



★★★★★  
CUCINA TOSCANA

# TRATTORIA<sup>®</sup> DALL'OSTE

FLORENCE STEAK HOUSE



**PAOLI**<sup>®</sup>  
ANTICO RISTORANTE 1827



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

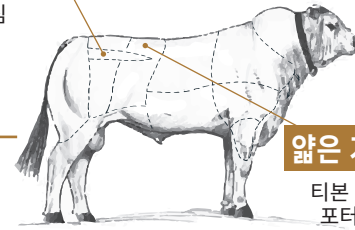


Bistecca

# 스테이크

텐더로인 (안심)

안심



얇은 가장자리

티본 스테이크  
포터 하우스



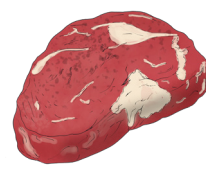
피렌체 스테이크

등심과 안심을 함께 품고있는 스테이크의 여왕! T본 스테이크. T 모양을 중심으로 등심과 안심이 나뉘어져 있다.



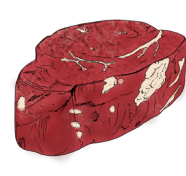
립아이 스테이크

립아이 스테이크는 적당한 지방산에 풍부한 육즙에 뼈를 포함하고 있다.



등심 스테이크

소고기 등심 부위 스테이크, 육즙이 풍부하며 두툼하다.



안심 스테이크

소고기의 안심부위 지방층이 섬세하게 나뉘어져 있어 굉장히 부드럽다.

“우리가게에선 적어도 25일 이상의 드라이에이징을 거친 고기만 손님 식탁으로 올려드립니다.”

Costata di Bistecca

그릴에 구운 립아이 스테이크 500g

Costata di Bistecca

그릴에 구운 립아이 스테이크 1kg 부터

Bistecca alla Fiorentina "scottona"

그 유명한 피렌체식 티본 스테이크

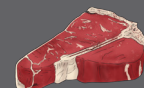
Taglio consigliato  
적어도 1,3 kg 주문을 추천합니다.

## 흰 황소

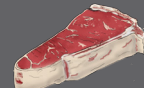
Vitellone Bianco



Taglio consigliato  
추천 컷  
약 1,3 kg



피렌체 스테이크



립아이 스테이크

Bistecca alla Fiorentina "Chianina"  
"끼아니나" 품종 티본 스테이크

Bistecca "Marchigiana"  
"마르케산" 품종 티본 스테이크

진정한 토스카나

요리를

경험하십시오







prezzo €/ kg

Black Angus Italia / Spagna  
이탈리아/스페인

Black Angus U.S.A.  
미국

Sashi Finlandia  
핀란드

NEW Rubia Gallega Spagna / Galiziana  
스페인/갈리찌아나

NEW Wagyu Canegra Italia  
이탈리아 와규

Wagyu Australia  
호주

Wagyu U.S.A.  
미국

Contorni

사이드 디쉬

Fagioli all'olio  
오일을 곁들인 삶은 콩

Fagioli all'uccelletto  
토마토소스를 곁들인 삶은 콩

Verdure alla griglia  
그릴에 구운 야채

Patatine fritte\*  
감자 튀김

Patate al forno  
오븐에 구운 감자

Piselli alla Fiorentina\*  
완두콩, 햄, 양파

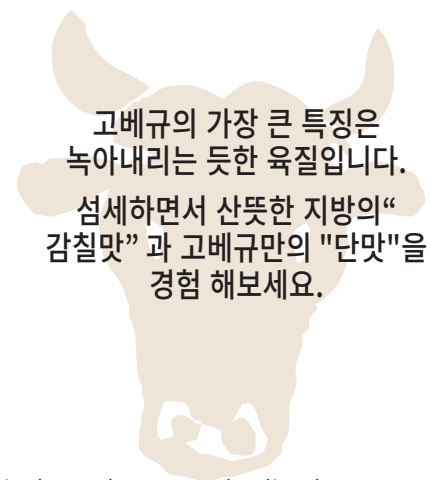
Insalata mista di stagione  
믹스 샐러드

Rucola pomodorini e grana  
토마토와 치즈를 곁들인 루콜라 샐러드

Dal Giappone  
· 고베의원산지인  
일본에서부터 ·

Manzo Kobe  
고베산

Wagyu beef  
고베 와규



고베규의 가장 큰 특징은  
녹아내리는 듯한 육질입니다.  
섬세하면서 산뜻한 지방의“  
감칠맛”과 고베규만의 "단맛"을  
경험 해보세요.

