

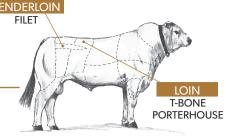








-Bistecca-





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

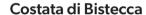
Uno dei tagli più ricchi e succulenti e allo stesso tempo decisamente tenero



Filetto

Caratterizzato dalla raffinata marmorizzazione e una consistenza estremamente tenera

"Le nostre carni sono frollate minimo 25 giorni dry aged"



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 1,3 kg c.a.

Vitellone Bianco Taglio consigliato 1,3 kg c.a. **Fiorentina** Costata Bistecca alla Fiorentina "Chianina" famous grilled steak "Chianina" Bistecca "Marchigiana" famous grilled steak "Marchigiana"



prezzo €/ kg

Black Angus

Italia / Spagna

Black Angus

U.S.A.

Sashi

Finlandia

NEW Rubia Gallega

Spagna / Galiziana

NEW Wagyu Canegra

Italia

Wagyu

Australia

Wagyu

U.S.A.

—Contorni

Fagioli all'olio

beans

Fagioli all'uccelletto

beans with tomato sauce and sage

Verdure alla griglia

grilled vegetables

Patatine fritte*

french fries

Patate al forno

roast potatoes

Piselli alla fiorentina*

peas, ham and onion

Insalata mista di stagione

mixed salad

Rucola pomodorini e grana

rocket, cherry tomatoes and parmesan



"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

Firenze

Cucina Toscana



II più venduto

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

Pappardelle al sugo di cinghiale

home made pasta with wild boar sauce

Trippa 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



La tua Tartare

con Carne

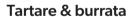
di WAGYU

Aggiunta

Tartufo

NEW Tartare con stracciatella, pomodoro secco e uovo croccante

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



tartare with burrata cheese

Tartare affumicata con crema di porcini e crumbled di Grana

smocked Tartare with porcini mushrooms cream fraiche, grana cheese crambled

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

Prosciutto crudo e melone

ham and melon



Pici con polpette di Chianina

"Pici" with Chianina meatballs

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 ragù

Pici alla carrettiera

"Pici" with garlic, tomato sauce and hot chili

Pasta alla carbonara

pasta with Tuscan bacon, eggs, pepper and cheese

Tagliolini ai funghi porcini*

flat noodles with porcini mushrooms

NEW Cappellacci ricotta e spinaci, al ragù toscano

cappellacci filled with ricotta and spinach, with Tuscan meat sauce

NEW Cappellacci di patate e porcini con burro e salvia

cappellacci filled with potato and porcini mushroom, with butter and sage

Tortelli di patate Mugellani al ragù Toscano

potato tortelli from "Mugello" with Tuscan meat sauce

Tortelli di patate Mugellani al ragù "Chiantigiana"

potato tortelli from "Mugello" with Chianina meat sauce

Risotto ai funghi porcini* porcini mushrooms risotto



Pasta ripiena ——Specialità ——

II più venduto

-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

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

beef tenderloin with fresh truffle



-Filetteria-



FILETTO

Pepe verde e brandy

beef tenderloin with green pepper sauce and brandy

NEW Gorgonzola e Noci

beef tenderloin with gorgonzola cheese sauce and walnuts

Funghi Porcini*

beef tenderloin with porcini mushrooms sauce

II più venduto

Aceto Balsamico di Modena

beef tenderloin with balsamic vinegar sauce



^{*} Chiedere disponibilità al personale di sala / Ask to staff for availability

-Tagliata di Manzo-

Tagliata 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

- Controfiletti -



Il Controfiletto è uno dei tagli più ricchi e succulenti e allo stesso tempo decisamente tenero.

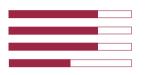
Sirloin is one of the richest and most succulent cuts and at the same time decidedly tender.

taglio c.a. 300 gr

Black Angus U.S.A.

