



Trattoria Dalloste

Entrées

Apéritif Dalloste

Croûtons variés, jambon cru, fromages variés, assortiment de charcuteries, omelette et confitures

Allergènes: *Gluten, Du lait, Des noisettes, Moutarde*

Crostini misti e finocchiona di Scarpaccia

Sélection de crostinis, servis avec finocchiona de Scarpaccia

Polenta avec pâté de foie de poulet à la Toscane

Polenta avec pâté de foie de poulet

Plateau de fromages avec miel et confiture.

Plateau de fromages affinés , accompagné de miel et de confiture

Assortiment de charcuteries

Selection de charcuterie toscane et jambon

Girello di vitello en sauce tonnata

viande de veau servie avec sauce tonnata

Jambon cru, burrata

Jambon cru avec burrata

Aubergines à la parmigiana

Aubergines à la parmigiana

Soupe des légumes toscane avec le pain

Soupe de légumes typique toscane avec pain

Soupe d'Ognon

Soupe d'Ognon toscane

Tartare de bœuf avec truffe de saison et poires

Tartare de bœuf hachée au couteau, avec truffe fraîche et poire

Carpaccio d'Angus à la toscane

Carpaccio d'Angus aux amandes grillées, oignon rouge et compote de vin Chianti

Carpaccio de Chianina roquette et grana

Carpaccio de bœuf de race Chianina servi avec roquette et grana

Tartare de Chianina

Tartare de bœuf de race Chianina dans la recette classique

Tartare de bœuf & burrata

Tartare de boeuf avec burrata

Tartare & Carpacci

Carpaccio d'Angus à la toscane

Carpaccio d'Angus aux amandes grillées, oignon rouge et compote de vin Chianti

Carpaccio de Chianina roquette et grana

Carpaccio de bœuf de race Chianina servi avec roquette et grana

Tartare de Chianina

Tartare de bœuf de race Chianina dans la recette classique

Tartare de bœuf & burrata

Tartare de boeuf avec burrata

Antipasti al Tartufo

Tartare de bœuf avec truffe de saison et poires

Tartare de bœuf hachée au couteau, avec truffe fraîche et poire

Pâtes&Risottos

Fettuccine à la crème de Parmesan et truffe de saison

Recette spéciale de Fettuccine avec crème de Parmesan et truffe fraîche de saison

Carbonara à la truffe de saison

pâtes avec pancetta toscane, œuf, poivre noir, fromage et truffe fraîche de saison

Pici senesi faits maison au ragù de Chianina haché au couteau

Pici senesi de notre production avec ragù de viande hachée au couteau de Chianina, Vitellone Bianco de l'Appennino Centrale « IGP »

Pici senesi faits maison à l'Amatriciana

«Pici» avec sauce tomate, pancetta toscane et pecorino

Pâtes à la carbonara

Pâtes à la pancetta toscane, œuf, poivre noir et fromage

Pâtes aux boulettes de bœuf en sauce

Pâtes assaisonnées d'une sauce tomate avec des boulettes de bœuf

Fettuccine all'uovo con ragù Toscano

Pâtes typiques avec ragù de viande à la tomate

Pappardelle aux œufs maison avec sauce au sanglier*

Pappardelle aux œufs faites maison avec sauce au sanglier, l'une de nos spécialités, l'un des plats les plus demandés.

Gnocchi de pommes de terre aux 4 fromages

Gnocchis de pommes de terre avec sauce aux 5 fromages

Gnocchis tomate et mozzarella

Gnocchis de pommes de terre à la « Sorrentina », tomate, mozzarella et basilic

Cappellacci ricotta et épinards à la sauce toscane

cappellacci farcis à la ricotta et aux épinards, assaisonnés de ragoût toscan avec tomate et viande

Tortelli de pommes de terre du Mugello au ragù de Chianina hachée au couteau

Tortelli mugellani farcis de pommes de terre, garnis d'une sauce à la viande de Chianina coupée au couteau, Veau Blanc de l'Apennin Central "IGP"

Raviolis ricotta et épinards avec lardon, cèpes* et tomate

Raviolis farcis à la ricotta et aux épinards, avec sauce tomate, Lardon et cèpes.

Lasagne au four 400gr

Lasagnes cuites au four avec ragù de viande, béchamel et parmesan.

Risotto au safran avec ragù d'ossobuco et sa moelle

Risotto assaisonné au safran avec le ragoût d'ossobuco de veau et sa moelle

Risotto aux 5 fromages

Risotto assaisonné d'une sauce composée de 5 fromages

Pasta al Tartufo

Fettuccine à la crème de Parmesan et truffe de saison

Recette spéciale de Fettuccine avec crème de Parmesan et truffe fraîche de saison

Carbonara à la truffe de saison

pâtes avec pancetta toscane, œuf, poivre noir, fromage et truffe fraîche de saison

Risotto

Risotto au safran avec ragù d'ossobuco et sa moelle

Risotto assaisonné au safran avec le ragoût d'ossobuco de veau et sa moelle

Risotto aux 5 fromages

Risotto assaisonné d'une sauce composée de 5 fromages

Steak

Bistecca au Truffe avec frites*

Côte de steak de nos sélections de viande servie avec des frites

Bistecca alla Fiorentina - sélection Européenne

Steak de bœuf de viandes de notre sélection européenne. Coupe à la Florentine, avec filet et contre-filet

Côte de Bœuf

Côte de bœuf, faux-filet d'environ 500 g

Bistecca di razza "Chianina" - taglio alla Fiorentina T-bone

La reine des steaks, composée des parties filet et contre-filet, avec l'os en T typique, coût de 93€/kg.