Chiedere al personale di sala per  
verificare disponibilità e proposte  
della settimana / 직원에게 이번주 추천  
메뉴를 물어보세요

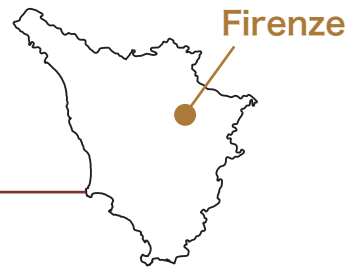


알베르토가  
선택한 최고의  
토스카나음식을 느껴보세요!





# 토스카나식 요리



Vassoio dell'Oste

## Oste 의 트레이

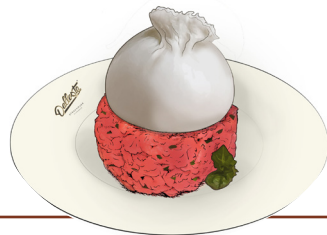
- Ribollita Toscana  
토스카나식 따뜻한 야채 스프
- NEW** Pici alla "Chiantigiana"  
고기 소스를 곁들인 길고 굵은 '피치'파스타
- Crostini misti  
믹스 브루스게따
- Crostini con patè di fegato di pollo alla Toscana  
토스카나식 닭간 페이트 브루스게따
- Formaggio misto Toscano  
토스카나산 치즈 안주
- Affettato misto di salumi Toscani  
토스카나산 말린 햄과 살라미

인기 메뉴

Pappardelle al sugo di cinghiale  
**홈메이드 파스타에 멧돼지 소스를 곁들인 파스타**

Trippa di vitello alla Fiorentina  
피렌체식 소내장 요리

**NEW** Peposo all'imprunetina con patate al cartoccio  
통곡물 흑후추, 레드 와인, 토마토 소스를 곁들인 쇠고기 스투와 재킷 감자



**NEW** Tartare con stracciatella, pomodoro secco e uovo croccante  
드라이 토마토와 부드러운 치즈에 계란을 곁들인 육회

La tua Tartare con Carne di WAGYU

## 와규 고기를 곁들인 타르타르

Tartare & burrata  
부라타 치즈를 곁들인 육회

Tartare affumicata con crema ai porcini e crumbled di Grana  
포르치니 버섯을 곁들인 스모크 타르타르 크림 프레쉬, 크럼블 그라나 치즈

Carpaccio di Angus alla Toscana  
구운 아몬드와 와인에 절인 양파, 적양배추 소스와 허브를 곁들인 까르파초 (얇게 썰은 생 소고기)