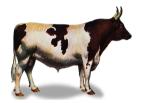








Sashi









Rubia Gallega



Intensità Morbidezza Marezzatura Frollatura





Swami



Intensità Morbidezza Marezzatura Frollatura





Wagyu U.S.A.



Intensità Morbidezza Marezzatura Frollatura





-Pesce

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





_Solo Bistecca* ____

Bistecca parte costola 450/500 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 / Menu available from 12.00 to 18.00
*Servizio e coperto non inclusi / *Service and covered not included
Non cumulabile con sconto e promozioni / Not combinable with discounts and promotions

_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 / Menu available from 12.00 to 18.00

*Servizio e coperto non inclusi / *Service and covered not included
Non cumulabile con sconto e promozioni / Not combinable with discounts and promotions

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 and covered not includedNon cumulabile cor sconto e promozioni / Not combinable with discounts and promotions

-"Menù promozionali"-

Cocktail



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)

Birra

Bianca blanche 4.8 vol.

Bionda lager 5.6 vol.

Numerotre pale ale 6.9 vol.

cl. 0,35 cl. 0,75 cl. 0,35

Il ristorante non garantisce l'assenza di tracce di allergeni. Chiedi al personale del ristorante di controllare il menu degli allergeni per i dettagli The restaurant does not guarantee the absence of traces of allergens. For further information, contact the dining room staff to view the menu for the list of allergens

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

- * Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati
- **Servizio e coperto non inclusi
- *** I menù fissi non sono soggetti ad altre promozioni

Tasse e coperto euro 3.9 a persona

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

- Some products for reasons of unavailability could be frozen
- ** Service and cover charge not included
- *** Fixed menus are not subject to other promotions

Tax and cover charge euro 3.9 / person

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





PAOLI

L'Antico Ristorante Paoli: il Locale più storico di Firenze

Il Paoli nasce nel 1827 e nel tempo divenne un vero e proprio punto di riferimento per tutta la comunità fiorentina.

The most historic place in Florence

Paoli was founded in 1827 and over time became a real point of reference for the entire Florentine community.

Il Paoli e l'arte

Le tre lunette nella parete in fondo al ristorante sono dipinti ad olio su tela, prodotti da Carlo Coppedé nel 1916, che raffigurano tre episodi del "Decameron" di Boccaccio. Nel 1919 fu la volta di Galileo Chini, che affrescò la celebre "Saletta delle rose" e altri affreschi di Annigoni e Guarnieri

Paoli and art

Paoli restaurant is a place to live a culinary experience immersed in Italian literature and art. The three lunettes on the back wall of the restaurant are oil paintings on canvas, produced by Carlo Coppedé in 1916, which depict three episodes from Boccaccio's "Decameron". In 1919 it was the turn of Galileo Chini, who frescoed the famous "Rose room' and other frescoes were made by Annigoni and Guarnieri.



Le maioliche raffiguranti Le città toscane

Lungo tutte le spalliere di legno del ristorante si possono notare le piastrelle coloratissime realizzate dall'antica bottega Cantagalli che raffigurano gli stemmi di tutti i comuni toscani.

The majolicas depicting the Tuscan cities

Along all the wooden backrests of the restaurant you can see the colorful tiles made by the ancient Cantagalli workshop which depict the coats of arms of all the Tuscan municipalities.

Il Libro degli Ospiti:

Dal 1911, iniziare la raccolta in un libro delle firme, dediche, disegni e pensieri lasciati da tutti gli ospiti con in oltre mille pagine ha raccolto le firme dei più illustri personaggi del mondo dell'arte, della musica, del cinema e della politica italiana.

The Guest Book:

Since 1911, starting to collect the signatures, dedications, drawings and thoughts left by all the guests in a book with over a thousand pages collecting the signatures of the most illustrious figures in the world of art, music, cinema and Italian politics.





Via dei Tavolini, 12/R. Firenze FI, Italia Tel. 055.216215







www.trattoriadalloste.com