



# Trattoria Dalloste

## Antipasti

---

### **Entrada Dalloste**

Crostini mistos, presunto, queijos mistos, seleção de frios, omelete e geleias

**Alergênicos:** *Glúten, Leite, Frutos secos, Mostarda*

---

### **Crostini mistos e finocchiona de Scarpaccia**

Seleção de crostinis, servidos com finocchiona de Scarpaccia

---

### **Polenta com patê de fígado de frango à Toscana**

Polenta com patê de fígado de frango

---

### **Queijos variados com mel e geleia**

Queijos variados com mel e geleia

---

### **Seleção mista de frios**

Embutidos mistos e presunto

---

### **Girello di vitello in salsa tonnata**

carne de vitela servida com molho tonnata

---

### **Prosciutto crudo, burrata**

Presunto cru com burrata

---

## **Parmegiana de berinjela**

Parmegiana de berinjela

---

## **Ribollita Toscana**

Sopa de legumes típica da Toscana com pão

---

## **Sopa de cebola**

Sopa de cebola toscana

---

## **Tartar de carne bovina com trufa da estação e peras**

Tartare de carne bovina picada à faca, com trufa fresca e pera

---

## **Carpaccio de Angus à Toscana**

Carpaccio de Angus com amêndoas torradas, cebola roxa e compota de vinho Chianti

---

## **Carpaccio de Chianina com rúcula e grana**

Carpaccio de carne bovina da raça Chianina servido com rúcula e grana

---

## **Tartare de Chianina**

Tartare de carne bovina da raça Chianina na receita clássica

---

## **Tartar de carne bovina & burrata**

Tartar de carne com burrata

---

## **Tartare & Carpacci**

---

### **Carpaccio de Angus à Toscana**

Carpaccio de Angus com amêndoas torradas, cebola roxa e compota de vinho Chianti

---

### **Carpaccio de Chianina com rúcula e grana**

Carpaccio de carne bovina da raça Chianina servido com rúcula e grana

---

## Tartare de Chianina

Tartare de carne bovina da raça Chianina na receita clássica

---

## Tartar de carne bovina & burrata

Tartar de carne com burrata

---

## Antipasti al Tartufo

---

### Tartar de carne bovina com trufa da estação e peras

Tartare de carne bovina picada à faca, com trufa fresca e pera

---

## Pasta&Risotti

---

### Fettuccine com creme de Parmesão e trufa da estação

Receita especial de Fettuccine com creme de Parmesão e Trufa fresca da estação

---

### Carbonara com trufa da estação

massa com pancetta toscana, ovo, pimenta-do-reino, queijo e trufa fresca da estação

---

### Pici senesi feitos em casa ao ragù de Chianina picado à faca

Pici senesi de nossa produção com ragù de carne picada na faca de Chianina, Vitellone Bianco do Apennino Central "IGP"

---

### Pici senesi feitos em casa à Amatriciana

"Pici" com molho de tomate, pancetta toscana e pecorino

---

### Pasta alla carbonara

Massa com pancetta toscana, ovo, pimenta-do-reino e queijo

---

### Pasta con polpette di manzo al sugo

Massa com molho de tomate com almôndegas de carne bovina

---

## **Fettuccine all'uovo com ragù Toscano**

Massa típica com ragù de carne ao molho de tomate

---

## **Pappardelle all'uovo fatte in casa con sugo di cinghiale\***

Pappardelle caseiras de ovo com molho de javali, uma das nossas especialidades, um dos pratos mais pedidos.

---

## **Nhoque de batata aos quatro queijos**

Nhoque de batata com molho de 5 queijos

---

## **Gnocchi pomodoro e mozzarella**

Nhoque de batata ao estilo "Sorrentina", tomate, mussarela e manjeriço

---

## **Cappellacci de ricota e espinafre ao ragù toscano**

cappellacci recheados com ricota e espinafre, servidos com ragu toscano de tomate e carne

---

## **Tortelli de batata Mugellani ao ragù de Chianina picado na faca**

Tortelli mugellanos recheados com batata, servidos com ragù de carne de Chianina picada na faca, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale "IGP"

---

## **Ravioli de ricota e espinafre com bacon, cogumelos porcini\* e tomate**

Ravioli recheados com ricota e espinafre, com molho de tomate, bacon e cogumelos porcini

