CUCINA TOSCANA

TRATTORIA® DALL'OSTE

FLORENCE STEAK HOUSE

WORLD'S 101 BEST STEAK RESTAURANTS

PAOLI
ANTICO RISTORANTE 1827

CHIANINERIA
FIRENZE
CARNE TOSCANA

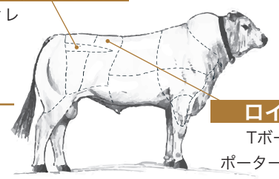
il Grande Inti
TRATTORIA DAL 1933
FIRENZE

La migliore selezione di carni italiane & dal mondo

Toscana - Italy

Bistecca

ステーキ

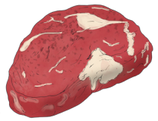


フィレンツェ風ステーキ

ステーキの女王とも呼ばれ、特徴的なTボーン付きのフィレとサーロイン部位のステーキです。

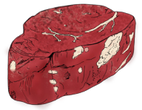
リブロース

サーロインのみで構成され、霜降りが均一にカットされ、柔らかさと豊かな風味が特徴です。



サーロイン

最も滋味豊かでジューシーな部位のひとつ。非常に柔らかいのも特徴です。



フィレ

洗練された霜降りと、非常に柔らかな質感が特徴です。

当店の肉は最低25日間乾燥熟成されたものを使用しています。

Costata di Bistecca
リブロースステーキ 約 500g

Costata di Bistecca
リブロースステーキ 1 kg

Bistecca alla Fiorentina “scottona” 1 kg
フィレンツェ風ステーキ
有名なフィレンツェ風Tボーンステーキ

Taglio consigliato
おすすめのカット
約1,3 kg

ヴィテッローネ・ビアンコ
Vitellone Bianco

EUによるIGP認定を受けた品種です。

Taglio consigliato
おすすめのカット
約1,3 kg

Tボーン

リブロース

Bistecca alla Fiorentina “Chianina”
有名な「キアニーナ牛」ステーキ

Bistecca “Marchigiana”
有名な「マルキジャーナ牛」ステーキ

NHK WORLD JAPAN

佐々木蔵之介氏が最高のフィレンツェ風ステーキを探す旅のビデオを是非ご覧ください

価格€/ kg当たり

Black Angus *Italia / Spagna*
ブラックアンガス イタリア/スペインでの繁殖

Black Angus *U.S.A.*
ブラックアンガス アメリカ産

Sashi *Finlandia*
サシ フィンランド産

NEW Rubia Gallega *Spagna / Galiziana*
ガレガリアン・ルビア スペイン産/ ガリシア産

NEW **Wagyu Canegra** *Italia*
和牛 オーストラリア産

Wagyu *Australia*
和牛 オーストラリア産

Wagyu *U.S.A.*
和牛 アメリカ産

Dal Giappone
・日本産和牛・

「世界で最も高価な肉」と言われる有名な但馬品種和牛。

Manzo Kobe
神戸牛

Wagyu beef
わぎゅ べえｆ

「伝説的な日本オリジナルの牛肉のセレクションです。均一な霜降りと非常な柔らかさが特徴です。」

Contorni
つけ合わせ

Fagioli all'olio
ファジョッリ・アッローリオ
豆をオリーブオイルでマリネした、トスカーナ名物のつけ合わせです。

Fagioli all'uccelletto
ファジョッリ・アッルッチェッレッタ
豆をトマトソースで味付けした、トスカーナ名物のつけ合わせです。

Verdure alla griglia
野菜のグリル

Patatine fritte*
フライドポテト*

Patate al forno
ローストポテト

Piselli alla Fiorentina*
エンドウ豆、ハム、玉ねぎ

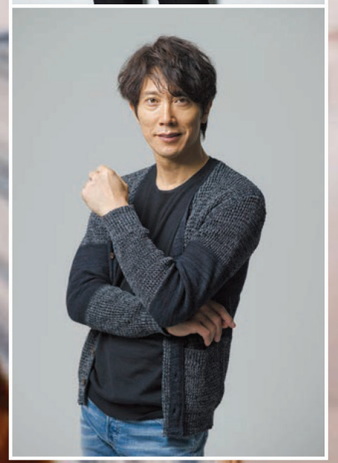
Insalata mista di stagione
季節野菜のミックスサラダ

Rucola pomodorini e grana
ルッコラ、ミニトマト、グラナチーズ

Chiedere al personale di sala per verificare disponibilità e proposte della settimana / 入荷状況と週のおすすめにつきましては、フロアスタッフにご確認ください。

