

★★★★★
CUCINA TOSCANA

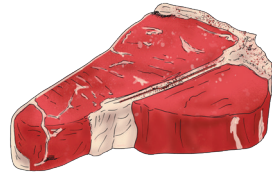
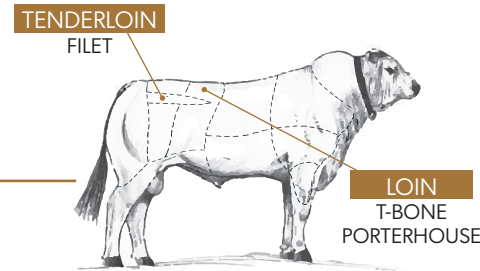
TRATTORIA[®] DALL'OSTE

FLORENCE STEAK HOUSE



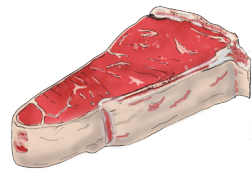
La migliore selezione di carni italiane & dal mondo
Jesolo - Italy

Bistecca



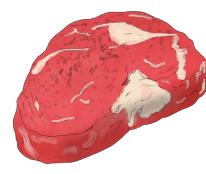
Bistecca alla Fiorentina / The Fiorentina steak

La regina delle bistecche, costituita dalla parte di filetto e controfiletto, con il tipico osso a T / The queen of steaks, consisting of the part fillet and sirloin, with the typical T-bone



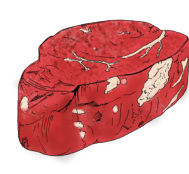
Costata / Rib

Costituito dal solo controfiletto, è un taglio dalla marmorizzazione uniforme, particolarmente morbido e saporito / Made up of the sirloin only, it is a uniformly marbled cut, particularly soft and tasty



Controfiletto / Sirloin

Uno dei tagli più ricchi e succulenti e allo stesso tempo decisamente tenero / One of the richest and most succulent cuts and at the same time very tender



Filetto / fillet steak

Caratterizzato dalla raffinata marmorizzazione e una consistenza estremamente tenera / Characterized from the refined marbling and an extremely tender texture

"Le nostre carni sono frollate minimo 25 giorni dry aged" / "Our meats are aged for at least 25 days dry aged"

Bistecca alla Fiorentina "scottona"

famous grilled florentine - T-bone steak

Taglio consigliato / Recommended cut
1,2 kg c.a.

Costata di Bistecca

grilled ribeye steak

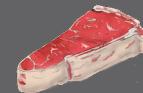
Vitellone Bianco



Taglio consigliato / Recommended cut
1,2 kg c.a.



Fiorentina



Costata

Bistecca alla Fiorentina "Chianina"

famous grilled steak "Chianina"



Black Angus

Italia / Spagna

Black Angus

U.S.A.

Rubia Gallega

Spagna / Galiziana

Wagyu -

Australia

Wagyu -

U.S.A.

Contorni

Fagioli all'uccelletto

beans with tomato sauce

Verdure alla griglia

grilled vegetables

Patatine fritte*

french fries

Patate al forno

roast potatoes

Cicoria* saltata all'olio, aglio e peperoncino

cicoria sauteed in oil, garlic and chili pepper

Insalata mista di stagione

mixed salad

Dal Giappone

Aus Japan

Manzo Kobe



Wagyu beef



KOBE

"Una selezione della leggendaria carne di origine giapponese caratterizzata da uniforme marmorizzazione e grande morbidezza per un gusto unico / A selection of the legendary meat of Japanese origin characterized by uniform marbling and great softness for a unique taste"

Chiedere al personale di sala per verificare disponibilità e proposte della settimana / Ask the dining room staff to check availability and the week's proposals

Filetteria



FILETTO / BEEF TENDERLOIN



Il più venduto

Pepe verde e brandy

beef tenderloin with green pepper sauce and brandy

Funghi Porcini*

beef tenderloin with porcini mushrooms sauce

Gorgonzola e rucola

beef tenderloin with gorgonzola cheese sauce and rocket salad

Filetto al tartufo

beef tenderloin with fresh truffle

Griglia

Filetto di scottona
"Chianina"

Controfiletto di scottona "Chianina"
sirloin (300gr) circa

Tagliata di Manzo

Rucola e grana

sliced beef steak with rocket salad and parmesan cheese

Lardo di Colonnata, rucola, olio e rosmarino

sliced beef steak with lard, rucola, extra vergine oil and rosemary

Rucola e trifola di funghi porcini*

sliced beef with rocket and porcini mushrooms trifola

Antipasti

Il più venduto

Tartare & burrata

tartare with burrata cheese

Tartare con stracciatella, pomodoro secco e uovo croccante

tartare with stracciatella cheese, dried tomato, crispy egg and sauce with mustard, yogurt and lime