---

## **Lasagna al forno 400gr**

*(1 porção de 400 gr)*

Lasanha assada ao forno com ragù de carne, molho bechamel e parmesão

---

## **Risotto allo Zafferano com ragù de Ossobuco e sua medula**

Risoto temperado com açafrão e com o ragù de ossobuco de vitela e sua medula

---

## **Risotto ai 5 formaggi**

Risoto temperado com um molho composto por 5 queijos

---

## Pasta al Tartufo

---

### Fettuccine com creme de Parmesão e trufa da estação

Receita especial de Fettuccine com creme de Parmesão e Trufa fresca da estação

---

### Carbonara com trufa da estação

massa com pancetta toscana, ovo, pimenta-do-reino, queijo e trufa fresca da estação

---

## Risoto

---

### Risotto allo Zafferano com ragù de Ossobuco e sua medula

Risoto temperado com açafrão e com o ragù de ossobuco de vitela e sua medula

---

### Risotto ai 5 formaggi

Risoto temperado com um molho composto por 5 queijos

---

## Bife

---

### Bistecca ao Trufas com batatas fritas\*

(aprox. 500 g)

Costela de Bistecca das nossas seleções de carne servida com batatas fritas

---

### Bistecca alla Fiorentina - seleção Europeia

(preço x 1 Kg)

Bife de carne bovina da nossa seleção europeia. Corte à Fiorentina, com filé e contra-filé

---

### Costela de Bife

(taglio cerca de 500/600 gr)

Bife de costela de boi, contrafilé com peso aproximado de 500g

---

### Bistecca da raça "Chianina" - corte à Fiorentina T-bone

(preço por 1 kg)

A rainha dos bifés, composta pela parte do filé e contra-filé, com o típico osso em T, custo a 93€/Kg

---

## **Bistecca di razza "Marchigiana" - taglio Fiorentina T-bone**

*(preço x 1 kg)*

Bisteca à Fiorentina da raça "Marchigiana", composta pela parte de filé e contra-filé, com o típico osso em T, custo de 85€/Kg

---

## **Bistecca di razza "Chianina" taglio Costata**

*(preço por 1 kg)*

Bisteca parte Costata, contra-filé de carne bovina de Chianina, Vitellone Bianco IGP

---

## **Bife "Marchigiana" corte Costela**

*(preço x 1 kg)*

Bife de contrafilé de carne bovina Marchigiana, Vitellone Bianco IGP

---

## **Black Angus - U.S.A.**

*(preço por 1 Kg)*

Carne de boi Black Angus proveniente de fazendas dos EUA

---

## **Swami - Dinamarca**

*(preço x 1 Kg)*

Carne bovina SWAMI proveniente de criações na Dinamarca

---

## **Rubia Gallega - Espanha**

*(preço por 1 Kg)*

Carne de boi Rubia Gallega proveniente de criações na Espanha

---

## **Wagyu - Ca' Negra**

*(x 100 g - corte mínima aprox. 700g)*

Itália - Marmoreio 6 - 10 - corte mínimo aprox. 700 g

---

## **Wagyu - Australia**

*(x 100 gr -taglio minimo ca. 700 g)*

Austrália - corte mínimo aprox. 700 g

---

## **Wagyu - U.S.A.**

*(x 100 gr -corte mínimo aprox. 700 g)*

EUA - corte mínimo aprox. 700 g

---

## **Kobe Beef - Japão**

*(preço por 100 g)*

Carne de Kobe - Marmoreio 11 - 12

---

## **Carne de Wagyu Japonês**

*(preço por 100 g)*

Carne proveniente dos criadouros WAGYU Japanese Beef no Japão - Marmoreio 10 - 11

---

## **Bife Seleção do Mundo**

---

### **Black Angus - U.S.A.**

*(preço por 1 Kg)*

Carne de boi Black Angus proveniente de fazendas dos EUA

---

### **Swami - Dinamarca**

*(preço x 1 Kg)*

Carne bovina SWAMI proveniente de criações na Dinamarca

---

### **Rubia Gallega - Espanha**

*(preço por 1 Kg)*

Carne de boi Rubia Gallega proveniente de criações na Espanha

---

### **Wagyu - Ca' Negra**

*(x 100 g - corte mínima aprox. 700g)*

Itália - Marmoreio 6 - 10 - corte mínimo aprox. 700 g

---

### **Wagyu - Australia**

*(x 100 gr -taglio minimo ca. 700 g)*

Austrália - corte mínimo aprox. 700 g

---

### **Wagyu - U.S.A.**

*(x 100 gr -corte mínimo aprox. 700 g)*

EUA - corte mínimo aprox. 700 g

---

## **Kobe Beef - Japão**

*(preço por 100 g)*

Carne de Kobe - Marmoreio 11 - 12

---

## **Carne de Wagyu Japonês**

*(preço por 100 g)*

Carne proveniente dos criadouros WAGYU Japanese Beef no Japão - Marmoreio 10 - 11