佐々木蔵之介氏が最高のフィレンツェ風ステーキを探す旅のビデオを是非ご覧ください

NHK WORLD JAPAN



Cucina Toscana

トスカーナ料理

Vassoio dell'Oste
Osteの大皿メニュー

Ribollita Toscana
リボッリータ・トスカーナ
トスカーナの代表的な郷土料理のひとつ。野菜や豆、パンを煮込んだスープです。

NEW Pici alla "Chiantigiana"
トスカーナ風ミートソースのピチ（トスカーナの太麺パスタ）.

Crostini misti
クロスティーニ（小さめのパンに食材を乗せたイタリアの前菜）**の盛り合わせ**

Crostini con patè di fegato di pollo alla Toscana
トスカーナ風鶏レバーパテのクロスティーニ

Formaggio misto Toscano
トスカーナチーズの盛り合わせ

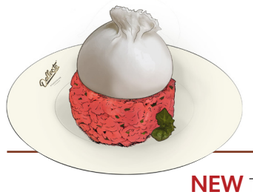
Affettato misto di salumi Toscani
トスカーナサラミの盛り合わせ

ベストセラー料理

Pappardelle al sugo di cinghiale
イノシシのソースのパッパルデッレ

Trippa di vitello alla Fiorentina
フィレンツェ風仔牛のトリッパ（胃袋）の煮込み

NEW Peposo all'imprunetina con patate al cartoccio
全粒粉黒こしょう、赤ワイン、トマトソースで煮込んだビーフジャケット ポテト添え



NEW Tartare con stracciatella, pomodoro secco e uovo croccante
タルタルのストラッチャテッラチーズ、ドライトマト、クリスピーエッグ添え
ストラッチャテッラチーズ、ドライトマト、クリスピーエッグ、マスタードソース、ヨーグルト、ライムを添えたタルタルです。

La tua Tartare con Carne di WAGYU
タルタルの牛肉を和牛に変更の場合は

Tartare & burrata
ブッラータチーズ添えタルタル

Tartare affumicata con crema ai porcini e crumbled di Grana
スモーク タルタル ポルチーニ クリームとグラナ クランブル添え
タルタルのスモック ポルチーニ茸の生クリーム添え 砕いたグラナチーズ

Carpaccio di Angus alla Toscana
トスカーナ風カルパッチョ
トーストしたアーモンド、キャンティの赤ワインでコンポートしたレッドオニオン、マジョラム、カーボロネロ（黒キャベツ）ペーストを添えたキアニーナ牛肉のカルパッチョです。

Aggiunta Tartufo
トリュフ追加

Carpaccio di Chianina rucola e grana
キアニーナ牛のカルパッチョ、ルッコラとグラナチーズ
ルッコラオイルドレッシング、マスタードソース、ヨーグルト、ライム、グラナチーズ、フレッシュルッコラ、レモンピールを添えたタルタルです。

Prosciutto crudo e melone
生ハムとメロン

Pasta

パスタ

Pici con polpette di Chianina
キアニーナ牛ミートボールのピチ

Pici al ragù dall'Oste
ホワイトラグーとトリュフソースのピチ

NEW Garganelli al ragù bianco di Vitella
仔牛の白いラグーの典型的なパスタ「ガルガネッリ」

Pici alla carrettiera
ホットチリトマトソースとニンニクのピチ

Pasta alla carbonara
トスカーナベーコンと卵、ペッパー、チーズを使ったカルボナーラ

Tagliolini ai funghi porcini*
ポルチーニ茸のタリオリーニ

Risotto ai funghi porcini*
ポルチーニキノコリゾット*

Aggiunta Tartufo
トリュフ追加

NEW Cappellacci di ricotta e spinaci al ragù toscano
リコッタチーズとホウレンソウの自家製カッペッラッチ、トスカーノ風ラグー（ミートソース）

NEW Cappellacci di patate e porcini con burro e salvia
ジャガイモとポルチーニ茸の自家製カッペッラッチ、バター・セージ添え

