



Trattoria Dalloste

전채 요리

안티파스토 달로스테

믹스 크로스티니, 프로슈토, 믹스 치즈, 혼합 슬라이스 햄, 프리타타와 잼

알레르기 정보: 글루텐, 라떼, 견과류, 겨자

크로스티니 모듬과 스카르파차의 피노키오나

크로스티니 모듬, 스카르파차의 피노키오나와 함께 제공

토스카나식 닭간 파테를 곁들인 폴렌타

치킨 간 파테를 곁들인 폴렌타

믹스 치즈와 꿀 그리고 잼

믹스 치즈와 꿀 그리고 잼

이탈리아 정통 콜드컷 모듬 (이탈리안햄 & 살라미)

이탈리아 정통 콜드컷 모듬 (이탈리안햄 & 살라미)

송아지 고기 토나토 소스

송아지 고기와 토나토 소스 제공

생햄, 부라타

프로슈토 크루도와 부라타

가지와 파르미자나 치즈 오븐구이

가지와 파르미자나 치즈 오븐구이

리볼리타 야채수프

토스카나 전통 야채 수프와 빵

양파수프

토스카나 양파 수프

배와 제철 트러플 소고기 육회

칼로 다진 소고기 타르타르, 신선한 트러플과 배와 함께

토스카나식 앵거스 카르파초

구운아몬드, 와인에 절인 양파, 적 양배추 소스의 카르파초

치아니나 소고기 카르파초 루콜라와 그라나

치아니나 품종 소고기 카르파초를 루콜라와 그라나 치즈와 함께 제공합니다

키아니나 타르타르

클래식 레시피의 키아니나 품종 소고기 타르타르

부라타 치즈가 올라간 육회

부라타 치즈가 올라간 육회

타르타르 & 카르파치오

토스카나식 앵거스 카르파초

구운아몬드, 와인에 절인 양파, 적 양배추 소스의 카르파초

치아니나 소고기 카르파초 루콜라와 그라나

치아니나 품종 소고기 카르파초를 루콜라와 그라나 치즈와 함께 제공합니다

키아니나 타르타르

클래식 레시피의 키아니나 품종 소고기 타르타르

부라타 치즈가 올라간 육회

부라타 치즈가 올라간 육회

트러플 전체 요리

배와 제철 트러플 소고기 육회

칼로 다진 소고기 타르타르, 신선한 트러플과 배와 함께

파스타&리조또

파르미자노 크림과 제철 트러플이 들어간 페투치네 파스타

계절 신선 트러플과 파르미지아노 크림을 곁들인 페투치네 특별 레시피

제철 트러플이 들어간 까르보나라

제철 트러플이 들어간 까르보나라

키아니나 다진 고기 라구를 곁들인 수제 피치 세네시

저희가 직접 만든 피치 세네시와 칼로 다진 키아니나 고기 라구, 중앙 아펜니노산 비텔로네 비양코 “IGP”

아마트리치아나 홈메이드 피치 세네시

토마토 소스, 토스카나 판체타, 페코리노 치즈를 곁들인 '피치'

까르보나라 파스타

까르보나라 파스타

소고기 미트볼 파스타 소스

소고기 미트볼 토마토 소스 파스타

계란 페투치네와 토스카나식 라구

토스카나식 고기 토마토 소스 파스타

수제 달걀 파파르델레와 멧돼지 소스*

집에서 만든 달걀 파파르델레와 멧돼지 소스, 저희의 특별 요리 중 하나이며 가장 인기 있는 요리 중 하나입니다.