Aggiunta Tartufo

## 트러플 추가

Carpaccio di Chianina rucola e grana  
루꼴라와 그라나치즈를 곁들인 까르파초

Prosciutto crudo e melone  
생 햄과 멜론

# 파스타

Pici con polpette di Chianina  
미트볼은 곁들인 피치 파스타

Pici al ragù dall'Oste  
미트소스에 트러플을 곁들인 파스타

**NEW** Garganelli al ragù bianco di Vitella  
라지 파스타 집에서 만든 송아지고기 화이트 라구 파스타

Pici alla carrettiera  
매콤한 토마토 파스타

Pasta alla carbonara  
토스카나식 재료를 곁들인 까르보나라

Tagliolini ai funghi porcini\*  
포르치니 버섯을 곁들인 수제 파스타

**NEW** Cappellacci di ricotta e spinaci al ragù toscano  
리코타와 시금치로 속을 채운 직접만든 수제 카펠라치 파스타, 토스카나식 라구를

**NEW** Cappellacci di patate e porcini con burro e salvia  
감자로, 채운 직접만든 수제 카펠라치 파스타 포르치니 버섯 세이지와 버터를

Tortelli di patate Mugellani al ragù Toscano  
무젤로식 라구소스를 곁들인 감자 라비올리

Tortelli di patate Mugellani al ragù "Chiantigiana"  
끼아나나식 고기소스를 곁들인 감자 라비올리

Risotto ai funghi porcini\*  
포르치니 버섯 리조또

Aggiunta Tartufo  
트러플 추가

Pasta ripiena  
**속을 채운 파스타**  
전문

인기 메뉴

# 세계 3대 진미 트러플

Tartare con tartufo e pere  
배와 트러플을 곁들인 육회

**NEW** Carpaccio di Chianina al tartufo e crema di funghi  
포르치니 버섯과 트러플을 곁들인 육회

Pasta salsiccia, burrata e tartufo  
살시차와 부라타, 트러플을 곁들인 파스타

**NEW** Carbonara al tartufo  
트러플을 곁들인 까르보나라

Tortelli di patate Mugellani alla crema di tartufo e funghi porcini\*  
트로플과 포르치니버섯을 곁들인 감자로 속을 채운 라비올리

**NEW** Filetto al tartufo  
트러플 곁들인 안심 스테이크

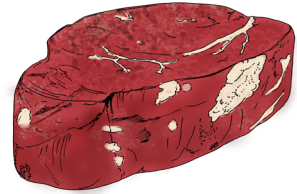




Filetto  
**안심**



FILETTO - 안심



Pepe verde e brandy  
브랜디와 그린후추를 곁들인 안심 스테이크

**NEW** Gorgonzola e Noci  
고르곤졸라 치즈 소스와 호두를 곁들인 쇠고기 안심

Funghi Porcini\*  
포르치니 버섯을 곁들인 안심 스테이크

Aceto Balsamico di Modena  
발사믹소스를 곁들인 안심 스테이크  
인기 메뉴

Griglia  
**그릴**

**NEW**

- |                  |               |                  |                                   |               |
|------------------|---------------|------------------|-----------------------------------|---------------|
| Filetto Scottona | Filetto Angus | Filetto Chianina | Filetto WAGYU<br>Snake River Farm | Filetto Rubia |
| 안심 scottona 품종   | 안심 양구스        | 안심 끼아이나 품종       | 와규 안심                             | 안심 루비아 품종     |

\* Chiedere disponibilità al personale di sala / 직원에게 이용 가능 여부를 문의하세요.

Tagliata di Manzo

**소고기 등심 스테이크**

Tagliata di scottona "alla griglia"  
그릴에 구운 등심 스테이크 (300gr)

Rucola e pecorino  
로켓 샐러드와 페코리노 치즈를 곁들인 얇게 썬 비프 스테이크

Rucola e trifola di funghi porcini\*  
포르치니 버섯과 루꼴라를 곁들인 등심 스테이크

Controfiletti  
**등심**



Il Controfiletto è uno dei tagli più ricchi e succulenti e allo stesso tempo decisamente tenero.  
설로인은 가장 풍부하고즙이 많은 부위 중 하나이며 동시에 매우 부드럽습니다.

taglio c.a. 300 gr  
고기 절단 c.a. 300gr

**Black Angus U.S.A.**



**Sashi**



**Rubia Gallega**



**Swami**



**Wagyu U.S.A.**





Pesce

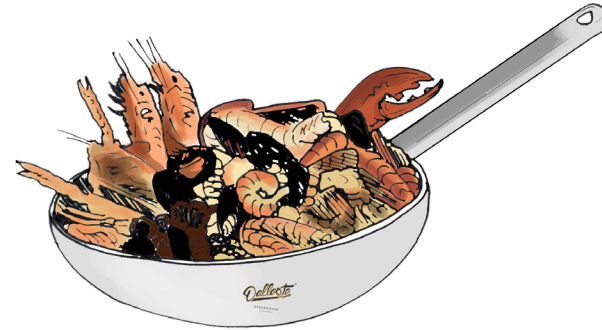
# 해산물 요리

Sautè di cozze al vino bianco e limone  
화이트와인과 레몬을 곁들인 홍합찜

Spaghetti alle vongole veraci  
봉골레 파스타

Spaghetti ai frutti di mare\*  
해산물 파스타

Risotto Carnaroli ai frutti di mare\*  
해산물 리조또



Pasta all'Astice  
랍스터 파스타

하프 랍스터

## 칵테일 / cocktail



*Spritz*

Aperol, prosecco  
and tonic water



*Gin tonic*

Gin, lime juice, tonic water

Gin Toscano "imperiale"