Tartare con crema di pecorino Toscano e pistacchio

tartare with Tuscan pecorino cheese mousse and pistachio

Carpaccio di Chianina rucola e grana

Chianina beef carpaccio, rocket oil dressing, sauce with mustard, yogurt and lime, parmesan cheese, fresh rocket, lemon zest

Carpaccio di Angus alla Toscana

Angus beef carpaccio with toasted almonds, red onion with Chianti red wine compote, marjoram, black cabbage pesto

Affettato misto di salumi Toscani

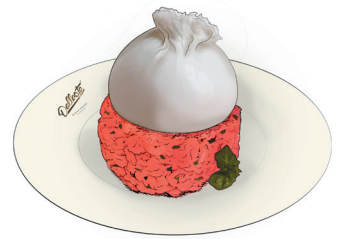
mixed Tuscan salami and ham

Tagliere degustazione di formaggi Toscani

Choice of Tuscan cheeses

Crostini misti

mixed crostini



Specialità

Vassoio
dall'Oste



La tua Tartare con
Carne di WAGYU
choose WAGYU meat
for your tartare



Aggiunta Tartufo
addition Truffle



Un assaggio di Toscana

Primi piatti

Pici alla chiantigiana

"Pici" with Tuscan meat sauce

Pici senesi al ragù d'anatra

"Pici" with duck sauce

Pappardelle al sugo di cinghiale

home made pasta with wild boar sauce

Pici con polpette di Chianina

"Pici" with Chianina meatballs

Pappardelle al ragù dall'Oste

pappardelle with white ragu and truffle sauce

Tagliolini ai funghi porcini*

flat noodles with porcini mushrooms

Tortelli di patate Mugellani al ragù di Chianina

potato tortelli from "Mugello" with Chianina meat sauce

Il più venduto

Specialità

Risotto ai funghi porcini*

porcini mushrooms risotto



Aggiunta Tartufo

addition Truffle



Tartufo

Tartare con tartufo e pere

tartare with fresh truffle, pear and truffle mayonnaise

Carpaccio di Chianina al tartufo e crema di funghi

Chianina beef carpaccio with yogurt and porcini mushrooms cream, fresh truffle, sauce with mustard, yogurt and lime

Carbonara al tartufo

pasta with Tuscan bacon, eggs, pepper, cheese and fresh truffle

Pappardelle salsiccia, burrata e tartufo

pappardelle with sausage, burrata cheese and fresh truffle

Filetto al tartufo

beef tenderloin with fresh truffle



Burger

Chianina burger

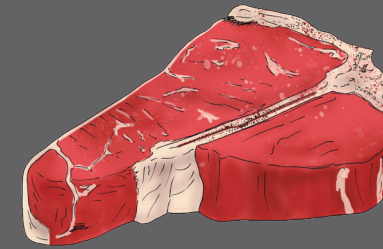
Hamburger da 180 gr

pomodori - insalata - formaggio fuso - bacon, servito con patatine fritte



Florentiner Steakmenü

Bistecca alla Fiorentina



Affettato misto Toscano e crostini

Bistecca alla Fiorentina parte filetto 950 / 1000gr

Patate al forno o insalata mista

Acqua (1 bottiglia)

sliced Tuscan salami with mixed crostini

t-bone steak 950/1000 gr

roast potatoes or mixed salad

Water (1 bottle)



*Servizio e coperto non inclusi / Service- und Gedeckgebühr nicht inbegriffen
Non cumulabile con sconto e promozioni / Nicht mit Rabatten und Aktionen kombinierbar

Dolci

Bavarese al pistacchio con cremoso al cioccolato bianco

pistachio Bavarian cream with white chocolate cream

Tiramisù

Tiramisù

Cantucci a modo nostro

*cremoso al mascarpone e vin santo, crumble di cantucci e gocce di cioccolato /
creamy with mascarpone and vin santo, crumble of cantucci and chocolate drops*

Sorbetto al cucchiaino

Spoon sorbet

Bevande

Acqua minerale

Bibite

(Coca cola, Coca cola 0, Sprite, Fanta, acqua tonica)

Birre

Hacker Pschoor Hell	0,33 cl
Hacker Pschoor Hell	0,50 cl
Blu Moon White	0,33 cl
Paulaner Salvator Rossa	0,33 cl
San Stefanus Blonde	0,33 cl
Forst 00 Analcolica	0,33 cl
Giulja loi Senza Glutine	0,33 cl



Spritz
Aperol, prosecco
and water



Gin tonic
Gin, lime juice
tonic water



Americano
Bitter, Soda
Vermouth rosso

* Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati.
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

** Servizio e coperto non inclusi

*** I menù fissi non sono soggetti ad altre promozioni

coperto 2.5

* Some products for reasons of unavailability could be frozen.

For any information on substances and allergens you can consult the appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff in service.

** Service and cover charge not included

*** Fixed menus are not subject to other promotions

Cover charge 2.5

Su tutti i vini e le bevande non si applicano sconti e promozioni

Discounts and promotions will not apply to wines and drinks