

★★★★★
CUCINA TOSCANA[®]

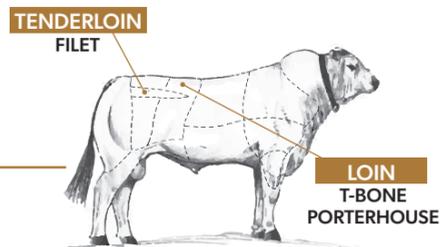
TRATTORIA DALL'OSTE

FLORENCE STEAK HOUSE



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

Bistecca



Bistecca alla Fiorentina

La regina delle bistecche, costituita dalla parte di filetto e controfiletto, con il tipico osso a T



Costata

Costituito dal solo controfiletto, è un taglio dalla marmorizzazione uniforme, particolarmente morbido e saporito



Controfiletto

Uno dei tagli più ricchi e succulenti e allo stesso tempo decisamente tenero



Filetto

Caratterizzato dalla raffinata marmorizzazione e una consistenza estremamente tenera

“Le nostre carni sono frollate minimo 25 giorni dry aged”

Costata di Bistecca
grilled ribeye steak

500 gr ca.

Costata di Bistecca
grilled ribeye steak

kg ca.

Bistecca alla Fiorentina “scottona”
famous grilled florentine - T-bone steak

kg ca.

Taglio consigliato
1,2 kg c.a. / 79.2€

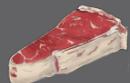
Vitellone Bianco



Taglio consigliato
1,2 kg c.a. / 103.2€



Fiorentina
/ kg



Costata
/ kg

Bistecca alla Fiorentina “Chianina”
famous grilled steak “Chianina”

Bistecca “Marchigiana”
famous grilled steak “Marchigiana”

/ kg

/ kg



prezzo €/ kg

Black Angus
Italia / Spagna

Black Angus
U.S.A.

Sashi Choco

NEW Sashi
Finlandia

Simmental
Selezioni Europee

NEW Rubia Gallega
Spagna / Galiziana

Wagyu -
Australia

Wagyu -
U.S.A.

Contorni

Fagioli all'olio
beans

Fagioli all'ucelletto
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

Rucola pomodorini e grana
rocket, cherry tomatoes and parmesan

Dal Giappone

KOBE

Manzo Kobe



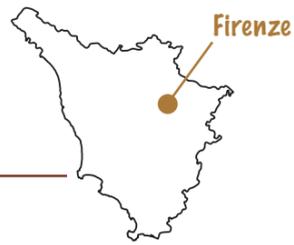
Wagyu beef



“Una selezione della leggendaria carne di origine giapponese caratterizzata da uniforme marmorizzazione e grande morbidezza per un gusto unico”

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

Cucina Toscana



Vassoio dall'Oste



Ribollita Toscana

vegetables soup with bread inside au gratin

NEW Pici alla chiantigiana

"Pici" with Tuscan meat sauce

Crostini misti

mixed crostini

Crostini con patè di fegato di pollo alla Toscana

traditional Tuscan crouton with chicken liver pate

Formaggio misto Toscano

mixed Tuscan cheese

Affettato misto di salumi Toscani

mixed Tuscan salami and ham

Il più venduto

NEW Pici senesi al ragù d'anatra

"Pici" with duck sauce

Pappardelle al sugo di cinghiale

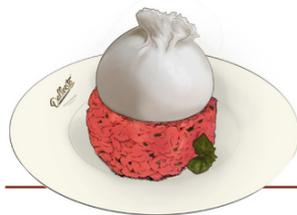
home made pasta with wild boar sauce

Tripa di vitello alla Fiorentina

tripe with tomato sauce and parmesan cheese

NEW Peposo all'imprunetina con patate al cartoccio

Beef stewed with whole grain black peppercorn, red wine and tomatoes sauce served with jacket potatoes



