



# Trattoria Dalloste

## 前菜

---

### アンティパスト ダロステ

ミックスブルスケッタ、プロシュート、ミックスチーズ、ハム・サラミの盛り合わせ、フリッタータとジャム

アレルギー: グルテン, 牛乳, ナッツ, マスタード

---

### クロスティーニミスティとスカルパッチャのフィノッキオーナ

スカルパッチャのフィノッキオーナと一緒に提供されるクロスティーニのセレクション

---

### トスカーナ風鶏レバーパテのポレンタ

鶏レバーパテのポレンタ

---

### はちみつとジャムを添えたミックスチーズ

はちみつとジャムを添えたミックスチーズ

---

### ミックスサラミの盛り合わせ

ミックスサラミとハム

---

### 仔牛のもも肉のトンナートソース添え

仔牛肉をトンナートソースで提供

---

### 生ハム、ブッラータ

生ハムとブッラータ

---

## メランザーネのパルミジャーナ

ナスのパルミジャーナ

---

## リボッリータ・トスカーナ

トスカーナ風野菜スープとパン

---

## オニオンスープ

トスカーナ風オニオンスープ

---

## 季節のトリュフと洋梨を添えた牛肉のタルタル

新鮮なトリュフと洋梨を添えたナイフで叩いた牛肉のタルタル

---

## アンガス牛のカルパッチョ トスカーナ風

トーストしたアーモンド、赤玉ねぎ、キャンティワインのコンポートを添えたアンガスカルパッチョ

---

## キアニーナ牛のカルパッチョ ルッコラとグラナチーズ

キアニーナ種の牛肉のカルパッチョをルッコラとグラナチーズを添えて提供

---

## キアニーナ牛のタルタル

キアニーナ種の牛肉のタルタル、クラシックなレシピで

---

## 牛肉のタルタル&ブルラータ

ブルラタチーズを添えた牛肉のタルタル

---

## タルタル&カルパッチョ

---

### アンガス牛のカルパッチョ トスカーナ風

トーストしたアーモンド、赤玉ねぎ、キャンティワインのコンポートを添えたアンガスカルパッチョ

---

### キアニーナ牛のカルパッチョ ルッコラとグラナチーズ

キアニーナ種の牛肉のカルパッチョをルッコラとグラナチーズを添えて提供

---

## キアニーナ牛のタルタル

キアニーナ種の牛肉のタルタル、クラシックなレシピで

---

## 牛肉のタルタル&ブッラータ

ブルラタチーズを添えた牛肉のタルタル

---

## トリュフの前菜

---

### 季節のトリュフと洋梨を添えた牛肉のタルタル

新鮮なトリュフと洋梨を添えたナイフで叩いた牛肉のタルタル

---

## パスタ&リゾット

---

### 季節のトリュフとパルミジャーノクリームのフェットチーネ

季節の新鮮なトリュフとパルミジャーノクリームのフェットチーネ特製レシピ

---

### 季節のトリュフのカルボナーラ

トスカーナ産パンチェッタ、卵、黒胡椒、チーズ、季節の新鮮なトリュフを使ったパスタ

---

### 自家製チアニーナ牛肉のラグーソースのピチ・セネージ

自家製ピチ・セネージ、中央アペニン山脈産「IGP」チアニーナ牛の手切り肉ラグーソース添え

---

### 自家製アマトリチャーナ風ピチセネージ

トマトソース、トスカーナ産パンチェッタ、ペコリーノチーズの「ピチ」

---

### カルボナーラパスタ

トスカーナ産パンチェッタ、卵、黒胡椒、チーズのパスタ

---

### 牛肉ミートボールのトマトソースパスタ

トマトソースのビーフミートボールを添えたパスタ

---

## 卵入りフェットチーネ トスカーナ風ラグーソース

トスカーナ風ミートソースの Pasta

---

## 自家製卵入りパッパルデッレ 猪肉のソース\*

自家製卵入りパッパルデッレ、猪肉のソース添え。当店のスペシャリテの一つで、最も人気のある料理の一つです。

---

## 4種チーズのポテトニョッキ

5種のチーズソースをかけたポテトニョッキ

---

## トマトとモッツアレラのニョッキ

ポテトニョッキの“ソレント風”、トマト、モッツアレラ、バジル和え

---

## リコッタチーズとほうれん草のカッペラッチ、トスカーナ風ラグーソース

リコッタチーズとほうれん草を詰めたカッペラッチ、トマトと肉を使ったトスカーナ風ラグーソースで味付け

---

## マッジェラーニ風ポテトトルテッリ チアニーナ牛のナイフ刻みラグーソース

マッシュポテト入りのムジェッラ風トルテッリ、細かく刻んだキアニーナ牛のラグーソース、中央アペニン山脈産のホワイトビーフ「IGP」使用

---