*Americano*

Bitter, Soda  
Vermouth rosso

Bevande

## 음료

Acqua toscana piccola  
물 작은병

Acqua toscana grande  
물 큰병

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

### 맥주

<b>Bianca blanche</b> 4.8 vol.	cl. 0,35 cl. 0,75
<b>Bionda lager</b> 5.6 vol.	cl. 0,35 cl. 0,75
<b>Numerotre pale ale</b> 6.9 vol.	cl. 0,35 cl. 0,75

Solo bistecca

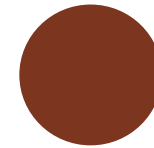
## 스테이크만

Bistecca parte costola 450/500 gr  
Patate al forno o insalata mista

립아이 스테이크 450/550 gr 오븐에  
구운 감자 혹은 샐러드



물 포함



18:00 이전에만 주문 가능  
\*자리세가 포함 되지않은 금액입니다.  
다른 할인과 프로모션과의 병용은 할 수 없습니다.

Toscano

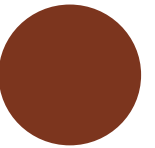
## 투스카니

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

등심 스테이크 450/500 gr  
Patate al 고기소스를 곁들인 감자 라비올리  
감자 혹은 샐러드



물 포함



18:00 이전에만 주문 가능  
\*자리세가 포함 되지않은 금액입니다.  
다른 할인과 프로모션과의 병용은 할 수 없습니다.

Bistecca alla Fiorentina

## 피렌체 스테이크

Affettato misto Toscano e crostini

Bistecca alla Fiorentina  
parte filetto 950 / 1000gr

Patate al forno o insalata mista

Acqua (1 bottiglia)

토스카나식 햄 과 브루스게따

티본 스테이크 950/1000

감자 혹은 샐러드

물 (1 bottle)



\*자리세가 포함 되지않은 금액입니다.  
다른 할인과 프로모션과의 병용은 할 수 없습니다.

## 프로모션 메뉴

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.  
레스토랑은 알레르겐의 흔적이 없음을 보증하지 않습니다. 자세한 내용은 식당 직원에게 알레르겐 메뉴를 보도록 요청하십시오.

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

메뉴 내용이나 알레르기에 관해서는 고객의 요청에 따라 서비스 담당자가 제공할 것입니다  
소정의 자료를 참조하실 수 있습니다.

\* 입수가 곤란한 경우에는 냉동 제품을 사용하는 경우가 있습니다.

\*\* 서비스 및 커버차지는 포함되지 않음

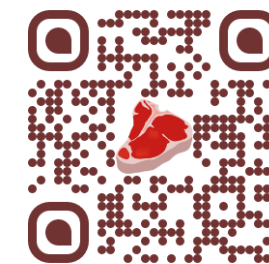
\*\*\* 픽스 메뉴는 다른 프로모션 메뉴의 대상에는 포함되지 않습니다.

Tasse e coperto euro 3.9 a persona

자리세 및 세금 3.9 유로/일인당

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

모든 음료 및 와인에는 어떠한 할인 혹은 프로모션이 적용되지 않습니다.



www.trattoriadalloste.com



# PAOLI

ANTICO RISTORANTE 1827

## 피렌체의 가장 역사적인 장소인

파올리는 1827년에 설립되었으며 시간이 흐름에 따라 피렌체 공동체에게 실제로 참조점이 되었습니다.

## 파올리와 예술

파올리 레스토랑은 이탈리아 문학과 예술에 몰입한 요리 경험을 살 수 있는 곳입니다. 레스토랑의 후벽에 있는 세 개의 반달은 1916년에 Carlo Coppedé에 의해 제작된 바로카의 "데카메론"에서 세 가지 에피소드를 묘사한 캔버스 오일 페인팅입니다. 1919년에는 유명한 "Rose room"을 벽화한 Galileo Chini가 등장했으며, Annigoni와 Guarnieri가 다른 벽화를 만들었습니다.

## 토스카나 도시를 묘사한 마조리카

레스토랑의 모든 목재 등받이에는 모든 토스카나 지방자치단체의 문장을 묘사한 고대 Cantagalli 공방에서 만든 다채로운 타일이 있습니다.

## 방명록(손님들의 기록):

1911년부터 서명, 축사, 그림 및 생각을 모두 수집하여 예술, 음악, 영화 및 이탈리아 정치계의 가장 저명한 인물들의 서명을 수집한 천여 페이지의 책입니다.

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



LOCALI STORICI D'ITALIA.