of localpreparing, the possible presence of allergen following:

- 1. Cereals containing gluten - 2. Seafood - 3. Eggs - 4. Fisch - 5. Penauts -
6. Soy - 7. Milk - 8. Nuts - 9.Celery - 10. Mustard - 11. Sesame seeds
12. Sulphur dioxide and suplhites - 13. Lupins - 14. Clams**

COPERTO / COVER CHARGE 3€



OSTERIA CAVURRINO



Wi-Fi Password: Cavurrino 2026