## リコッタチーズとほうれん草のラビオリ、パンチェッタ、ポルチーニ茸\*、トマト添え

リコッタチーズとほうれん草を詰めたラビオリに、トマトソース、パンチェッタ、ポルチーニ茸を添えて

---

## オープン焼きラザニア 400g

ミートラグー、ベシャメルソース、パルミジャーノチーズを使ったオープン焼きラザニア

---

## サフランリゾットとオッソブーコのラグーとその骨髓

サフランで味付けしたリゾットと仔牛のオッソブーコのラグーとその骨髓

---

## 5種チーズのリゾット

5種類のチーズで作ったソースをかけたリゾット

---

## トリュフのパスタ

---

### 季節のトリュフとパルミジャーノクリームのフェットチーネ

季節の新鮮なトリュフとパルミジャーノクリームのフェットチーネ特製レシピ

---

### 季節のトリュフのカルボナーラ

トスカーナ産パンチェッタ、卵、黒胡椒、チーズ、季節の新鮮なトリュフを使ったパスタ

---

## リゾット

---

### サフランリゾットとオッソブーコのラグーとその骨髄

サフランで味付けしたリゾットと仔牛のオッソブーコのラグーとその骨髄

---

### 5種チーズのリゾット

5種類のチーズで作ったソースをかけたリゾット

---

## ビステッカ

---

### トリュフステーキとフライドポテト\*

当店厳選のリブステーキにフライドポテトを添えて

---

### ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ-ヨーロッパ産セレクション

当店厳選のヨーロッパ産牛肉のステーキ。フィレンツェ風カットで、フィレとサーロインを使用しています。

---

### コスタタ・ディ・ビステッカ

約500グラムの牛リブロースステーキ、サーロイン部分

---

## キアニーナ種ビステッカ - フィレンツェ風Tボーンカット

ステーキの女王、フィレ肉とサーロインの部分で構成され、特徴的なT字型の骨が付いています。価格は93€/kgです。

---

## マルキジャーナ種のステーキ - フィレンツェ風Tボーンカット

“Marchigiana”種のフィオレンティーナステーキで、フィレとサーロインの部分からなり、特徴的なT字型の骨が付いています。価格は85€/kgです。

---

## “キアニーナ”種のステーキ リブカット

キアニーナ牛のリブステーキ、ヴィテッローネ・ピアンコIGPの牛肉のローストビーフ

---

## ビステッカ「マルキジャーナ」コスタタカット

マルキジャーナ牛のリブアイステーキ、マルキジャーナ産牛肉のサーロイン、ピテッローネ・ピアンコIGP

---

## ブラックアンガス - アメリカ合衆国

アメリカ産ブラックアンガス牛肉

---

## Swami - デンマーク

デンマークの農場からのSWAMI牛肉

---

## ルビア・ガジェガ - スペイン

スペイン産のルビア・ガジェガ牛肉

---

## 和牛 - Ca' Negra

イタリア - マーブリング 6 - 10 - 最小カット約700g

---

## 和牛 - オーストラリア

オーストラリア - 最小カット約700g

---

## 和牛 - アメリカ

アメリカ産 - 最小カット約700g

---

## Manzo Kobe - Giappン

神戸牛肉 - 霜降り 11 - 12

---

## 和牛日本産牛肉

日本のWAGYU和牛農場からの肉 - マーブリング 10 - 11

---

## ビステッカ・ディ・ヴィテッローネ・ビアンコ IGP

---

## 世界の厳選ステーキ

---

### ブラックアンガス - アメリカ合衆国

アメリカ産ブラックアンガス牛肉

---

### Swami - デンマーク

デンマークの農場からのSWAMI牛肉

---

### ルビア・ガジェガ - スペイン

スペイン産のルビア・ガジェガ牛肉

---

### 和牛 - Ca' Negra

イタリア - マーブリング 6 - 10 - 最小カット約700g

---

### 和牛 - オーストラリア

オーストラリア - 最小カット約700g

---

## 和牛 - アメリカ

アメリカ産 - 最小カット約700g

---

## Manzo Kobe - Giappone

神戸牛肉 - 霜降り 11 - 12

---

## 和牛日本産牛肉

日本のWAGYU和牛農場からの肉 - マーブリング 10 - 11

---

## 和牛

---

## 和牛 - Ca' Negra

イタリア - マーブリング 6 - 10 - 最小カット約700g