Bistecca de race « Marchigiana » - coupe Fiorentina T-bone

Bistecca alla Fiorentina de race "Marchigiana", constituée de la partie filet et contre-filet, avec l'os typique en T, coût à 85€/Kg

Bistecca di razza "Chianina" taglio Costata

Steak côte, faux-filet de bœuf Chianina, Veau Blanc IGP

Bifteck "Marchigiana" découpe Côte

Steak partie Côte, faux-filet de bœuf de Marchigiano, Jeune Bovins Blancs IGP

Black Angus - U.S.A.

Viande de bœuf Black Angus provenant d'élevages aux États-Unis

Swami - Danemark

Viande de bœuf SWAMI provenant d'élevages au Danemark

Rubia Gallega - Espagne

Viande de bœuf Rubia Gallega provenant d'élevages en Espagne

Wagyu - Ca' Negra

Italie - Persillage 6 - 10 - découpe minimum env. 700 g

Wagyu - Australia

Australie - coupe minimale env. 700 g

Wagyu - U.S.A.

U.S.A - coupe minimum env. 700 gr

Bœuf de Kobe - Japon

Bœuf de Kobe - Marbrage 11 - 12

Bœuf Wagyu Japonais

Viande provenant des élevages de bœuf WAGYU Japanese Beef au Japon - Persillage 10 - 11

Steak Sélection du Monde

Black Angus - U.S.A.

Viande de bœuf Black Angus provenant d'élevages aux États-Unis

Swami - Danemark

Viande de bœuf SWAMI provenant d'élevages au Danemark

Rubia Gallega - Espagne

Viande de bœuf Rubia Gallega provenant d'élevages en Espagne

Wagyu - Ca' Negra

Italie - Persillage 6 - 10 - découpe minimum env. 700 g

Wagyu - Australia

Australie - coupe minimale env. 700 g

Wagyu - U.S.A.

U.S.A - coupe minimum env. 700 gr

Bœuf de Kobe - Japon

Bœuf de Kobe - Marbrage 11 - 12

Bœuf Wagyu Japonais

Viande provenant des élevages de bœuf WAGYU Japanese Beef au Japon - Persillage 10 - 11

Wagyu

Wagyu - Ca' Negra

Italie - Persillage 6 - 10 - découpe minimum env. 700 g

Wagyu - Australia

Australie - coupe minimale env. 700 g

Wagyu - U.S.A.

U.S.A - coupe minimum env. 700 gr

Du Japon

Bœuf de Kobe - Japon

Bœuf de Kobe - Marbrage 11 - 12

Bœuf Wagyu Japonais

Viande provenant des élevages de bœuf WAGYU Japanese Beef au Japon - Persillage 10 - 11

Bistecca 500

Bistecca au Truffe avec frites*

Côte de steak de nos sélections de viande servie avec des frites

Controfiletti

Controfiletto Black Angus U.S.A

Contre-filet élevé par Creekstone Farms, une viande avec intensité, tendreté et persillage 7/10 avec maturation 5/10

Controfiletto Rubia Gallega Spagna

Contre-filet élevé en Espagne par Discarlux, une viande avec une intensité de 9/10, tendreté et persillage 7/10 avec un affinage de 9/10

Controfiletto Swami Danimarca

Contre-filet élevé par SWAMI beef, une viande avec une intensité et une tendreté de 8/10 et un persillage de 9/10 avec un affinage de 4/10

Contre-filet Wagyu U.S.A.

Controfiletto élevé par SRF Snake River Farm, une viande avec intensité et tendreté 8,5/10 et persillage 9/10 avec maturation 4/10

Filetteria

Filet de bœuf avec sauce au poivre vert et brandy

Filet de bœuf avec sauce au poivre vert et brandy

Filet de bœuf grillé

Filet de bœuf grillé de nos sélections de viande

Filet de Chianina grillé

Filet de viande de race Chianina grillé

Filet de bœuf au truffe de saison

Filet de bœuf au truffe de saison

Plats principaux

Tagliata di manzo con Tartufo di stagione

Tranche de bœuf servie avec truffe de saison

Tagliata di manzo alla griglia con rucola e pecorino

Tranche de bœuf grillée servie avec roquette et pecorino

Polpette al sugo con piselli

Nos fameuses boulettes de viande avec sauce tomate et accompagnement de petits pois

Pepero à l'imprunetina avec pommes de terre

Boeuf braisé au poivre noir avec sauce tomate et pommes de terre

Escalope de veau à la milanaise

Escalope de veau à la « milanaise », panée et frite

Ossobuco de veau

Jarret de veau « Ossobuco » à la sauce tomate, une recette typique de la cuisine toscane