4가지 소스의 감자뇨끼

5가지 치즈 소스를 곁들인 감자 뇨끼

뇨끼 토마토와 모짜렐라

감자 뇨끼를 '소렌티나' 스타일로 조리한 요리, 토마토, 모짜렐라, 바질과 함께

토스카나식 라구소스의 리코타와 시금치로 속을 채운 카펠라치 파스타

토스카나식 라구소스의 리코타와 시금치로 속을 채운 카펠라치 파스타

큼직한 끼아니나 고기가 들어간 라구소스의 무젤라니식 감자 토르텔리 파스타

큼직한 끼아니나 고기가 들어간 라구소스의 무젤라니식 감자 토르텔리 파스타

판체타, 포르치니버섯, 그리고 토마토소스의 리코타와 시금치로 속을 채운 라비올리 파스타

판체타, 포르치니버섯, 그리고 토마토소스의 리코타와 시금치로 속을 채운 라비올리 파스타

Lasagna al forno 400gr

라자냐

사프란 오소부코와 그 골수 리조또

사프란으로 양념한 리조또와 송아지 오소부코 라구 및 그 골수

5가지 치즈 리조또

5가지 치즈로 만든 소스를 곁들인 리조또

트러플 파스타

파르미자노 크림과 제철 트러플이 들어간 페투치네 파스타

계절 신선 트러플과 파르미지아노 크림을 곁들인 페투치네 특별 레시피

제철 트러플이 들어간 까르보나라

제철 트러플이 들어간 까르보나라

리조또

사프란 오소부코와 그 골수 리조또

사프란으로 양념한 리조또와 송아지 오소부코 라구 및 그 골수

5가지 치즈 리조또

5가지 치즈로 만든 소스를 곁들인 리조또

스테이크

트러플 스테이크와 감자튀김*

감자튀김과 함께 제공되는 저희 엄선한 고기 스테이크 립아이

유럽산 엄선 피렌체식 스테이크

유럽산 엄선한 소고기 스테이크. 피렌체식 컷, 안심과 등심 포함

스테이크 립아이

약 500g 무게의 소 등심 스테이크

치아니나 품종 스테이크 - 피렌체식 T-본 컷

안심과 등심 부위로 구성된 스테이크의 여왕, 전형적인 T자형 뼈가 특징이며, 가격은 93€/Kg입니다.

마르키지아나 품종 스테이크 - 피오렌티나 T본 컷

“Marchigiana” 품종의 피오렌티나 스테이크로, 안심과 등심 부위로 구성되어 있으며, 특징적인 T자형 뼈가 포함되어 있습니다. 가격은 85€/Kg입니다.