Tortelli di patate Mugellani al ragù Toscano
トスカーナ風ミートソースのムジェッロ風ジャガイモのトルテッリ

Tortelli di patate Mugellani al ragù "Chiantigiana"
キアニーナ牛ミートソースのムジェッロ風ジャガイモのトルテッリ

Pasta ripiena
パスタ・リピエナ
（中に詰め物をしたパスタです）

当店のスペシャルメニュー

ベストセラー料理

Tartufo

トリュフ

TARTUFERIA TOSCANA
'QUALITÀ DI LUSSO'

Tartare con tartufo e pere
トリュフと洋ナシ添えタルタル

NEW Carpaccio di Chianina al tartufo e crema di funghi
キアニーナ牛のカルパッチョ、トリュフと茸クリーム風味

Pasta salsiccia, burrata e tartufo
ソーセージ、ブッラータチーズ、トリュフのパスタ

NEW Carbonara al tartufo
トリュフ風味のカルボナーラ

Tortelli di patate Mugellani alla crema di tartufo e funghi porcini*
ムジェッリ風ジャガイモのトルテッリ、トリュフとポルチーニ茸風味

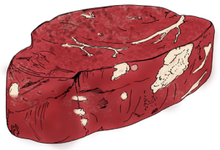
NEW Filetto al tartufo
牛フィレ肉のフレッシュトリュフ添え

Filetto

牛フィレ肉

FILETTERIA TOSCANA

FILETTO - フィレ肉



Pepe verde e brandy
グリーンペッパー&ブランデー

NEW Gorgonzola e Noci
ゴルゴンゾーラチーズソースとクルミを添えたビーフテンダーロイン

Funghi Porcini*
ポルチーニ茸*

ベストセラー料理

Aceto Balsamico di Modena
モデナのバルサミコ酢

Griglia

グリル

Filetto Scottona	Filetto Angus	Filetto Chianina	NEW Filetto WAGYU Snake River Farm	Filetto Rubia
スコットナ　フィレ	アンガス　フィレ	キアニーナ　フィレ	和牛フィレ	ルビア　フィレ

* *Chiedere disponibilità al personale di sala* / 空き状況についてはスタッフにお問い合わせください

Tagliata di Manzo

雄牛のサーロイン

Tagliata di scottona “alla griglia”
サーロイン“グリル” サーロイン（約300ｇ）

Rucola e pecorino
スライスビーフステーキ ルッコラとペコリーノチーズ添え

Rucola e trifola di funghi porcini*
ルッコラ&ポルチーニ茸のトリーフォラ添え

Controfiletto

サーロイン

TRATTORIA DALL'OSTE

Il Controfiletto è uno dei tagli più ricchi e succulenti e allo stesso tempo decisamente tenero.
サーロインは最も濃厚でジューシーな部位のひとつであり、同時に明らかに柔らかい肉です。

taglio c.a. 300 gr
肉の切り方 300グラム

Black Angus U.S.A.

強度
柔らかさ
霜降り
成熟

CREEKSTONE FARMS

Sashi

強度
柔らかさ
霜降り
成熟

SASHI Beef Lover

Rubia Gallega

強度
柔らかさ
霜降り
成熟

DISCARLUX

Swami

強度
柔らかさ
霜降り
成熟

SWAMI beef

Wagyu U.S.A.

強度
柔らかさ
霜降り
成熟

SRF 極 SNAKE RIVER FARMS

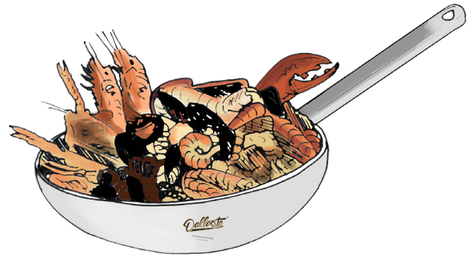
Pesce
シーフード

Sautè di cozze al vino bianco e limone
ムール貝の白ワイン蒸し、レモン風味

Spaghetti alle vongole veraci
ボンゴレのスパゲッティ

Spaghetti ai frutti di mare*
海の幸のスパゲッティ

Risotto Carnaroli ai frutti di mare*
カルナローリ米の海の幸のリゾット



Pasta all'Astice
新鮮なオマール海老のパスタ

半分のロブスターが含まれています

Bevande
お飲み物

Acqua toscana piccola
ミネラルウォーター（小）

Acqua toscana grande
ミネラルウォーター（大）

Bibite *(Coca cola, Coca cola 0, Sprite, Fanta, acqua tonica)*
ソフトドリンク（コカ・コーラ、コカ・コーラ・ゼロ、スプライト、ファンタ、トニックウォーター）