---

## 和牛 - オーストラリア

オーストラリア - 最小カット約700g

---

## 和牛 - アメリカ

アメリカ産 - 最小カット約700g

---

## 日本から

---

## Manzo Kobe - Giappone

神戸牛肉 - 霜降り 11 - 12

---

## 和牛日本産牛肉

日本のWAGYU和牛農場からの肉 - マーブリング 10 - 11

---

## ビステッカ 500

---

### トリュフステーキとフライドポテト\*

当店厳選のリブステーキにフライドポテトを添えて

---

## サーロインステーキ

---

### アメリカ産ブラックアングスサーロインステーキ

クリークストーンファームズで飼育されたサーロイン、濃厚で柔らかく、マーブリング7/10、熟成5/10の肉質

---

### スペイン産ルビア・ガジェガのサーロインステーキ

スペインのDiscarluxで飼育されたサーロイン、強度9/10、柔らかさと霜降り7/10、熟成9/10の肉

---

### スワミデンマークのサーロインステーキ

SWAMIビーフで育てられたサーロイン、強さと柔らかさ8/10、マーブリング9/10、熟成4/10の肉

---

### アメリカ産和牛サーロイン

SRFスネークリバーファームで育てられたサーロイン、強さと柔らかさ8.5/10、霜降り9/10、熟成4/10の肉

---

## フィレテリア

---

### グリーンペッパーソースとブランデーのビーフフィレ

グリーンペッパーとブランデーのソースを添えた牛フィレ肉

---

### グリルビーフフィレ

当店厳選の牛フィレ肉のグリル

---

### グリルしたキアニーナ牛フィレ肉

キアニーナ種の肉のグリルフィレ

---

## 季節のトリュフを添えた牛フィレ肉

季節のトリュフを添えた牛フィレ肉

---

# セコンド

---

## 季節のトリュフを添えた牛肉のタリアータ

季節のトリュフを添えた牛肉のタリアータ

---

## ルッコラとペコリーノチーズを添えたグリルビーフのタリアータ

ルッコラとペコリーノチーズを添えたグリルドビーフのタリアータ

---

## グリーンピース入りミートボールのトマトソース煮

当店自慢のミートボールトマトソースとグリーンピース添え

---

## インプルネータ風ペポーゾ ポテト添え

黒胡椒で煮込んだ牛肉、トマトソースとジャガイモ添え

---

## ミラノ風仔牛カツレツ

仔牛のミラノ風カツレツ、パン粉をつけて揚げたもの

---

## 仔牛のオッソブッコ

トマトソースの仔牛すね肉「オッソブッコ」、トスカーナ料理の典型的なレシピ

---

## 子羊の骨付き肉のグリル

子羊の骨付き肉のグリルをポテト添えで提供

---

## オープン焼きチキンとモッツァレラ

オープン焼きチキンとモッツァレラ

---

## ビステッカ

---

### ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ-ヨーロッパ産セレクション

当店厳選のヨーロッパ産牛肉のステーキ。フィレンツェ風カットで、フィレとサーロインを使用しています。

---

### コスタタ・ディ・ビステッカ

約500グラムの牛リブローズステーキ、サーロイン部分

---

## 魚

---

### 白ワイン蒸しムール貝

白ワインとレモンのムール貝のソテー

---

### スパゲッティ・アツレ・ヴォンゴレ・ルピーノ

ルピーノのアサリのスパゲッティ

---

### シーフードスパゲッティ

シーフードスパゲッティ

---

### リゾット カルナローリ シーフード

シーフードカルナローリリゾット

---

### ロブスターのパスタ

ロブスターのパスタ - 各ポーションにロブスター半分入り

---

### ペッシェ・アル・フォルノ・アツリゾラーナ

約400~600gのアイソラーナ風オープン焼き魚

---

## ロブスターのパスタ

---

# 付け合わせ

---

## オリーブオイルの豆

エクストラバージンオリーブオイルを使った豆

---

## グリル野菜

グリル野菜

---

## オーブン焼きポテト

ローストポテト

---

## ポテトフライ

フライドポテト

---

## 季節のミックスサラダ

季節のミックスサラダ

---

## チコリー\*のソテー

チコリー\*をにんにく、エクストラバージンオリーブオイル、唐辛子でソテーしました

---

