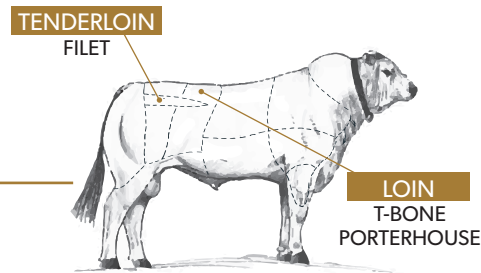


★★★★★
TRATTORIA
DALLOSTE
FLORENCE STEAK HOUSE



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

Bistecca



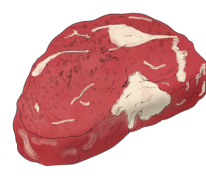
Bistecca alla Fiorentina

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

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

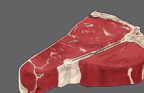
kg ca.

Taglio consigliato
1,3 kg c.a.

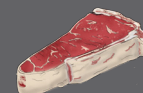
Vitellone Bianco



Taglio consigliato
1,3 kg c.a.



Fiorentina
/ kg



Costata
/ kg

Bistecca alla Fiorentina "Chianina" famous grilled steak "Chianina"

Bistecca "Marchigiana" famous grilled steak "Marchigiana"

/ kg

/ kg



prezzo €/ kg

Black Angus - Medina
Spagna

Black Angus - Imperial Valley
U.S.A.

Swami - MFC
Danimarca

Rubia Gallega - Discarlux
Spagna / La Coruña

Rubia Gallega - Meer Meat
Spagna / La Coruña

Wagyu - Ca' Negra
Italia

Marezzatura 6 - 10

Wagyu - King River
Australia

Marezzatura 6 - 7

Wagyu - WX Ranger Valley
Australia

Marezzatura 7 - 8

Wagyu - Snake River Farm
U.S.A.

Marezzatura 8 - 10

Contorni

Piselli alla fiorentina*
peas, ham and onion

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

Insalata mista di stagione
mixed salad

Rucola pomodorini e grana
rocket, cherry tomatoes and parmesan

Insalata di spinaci, grana e lime
spinach salad parmesan and lime

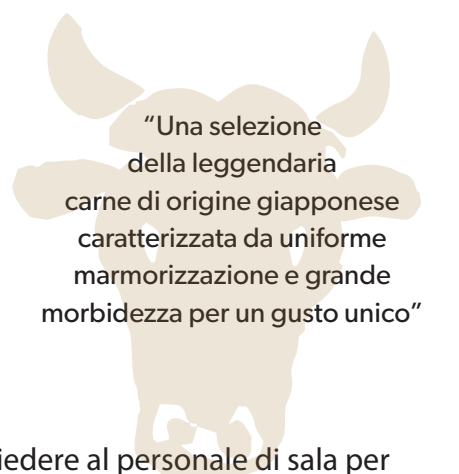
Dal Giappone

KOBE

Manzo Kobe



Wagyu beef



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



"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" IGP. / White Vitellone beef from the Central Apennines "IGP".

Cucina Toscana

Ribollita Toscana

vegetables soup with bread inside



Pici al ragù di Chianina battuto al coltello

"Pici" with Tuscan meat sauce

Crostini con patè di fegato di pollo alla Toscana

traditional Tuscan crouton with chicken liver pate

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

Guancia di manzo al Chianti

beef Cheek with Chianti

NEW Zuppa di farro e fagioli

farro and Bean Soup

NEW Carabaccia

Tuscan onions Soup

Il più venduto

Antipasto Dalloste

Crostini misti

mixed crostini

Formaggio misto

mixed cheese

Affettato misto di salumi

mixed salami and ham

Tartare con stracciatella, pomodoro secco e uovo croccante

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

Tartare & burrata

tartare with burrata cheese

Carpaccio di Angus

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 & Burrata

ham and burrata cheese

La tua Tartare con Carne di WAGYU

Aggiunta Tartufo



"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale "IGP". / White Vitellone beef from the Central Apennines "IGP".

Pasta



Pici con polpette di Chianina

"Pici" with Chianina meatballs

Pici al ragù Dalloste

"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

Tagliolini ai funghi*

flat noodles with 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 di Chianina

battuto al coltello

potato tortelli from "Mugello" with Chianina meat sauce

Risotto ai funghi*
mushrooms risotto

Aggiunta Tartufo

Pasta ripiena

Specialità

Il 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

Gnudi con crema di parmigiano e tartufo

"Gnudi" with Parmigiano cream and fresh truffle

NEW Uovo al tegamino con fonduta di Parmigiano e Tartufo

Fried egg with parmigiano cheese fondue and 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*

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

NEW Filetto al tartufo

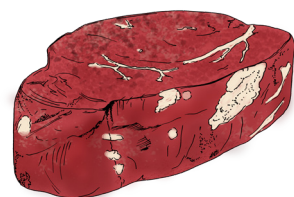
beef tenderloin with fresh truffle



Filetteria



FILETTO



Il più venduto

Filetto al pepe verde e brandy
beef tenderloin with green pepper sauce and brandy

NEW Filetto al Gorgonzola e Noci
beef tenderloin with gorgonzola cheese sauce and walnuts

Filetto ai Funghi*
beef tenderloin with mushrooms sauce

Filetto all'Aceto Balsamico di Modena
beef tenderloin with balsamic vinegar sauce

Griglia

Filetto
scottona

Filetto
Angus



Filetto
Chianina

NEW
Filetto WAGYU
Snake River Farm

Filetto
Rubia

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

Tagliata di Manzo

Tagliata di scottona "alla griglia"
sirloin (300gr) circa

Tagliata con rucola e pecorino
sliced beef steak with rocket salad and pecorino cheese

Tagliata con rucola e trifola di funghi porcini*
sliced beef with rocket and porcini mushrooms trifola

Special

Controfiletto con salsa verde
sirloin with green sauce



"Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale" IGP. / White Vitellone beef from the Central Apennines "IGP".

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.



Rubia Gallega



Swami



Wagyu u.s.a.



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

Moscardini* alla Luciana
octopus* Luciana Style

Pasta all'Astice

pasta with fresh lobster



1/2 Astice

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
¹Servizio e coperto non inclusi / ¹Service and covered not included
Non cumulabile con sconto e promozioni / Not combinable with discounts and promotions

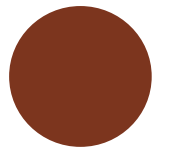
Dalloste

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
¹Servizio e coperto non inclusi / ¹Service and covered not included
Non cumulabile con sconto e promozioni / Not combinable with discounts and promotions

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)



¹Servizio e coperto non inclusi / ¹Service and covered not included Non cumulabile con
sconto e promozioni / Not combinable with discounts and promotions

“Menù promozionali”

Cocktail



Spritz

Aperol, prosecco and tonic water



Americano

Bitter, Soda Vermouth rosso



Gin tonic

Gin, lime juice, tonic water

Gin Toscano "Immargin" Rocca di Montemassi

Bevande

Acqua toscana
Tuscan water

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

Birra

Bianca blanche 4.8 vol.

cl. 0,35

Bionda lager 5.6 vol.

cl. 0,75

Numerotre pale ale 6.9 vol.

cl. 0,35

cl. 0,75

cl. 0,35

cl. 0,75

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

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

Tasse e coperto euro a persona

Tax and cover charge euro / person

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

LOCALI STORICI D'ITALIA.

PAOLI
ANTICO RISTORANTE 1827

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