ビール

Bianca blanche 4.8 vol.
ビアンカ・ブロンシュ — cl. 0,35 / cl. 0,75

Bionda lager 5.6 vol.
ビオンダ・ラガー — cl. 0,35 / cl. 0,75

Numerotre pale ale 6.9 vol.
ヌーメロトレ・ペールエール — cl. 0,35 / cl. 0,75

カクテル / Cocktail

Spritz
スプリッツ
アペロール&プロセッコ
&トニックウォーター

Gin tonic
ジントニック
ジン&ライムジュース&トニックウォー

ジントニックと *Toscano "imperiale"*

Americano
アメリカーノ
ビター、ソーダ水
レッドベルモット

Solo bistecca
ステーキのみのご注文

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

リブステーキ；450/500グラム
ローストポテト　または　ミックスサラダ

ミネラルウォーター

メニューは18時までのご提供とさせていただきます。
サービス料とテーブルチャージ料は含まれません。
他の割引とプロモーションとの併用は出来ません。

Toscano
トスカーナメニュー

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

ジャガイモのトルテッリとキアニーナ牛のバットゥート
リブステーキ；450/500グラム
ローストポテト　または　ミックスサラダ

ミネラルウォーター

メニューは18時までのご提供とさせていただきます。
サービス料とテーブルチャージ料は含まれません。
他の割引とプロモーションとの併用は出来ません。

Bistecca alla Fiorentina
フィレンツェ風Tボーンステーキ

Affettato misto Toscano e crostini
Bistecca alla Fiorentina
parte filetto 950 / 1000gr
Patate al forno o insalata mista
Acqua (1 bottiglia)

トスカーナサラミとクロスティーニの盛り合わせ
ビステッカ・アッラ・フィオレンティーナ（フィレンツェ風Tボーンステーキ）
Tボーンステーキ；950/1000グラム
ローストポテト　または　ミックスサラダ
ミネラルウォーター（1ボトル）

サービス料とテーブルチャージ料は含まれません。
他の割引とプロモーションとの併用は出来ません。

プロモーションメニュー

Il locale non garantisce l'assenza di tracce di allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale di sala per visionare il menù per l'elenco degli allergeni.
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.
レストランはアレルゲンの兆候がないことを保証しません。 詳細については、レストランのスタッフにアレルゲンメニューを見るように依頼してください.

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

メニュー内容やアレルギーに関しましては、お客様のリクエストに応じて、サービス担当者がご提供致します所定の資料をご参照いただけます。
* 入手が困難な場合には、冷凍の製品を使用する場合がございます。
** サービスとカバーチャージは含まれていません
*** フィックスメニューは、他のプロモーションメニューの対象には含まれません。

税金とテーブルチャージ料はお一人様当たり3.9€となります。

Su tutti i vini e le bevande non si applicano sconti e promozioni
ワインやお飲み物類は全て、割引やプロモーションの対象には含まれません。

www.trattoriadalloste.com

LOCALI STORICI D'ITALIA

PAOLI
ANTICO RISTORANTE 1827

アンティコ・リストランテ・パオリ：フィレンツェで最も歴史的なレストラン

パオリは、1827年に創業され、時間と共に、フィレンツェの地域社会の、まさに重要な基準点となりました。

パオリと芸術

レストランの奥に有る、三つのルネットは、カルロ・コッペデによる油絵です。1916年に、ボカッチョの「デカメロン」の三つのエピソードが描かれました。1919年には、ガリレオ・チーニの有名なフラスコ画の「ローズルーム」と、その他、アニゴーニとグアルニエリのフレスコ画が描かれました。

トスカーナの街が描かれた、マヨリカ焼き

レストランの全ての長い装飾羽目板は、その昔、全てのトスカーナの自治体の紋章を描いた、古代カンダガリ工房の手による、カラフルなタイルを見る事が出来ます。

ゲストブック

1911年から収集され始めたゲストブックには、世界中の著名な芸術家、音楽家、映画関係、イタリアの政治家などの全てのお客様の、サインや献辞、デッサンや思考など、1000ページ以上も収集されています。

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

LOCALI STORICI D'ITALIA