## トリュフ風味のフライドポテト\*

季節の新鮮なトリュフを使ったフライドポテト

---

# メニュー プロモーション

---

## メニュー フィレンツェ風ステーキ

ミックスハム、ペコリーノチーズとクロスティーニ フィレンツェ風ステーキ ファイル部分 約1.2kg ローストポテトまたはミックスサラダ 水 (1本) 1- サービス料と席料は含まれていません 2- 割引やプロモーションとの併用不可

---

# 飲み物

---

## ナチュラルウォーター

ミネラルウォーター

---

## 炭酸水

炭酸水

---

## 飲み物

コカ・コーラ、コカ・コーラゼロ、Sprite、Fanta、Tonic Water

---

## スプリッツ アナルコリコ

ノンアルコールスプリッツ

---

# カクテル

---

## スプリッツ

Aperol, Prosecco, Tonic Water

---

## ジントニック

Gin, Lime Juice, Tonic Water

---

## トスカーナジン

Tuscan Gin 'Imagin', Rosso di Montemassi, Lime Juice, Tonic Water

---

## アメリカーノ

Bitter, Soda, Red Bull

---

# ビール

---

## ビアンカ ブランシュ 4.8 vol.

ビール ビアンカ ブランシュ 0.35 cl、4.8 vol.

---

## Bianca blanche 4,8 vol.

ビール Bianca blanche 0,75 cl、アルコール度数4,8 vol.

---

## ブロンドラガー 5.6度

ビール ブロンド ラガー 0.35 cl、アルコール度数5.6

---

## ブロンドラガー 5.6度

ブロンドラガー 0.75 cl 5.6度

---

## Numerotre ペールエール 6.9 ボリューム

Numerotre ペールエール 0.35 cl、アルコール度数6.9%

---

## Numerotre pale ale 6.9 vol.

Numerotre ペールエール 0.75 cl、アルコール度数6.9%

---

# デザート

---

## ミルフィーユ シャンティイクリーム&ベリーソース

パイ生地とシャンティイクリームのフィリングで構成されたデザート、ベリーソース添え

---

## イングリッシュスープ

カスタードクリームとスポンジケーキの層状デザート

---

## ティラミス

イタリア風の伝統的なティラミスで、コーヒーに浸したサヴォイアルディとマスカルポーネクリーム、カカオのトッピングが特徴です

---

## トスカーナのカントウッチ & トスカーナのリッチャレツリとヴィン・サント

アーモンド入りのカントウッチと、アーモンドペースト入りのリッチャレツリ。トスカーナの伝統的なビスケットで、ヴィン・サントを添えてお楽しみください

## チーズケーキ

## バニラのパンナコッタ

ソースを添えたバニラのパンナコッタ

## クレマ・ブリュレ

典型的なクレームブリュレ

## パイナップル

パイナップル、新鮮なフルーツ

# 席料とサービス料

## 席料とサービス料

テーブルに着席しているお一人様あたりの料金

# ソース

## グリーンペッパーソース

## きのこソース

## トリュフソース

# 追加サービス：テーブル

---

## コペルト

(per persona)

サービス料（一人当たりの料金）

---

# アレルギーリストをご覧ください。

---

## グルテン

穀物およびその派生物に含まれる

---

## 甲殻類

エビ、スキャンピ、ロブスター、カニなど

---

## 卵

卵およびその派生物を使用したすべての製品

---

## 魚

魚またはその派生物を含む製品

---

## ピーナッツ

少量でも含まれるクリームや調味料

---

## 大豆

大豆を原料とした製品

---

## 牛乳

乳製品、乳製品およびその派生物

---

## ナッツ

アーモンド、ヘーゼルナッツ、クルミ、ピスタチオ

---

## セロリ

刻んだり、野菜の調理品に含まれる

---

## マスタード

ソースやドレッシングに含まれることがある

---

## ゴマの種

パンや特定の種類の小麦粉に含まれる

---

## 二酸化硫黄

保存料、ピクルス（亜硫酸塩）

---

## ルピナス

ビーガン食品に含まれるタンパク質豆類

---

## 貝類

ハマグリ、カキ、ムール貝など

---