Agneau scottadito avec pommes de terre

Agneau scottadito servi avec pommes de terre

Poulet et mozzarella au four

Poulet et mozzarella au four

Poisson

Souté de moules au vin blanc

Sauté de moules au vin blanc et citron

Spaghetti alle vongole lupino

Spaghetti aux palourdes lupino

Spaghetti aux fruits de mer

Spaghetti aux fruits de mer

Risotto Carnaroli aux fruits de mer

Risotto Carnaroli aux fruits de mer

Pâtes au Homard

Pâtes à l'écrevisse - une demi-écrevisse dans chaque portion

Poisson au four à l'isolana

Poisson cuit au four à la manière de l'isolana poids env. 400/600 g

Pâtes au Homard

Accompagnements

haricot blanc cuits à l'huile

haricot blanc cuits à l'huile extra vierge

Légumes grillés

Légumes grillés

Pommes de terre au four

Pommes de terre au four

Pomme frites

Pomme frites

Salade mixte de saison

Salade mixte de saison

Cicoria* sautée

Cicoria* sautée avec ail, huile d'olive extra vierge et piment

Patatine frites* à la truffe

Frites avec truffe fraîche de saison

Menus Promotionnels

Menu Steak à la Florentine

Affêté mixte, pecorino et crostini Bistecca alla Fiorentina partie filet 1,2 kg env. Pommes de terre au four ou salade mixte Eau (1 bouteille) 1 - Service et couvert non inclus 2 - Non cumulable avec remise et promotions

Boissons

Eau plate

Eau plate

Eau gazeuse

Eau gazeuse

Boissons

Coca cola, Coca cola 0, Sprite, Fanta, eau tonique

Spritz Sans Alcool

Spritz sans alcool

Cocktail

Spritz

Aperol, prosecco et eau tonique

Gin tonic

Gin, jus de citron vert, eau tonique

Gin Toscano

Gin Toscano «Immargin» Rocco di Montemassi, jus de citron vert, eau tonique

Américain

Bitter, soda, vermouth rouge

Bière

Bianca blanche 4,8 vol.

Bière Bianca blanche 0,35 cl à 4,8 vol.

Bianca blanche 4,8 vol.

Bière Bianca blanche 0,75 cl à 4,8 vol.

Lager blonde 5,6 vol.

Bière blonde lager 0,35 cl à 5,6 vol.

Lager blonde 5,6 vol.

Lager blonde 0,75 cl à 5,6 vol.

Numerotre pale ale 6.9 vol.

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

Numerotre pale ale 6.9 vol.

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

Desserts

Mille-feuille à la crème chantilly & coulis de fruits des bois

Pâtisserie composée de pâte feuilletée et fourrée de crème chantilly garnie de sauce aux fruits des bois

Trifle

Dessert en couches avec crème pâtissière et génoise

Tiramisu

Tiramisu italien typique avec des boudoirs trempés dans le café, recouverts de crème de mascarpone et garnis de cacao.

Cantucci toscans & Ricciarelli toscans avec Vin santo

Cantucci aux amandes et Ricciarelli à la pâte d'amande, biscuits typiques toscans, accompagnés de Vin Santo

Gâteau au fromage

Panna cotta à la vanille

Panna cotta à la vanille servie avec sauce

Crème brûlée

crème brûlée typique

Ananas

Ananas, Fruit frais

Couvert et service

Couvert et service

€ 4.40

Informations sur les allergènes

Le restaurant ne garantit pas l'absence de traces d'allergènes. Demandez au personnel du restaurant de consulter le menu des allergènes pour plus de détails. Pour toute information sur les substances et les allergènes, il est possible de consulter la documentation appropriée qui sera fournie, sur demande, par le personnel en service. * ☐ Certains produits, en raison de leur indisponibilité, pourraient être congelés. **Service et couvert non inclus *** Les menus fixes ne sont soumis à aucune autre promotion

Sauces

Sauce au poivre vert

Sauce aux champignons

Sauce à la truffe

Services supplémentaires : Table

Couvert

(per persona)

Coût par personne pour le service

Consultez la liste des allergènes

Gluten

Contenu dans les céréales et dérivés

Crustacés

Crevettes, langoustines, homards, crabes et autres

Oeuf

Tous les produits à base d'œufs et dérivés

Poisson

Produits contenant du poisson ou des dérivés

Cacahuètes

Crèmes et condiments même à petites doses

Soja

Produits à base de Soja

Du lait

Produits laitiers, produits laitiers et dérivés

Des noisettes

Amandes, noisettes, noix, pistaches

Céleri

En morceaux ou en préparations végétales

Moutarde

On le trouve dans les sauces et les vinaigrettes

Graines de sésame

Dans du pain ou certains types de farine

Le dioxyde de soufre

Conserves, aliments marinés (sulfites)

Lupins

Légumineuse protéinée présente dans les aliments végétaliens

Palourdes

Palourdes, huîtres, moules et autres