---

## **Wagyu**

---

### **Wagyu - Ca' Negra**

*(x 100 g - corte mínima aprox. 700g)*

Itália - Marmoreio 6 - 10 - corte mínimo aprox. 700 g

---

### **Wagyu - Australia**

*(x 100 gr -taglio minimo ca. 700 g)*

Austrália - corte mínimo aprox. 700 g

---

### **Wagyu - U.S.A.**

*(x 100 gr -corte mínimo aprox. 700 g)*

EUA - corte mínimo aprox. 700 g

---

## **Do Japão**

---

### **Kobe Beef - Japão**

*(preço por 100 g)*

Carne de Kobe - Marmoreio 11 - 12

---

### **Carne de Wagyu Japonês**

*(preço por 100 g)*

Carne proveniente dos criadouros WAGYU Japanese Beef no Japão - Marmoreio 10 - 11

---

## Bistecca 500

---

### Bistecca ao Trufas com batatas fritas\*

(aprox. 500 g)

Costela de Bistecca das nossas seleções de carne servida com batatas fritas

---

## Controfiletti

---

### Controfiletto Black Angus U.S.A

(taglio ca. 300 g)

Contra-filé criado pela Creekstone Farms, uma carne com intensidade, maciez e marmoreio 7/10 com maturação 5/10

---

### Controfiletto Rubia Gallega Spagna

(taglio ca. 300 g)

Contra-filé criado na Espanha pela Discarlux, uma carne com intensidade 9/10, maciez e marmoreio 7/10 com maturação 9/10

---

### Controfiletto Swami Danimarca

(taglio ca. 300 g)

Contra-filé criado pela SWAMI beef, uma carne com intensidade e maciez 8/10 e marmoreio 9/10 com maturação 4/10

---

### Contrafilé Wagyu U.S.A.

(taglio ca. 300 g)

Contra-filé criado pela SRF Snake River Farm, uma carne com intensidade e maciez 8,5/10 e marmoreio 9/10 com maturação 4/10

---

## Filetteria

---

### Filé de mignon com molho de pimenta verde e conhaque

Filé mignon com molho de pimenta verde e conhaque

---

### Filé mignon grelhado

Filé de carne bovina grelhado das nossas seleções de carne

---

## Filé de Chianina grelhado

Filé grelhado de carne da raça Chianina

---

## Filé de carne bovina com trufa da estação

Filé mignon com trufa da estação

---

# Pratos principais

---

## Tagliata di manzo con Tartufo di stagione

Tagliata de carne bovina servida com trufa da estação

---

## Tagliata di manzo alla griglia con rúcula e pecorino

Tagliada de carne bovina grelhada servida com rúcula e pecorino

---

## Polpette ao molho com ervilhas

Nossas famosas Almôndegas de carne com molho de tomate e acompanhamento de ervilhas

---

## Pepero all'imprunetina com batatas

Carne de boi cozida lentamente com pimenta preta, molho de tomate e batatas

---

## Costeleta de vitela à milanesa

Escalope de vitela à milanesa, empanada e frita

---

## Ossobuco di vitella

Jarrete de vitela "Ossobuco" ao molho de tomate, uma receita típica da culinária Toscana

---

## Cordeiro scottadito com batatas

Cordeiro scottadito servido com batatas

---

## Frango e mussarela ao forno

Frango com mussarela ao forno

---

# Peixe

---

## Souté de mexilhões ao vinho branco

Souté de mexilhões com vinho branco e limão

---

## Spaghetti alle vongole lupino

Espaguete com vôngole lupino

---

## Espaguete com frutos do mar

Espaguete aos frutos do mar

---

## Risoto Carnaroli com frutos do mar

Risoto Carnaroli com frutos do mar

---

## Massa com lagosta

Massa com Lagosta - meio lagosta em cada porção

---

## Pesce al forno all'isolana

Peixe assado no forno ao estilo isolano peso aprox. 400/600 g

---

## Massa com Lagosta

---

# Acompanhamentos

---

## Feijão ao azeite

Feijões com azeite extravirgem de oliva

---

## Legumes grelhados

Legumes grelhados

---

## Batatas assadas

Batatas assadas

---

## Batatas fritas

Batatas fritas

---

## Salada mista da estação

Salada mista da estação

---

## Cicória\* refogada

Cicória\* refogada com alho, azeite extra virgem e pimenta

---

## Batatas fritas\* ao trufado

Batatas fritas com trufa fresca da estação

---

# Menus Promocionais

---

*(por pessoa -menu  
mínimo para 2 pessoas)  
(preço para 2 pessoas)*

## Menù Bistecca alla Fiorentina

Fatiado misto, pecorino e crostini Bistecca à Fiorentina parte filé 1,2 kg aprox. Batatas assadas ou salada mista Água (1 garrafa) 1 - Serviço e couvert não incluídos 2 - Não cumulativo com descontos e promoções