NEW Tartare con stracciatella, pomodoro secco e uovo croccante

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

La tua Tartare con Carne di WAGYU



Tartare & burrata

tartare with burrata cheese

Tartare con crema di pecorino Toscano e pistacchio

tartare with Tuscan pecorino cheese mousse and pistachio

Tartare affumicata con crema ai porcini e crumbled di Grana

Smoked Tartare with porcini mushrooms creme fraiche, grana cheese crumbled

Carpaccio di Angus alla Toscana

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

Carpaccio di Chianina rucola e grana

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

Aggiunta Tartufo



Prosciutto crudo, melone e mozzarella di bufala

ham, melon and buffalo mozzarella

Pasta

Pici con polpette di Chianina

"Pici" with Chianina meatballs

NEW Pici al ragù dall'Oste

"Pici" with white ragu and truffle sauce

NEW Garganelli al ragù bianco di Vitella

typical pasta "garganelli" with veal white ragu

Pici alla carrettiera

"Pici" with garlic, tomato sauce and hot chili

Pasta alla carbonara

pasta with Tuscan bacon, eggs, pepper and cheese

NEW Tagliolini ai funghi porcini*

flat noodles with porcini mushrooms

Ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia

ravioli ricotta cheese and spinach with butter and sage

NEW Tortelli di patate Mugellani al ragù Toscano

potato tortelli from "Mugello" with Tuscan meat sauce

Tortelli di patate Mugellani al ragù di Chianina

potato tortelli from "Mugello" with Chianina meat sauce

Risotto ai funghi porcini*
porcini mushrooms risotto

Aggiunta Tartufo



Pasta ripiena
Specialità

Il più venduto

Tartufo

Tartare con tartufo e pere

tartare with fresh truffle, pear and truffle mayonnaise

NEW 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

Pasta salsiccia, burrata e tartufo

pasta with sausage, burrata cheese and fresh truffle

NEW Carbonara al tartufo

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

Tortelli di patate Mugellani alla crema di tartufo e funghi porcini*

potato tortelli from "Mugello" in truffle and porcini mushrooms sauce with fresh truffle

NEW Filetto al tartufo e funghi porcini*

beef tenderloin with porcini mushrooms and fresh truffle



Filetteria



FILETTO



Pepe verde e brandy

beef tenderloin with green pepper sauce and brandy

Gorgonzola e Noci

beef tenderloin with gorgonzola cheese sauce and walnuts

NEW Funghi Porcini*

beef tenderloin with porcini mushrooms sauce

Aceto Balsamico di Modena

beef tenderloin with balsamic vinegar sauce

Il più venduto

Griglia

Filetto
scottona

Filetto
Angus

Filetto
Chianina

Filetto
Sashi

Filetto
Rubia

*Chiedere per disponibilità

Tagliata di Manzo

Controfiletto di scottona "alla griglia"

sirloin (300gr) circa

Rucola e pecorino

sliced beef steak with rocket salad and pecorino cheese

Rucola e trifola di funghi porcini*

sliced beef with rocket and porcini mushrooms trifola

Lardo e rosmarino

sliced beef steak with lard and rosemary

Pesce

Pasta all'Astice

pasta with fresh lobster



1/2 Astice



Sautè di cozze al vino bianco e limone

sautéed mussels in white wine and lemon

Spaghetti alle vongole veraci

spaghetti with clams

Spaghetti ai frutti di mare*

seafood spaghetti

Risotto Carnaroli ai frutti di mare*

seafood risotto

Special

Classico*

Hamburger da 180 gr

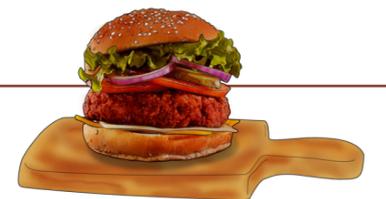
*pomodori, insalata, formaggio fuso, bacon, serviti con patatine fritte
180 gr hamburger, tomatoes, lettuce, melted cheese, served with french fries*

**disponibile fino alle ore 18,00*

Costolette di Maiale marinate in salsa barbecue

servite con patatine fritte

Slow-cooked BBQ ribs, served with french fries



Solo Bistecca*

Bistecca parte costola 450/550 gr
Patate al forno o insalata mista

*grilled ribeye steak 450/500 gr
roast potatoes or mixed salad*



acqua

Menù disponibile dalle ore 12,00 alle 18,00
*Servizio e coperto non inclusi
Non cumulabile con sconto e promozioni

Toscano

Tortelli di patate con battuto di Chianina
Bistecca parte costola 450/500 gr
Patate al forno o insalata mista

*tortelli with Chianina meat sauce
grilled ribeye steak 450/500 gr
roast potatoes or mixed salad*



acqua

Menù disponibile dalle ore 12,00 alle 18,00
*Servizio e coperto non inclusi
Non cumulabile con sconto e promozioni

Bistecca alla Fiorentina

Affettato misto Toscano e crostini

*sliced Tuscan salami
with mixed crostini*

Bistecca alla Fiorentina
parte filetto 950 / 1000gr

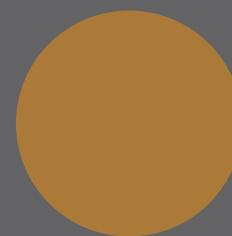
t-bone steak 950/1000 gr

Patate al forno o insalata mista

roast potatoes or mixed salad

Acqua (1 bottiglia)

Water (1 bottle)



*Servizio e coperto non inclusi
Non cumulabile con sconto e promozioni

“Menù promozionali”



Spritz

Aperol, prosecco
and tonic water



Gin tonic

Gin, lime juice, tonic water
Gin Toscano "imperiale"



Americano

Bitter, Soda
Vermouth rosso

— Bevande —

Acqua toscana piccola

Acqua toscana grande

Bibite

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

Bianca blanche 4.8 vol.

cl. 0,35
cl. 0,75

Bionda lager 5.6 vol.

cl. 0,35
cl. 0,75

Numerotre pale ale 6.9 vol.

cl. 0,35
cl. 0,75

* 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

Tasse e coperto euro 3.8 a persona

* 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

Tax and cover charge euro 3.8 / person

Su tutti i vini e le bevande non si applicano sconti e promozioni
Discounts and promotions will not apply to wines and drinks