---

# Bebidas

---

## Água sem gás

Água sem gás

---

## Água com gás

Água com gás

---

## Bebidas

Coca cola, Coca cola zero, Sprite, Fanta, água tônica

---

## Spritz Sem Álcool

Spritz sem álcool

---

# Coquetel

---

## Spritz

Aperol, prosecco e água tônica

---

## Gin tônica

Gin, suco de limão, água tônica

---

## Gin Toscano

Gin Toscano "Immargin" Rocco di Montemassi, suco de limão, água tônica

---

## Americano

Bitter, soda, vermute rosso

---

# Cerveja

---

## Bianca blanche 4,8 vol.

Cerveja Bianca blanche 0,35 cl com 4,8 vol.

---

## Bianca blanche 4,8 vol.

Cerveja Bianca blanche 0,75 cl com 4,8 vol.

---

## Lager loira 5,6 vol.

Cerveja Bionda lager 0,35 cl com 5,6 vol.

---

## Lager clara 5,6 vol.

Lager clara 0,75 cl de 5,6 vol.

---

## **Numerotre pale ale 6,9 vol.**

Numerotre pale ale 0,35 cl com 6,9% vol.

---

## **Numerotre pale ale 6,9 vol.**

Numerotre pale ale 0,75 cl com 6,9% vol.

---

# **Sobremesas**

---

## **Mil-folhas com creme chantilly & calda de frutas vermelhas**

Doce composto por massa folhada e recheio de creme chantilly, guarnecido com calda de frutas vermelhas

---

## **Zuppa Inglesa**

Sobremesa em camadas com creme de confeitiro e pão de ló

---

## **Tiramisù**

típico tiramisù italiano com biscoitos champagne embebidos em café, cobertos com creme de mascarpone e polvilhados com cacau

---

## **Cantucci toscanos & Ricciarelli toscanos com Vin santo**

Cantucci com amêndoas e Ricciarelli com pasta de amêndoas, biscoitos típicos toscanos, acompanhados com Vin Santo

---

## **Cheesecake**

---

## **Panna cotta de baunilha**

Panna cotta de baunilha servida com calda

---

## **Crema Bruciata**

creme brulée típica

---

## **Ananas**

Abacaxi, Fruta fresca

---

# Couvert e Serviço

---

## Couvert e serviço

---

### Informações sobre Alérgenos

O restaurante não garante a ausência de traços de alérgenos. Peça à equipe do restaurante para consultar o menu de alérgenos para mais detalhes. Para qualquer informação sobre substâncias e alérgenos, é possível consultar a documentação específica que será fornecida, mediante solicitação, pela equipe em serviço. \*  Alguns produtos, por motivos de indisponibilidade, podem ser congelados. \*\*Serviço e couvert não incluídos \*\*\* Os menus fixos não estão sujeitos a outras promoções

---

# Molhos

---

## Molho de pimenta verde

---

## Molho de cogumelos

---

## Molho de trufa

---

# Serviços Adicionais: Mesa

---

## Coperto

(per persona)

custo por pessoa pelo serviço

---

# Consulte a lista de Alérgenos

---

## Glúten

Contido em cereais e derivados

---

## Crustáceos

Camarões, lagostins, lagosta, caranguejo e similares

---

## **Ovos**

Todos os produtos à base de ovos e derivados

---

## **Peixe**

Produtos que contêm peixe ou derivados

---

## **Amendoim**

Crems e condimentos mesmo em pequenas doses

---

## **Soja**

Produtos à base de Soja

---

## **Leite**

Produtos lácteos, produtos lácteos e derivados

---

## **Frutos secos**

Amêndoas, avelãs, nozes, pistaches

---

## **Aipo**

Em pedaços ou em preparações vegetais

---

## **Mostarda**

Pode ser encontrada em molhos e temperos

---

## **Sementes de gergelim**

No pão ou em alguns tipos de farinha

---

## **Dióxido de enxofre**

Conservas, pickles (sulfitos)

---

## **Tremoços**

Leguminosa proteica presente em alimentos veganos

---

## **Moluscos**

Amêijoas, ostras, mexilhões e semelhantes

---