치아니나 품종 스테이크 코스타타 컷

치아니나 소고기 등심 부위 스테이크, Vitellone Bianco IGP

마르키지아나 품종 스테이크, 코스타타 컷

마르키지아나 소고기 등심 부위, Vitellone Bianco IGP

블랙 앵거스 - 미국

미국산 블랙 앵거스 소고기

스وام이 - 덴마크

덴마크에서 온 SWAMI 소고기

루비아 갈레가 - 스페인

스페인에서 온 루비아 갈레가 소고기

와규 - 카 네그라

이탈리아 - 마블링 6 - 10 - 최소 절단 약 700g

와규 - 호주

호주 - 최소 절단 약 700g

와규 - 미국

미국산 - 최소 절단 약 700g

고베 소고기 - 일본

고베 소고기 - 마블링 11 - 12

와규 일본산 소고기

일본 와규 사육장에서 온 고기 - 마블링 10 - 11

Bistecca di Vitellone Bianco IGP

세계에서 엄선한 스테이크

블랙 앵거스 - 미국

미국산 블랙 앵거스 소고기

스وام이 - 덴마크

덴마크에서 온 SWAMI 소고기

루비아 갈레가 - 스페인

스페인에서 온 루비아 갈레가 소고기

와규 - 카 네그라

이탈리아 - 마블링 6 - 10 - 최소 절단 약 700g

와규 - 호주

호주 - 최소 절단 약 700g

와규 - 미국

미국산 - 최소 절단 약 700g

고베 소고기 - 일본

고베 소고기 - 마블링 11 - 12

와규 일본산 소고기

일본 와규 사육장에서 온 고기 - 마블링 10 - 11

와규

와규 - 카 네그라

이탈리아 - 마블링 6 - 10 - 최소 절단 약 700g

와규 - 호주

호주 - 최소 절단 약 700g

와규 - 미국

미국산 - 최소 절단 약 700g

일본에서

고베 소고기 - 일본

고베 소고기 - 마블링 11 - 12

와규 일본산 소고기

일본 와규 사육장에서 온 고기 - 마블링 10 - 11

Bistecca 500

트러플 스테이크와 감자튀김*

감자튀김과 함께 제공되는 저희 엄선한 고기 스테이크 립아이

등심 스테이크

Controfiletto Black Angus U.S.A

크릭스톤 농장에서 키운 등심, 강렬함과 부드러움, 그리고 7/10 마블링과 5/10 숙성도를 가진 고기

Controfiletto Rubia Gallega Spagna

Discarlux에서 스페인에서 키운 등심, 강도 9/10, 부드러움 및 마블링 7/10, 숙성 9/10의 고기

Controfiletto Swami Danimarca

SWAMI 소고기에서 키운 등심, 강도와 부드러움 8/10, 마블링 9/10, 숙성도 4/10의 고기

와규 U.S.A. 등심

SRF 스테이크 리버 농장에서 키운 등심, 강도와 부드러움 8.5/10, 마블링 9/10, 숙성도 4/10의 고기

필레테리아

그린페퍼와 브랜디 소스를 곁들인 안심 스테이크

그린페퍼와 브랜디 소스를 곁들인 안심 스테이크

스코토나 품종 안심 스테이크

우리 고기 셀렉션의 그릴에 구운 소고기 안심

끼아니나 품종 안심 스테이크

치아니나 품종 고기 그릴에 구운 안심

제철 트러플을 곁들인 안심 스테이크

제철 트러플을 곁들인 안심 스테이크

두 번째 코스

계절 트러플을 곁들인 소고기 타글리아타

계절 트러플과 함께 제공되는 소고기 타글리아타

그릴에 구운 소고기 타글리아타와 루꼴라, 페코리노 치즈

루꼴라와 페코리노 치즈를 곁들인 그릴에 구운 소고기 타글리아타

완두콩을 곁들인 미트볼 토마토 소스

토마토 소스와 완두콩을 곁들인 저지방 유명한 미트볼

임프루네티나식 페포소 감자와 함께

토마토 소스와 감자를 곁들인 흑후추로 조리한 소고기 스투

밀라노 스타일의 송아지고기를 돈까스처럼 얇게 튀긴 요리

밀라노식 송아지 커틀릿, 빵가루 입혀 튀김

송아지 오소부코

토마토 소스를 곁들인 송아지 정강이 '오소부코', 토스카나 요리의 전형적인 레시피

감자와 함께 제공되는 아놀로 스코타디토

감자와 함께 제공되는 아놀로 스코타디토

모짜렐라치즈와 닭 오븐 구이

모짜렐라치즈와 닭 오븐 구이

비스테카

유럽산 엄선 피렌체식 스테이크

유럽산 엄선한 소고기 스테이크. 피렌체식 컷, 안심과 등심 포함

스테이크 립아이

약 500g 무게의 소 등심 스테이크

생선

화이트 와인 홍합 소테

화이트 와인과 레몬을 곁들인 홍합 소테

Spaghetti alle vongole lupino

루피노 조개 스파게티

해산물 파스타

해산물 파스타

해산물 리조또

해산물 리조또

랍스터 파스타

랍스터 파스타 - 각 1인분에 반 마리의 랍스터

섬식 생선 구이

약 400/600g 무게의 이슬라나 스타일로 구운 생선

랍스터 파스타

반찬

오일을 곁들인 삶은 콩

오일을 곁들인 삶은 콩

그릴에 구운 야채

그릴에 구운 야채

오븐에 구운 감자

오븐에 구운 감자

감자 튀김

감자 튀김

믹스 샐러드

믹스 샐러드

치코리아* 볶음

마늘, 엑스트라 버진 올리브 오일, 고추와 함께 볶은 치코리아*

트러플 감자튀김*

제철 신선한 트러플을 곁들인 감자튀김

프로모션 메뉴

Menù 비스테카 알라 피오렌티나

이탈리안 콜드컷 모듬, 페코리노치즈, 그리고 믹스 크로스티니 티본 스테이크 약 1,2kg 감자 혹은 샐러드 물 (1 bottle)

음료

물 큰병 (750ml) 생수

물 큰병 (750ml) 생수

탄산수

물 큰병 (750ml) 탄산수

음료

음료수 (콜라, 제로콜라, 스프라이트, 환타)

무알코올 스프리츠

무알코올 스프리츠

칵테일

스프리츠

아페롤, 프로세코, 톤닉 워터

진 톤닉

진, 라임 주스, 톤닉 워터

Gin Toscano

토스카나 진 “임마진” 로코 디 몬테마시, 라임 주스, 톤닉 워터

아메리카노

비터, 소다, 레드 베르무트

맥주

비앙카 블랑슈 4.8 vol.

도수 4.8 vol.의 비앙카 블랑슈 0.35 cl 맥주

비앙카 블랑슈 4.8% vol.

비앙카 블랑슈 맥주 0.75 cl, 4.8 vol.

비온다 라거 5.6 vol.

라거 맥주 0.35cl, 알코올 도수 5.6%

비온다 라거 5.6도

블론드 라거 0.75cl, 알코올 도수 5.6%

누메로트레 페일 에일 6.9도

Numerotre 페일 에일 0.35cl, 알코올 도수 6.9%

누메로트레 페일 에일 6.9도

Numerotre 페일 에일 0.75cl, 알코올 도수 6.9%

디저트

밀레포유 크림 샹티이 & 베리 소스

크림 샹티이와 베리 소스를 곁들인 밀피유 디저트

잉글리시 수프

커스터드 크림과 스펀지 케이크를 겹겹이 쌓은 디저트

티라미수

커피에 적신 사보이아르디와 마스카포네 크림, 코코아 가루로 장식한 전통 이탈리아식 티라미수

토스카나식 칸투치 & 토스카나식 리차렐리와 빈 산토

아몬드가 들어간 칸투치와 아몬드 페이스트가 들어간 리차렐리, 토스카나의 전통 비스킷으로, 빈 산토와 함께 제공됩니다

치즈케이크

바닐라 판나코타

소스와 함께 제공되는 바닐라 판나코타

크레마 브루치아타

전형적인 크림 브뤼레

파인애플

파인애플, 신선한 과일

테이블 세팅 및 서비스

테이블 차지 및 서비스

테이블에 있는 1인당 비용

소스

그린 페퍼 소스

버섯 소스

트러플 소스

추가 서비스: 테이블

자리세

(per persona)

1인당 서비스 요금

알레르기 목록 보기

글루텐

곡물 및 그 파생물에 포함됨

갑각류

새우, 가재, 바닷가재, 게 및 유사한 해산물

계란

모든 계란 및 계란 제품

생선

생선 또는 생선 유래 제품을 포함한 제품

땅콩

소량으로도 제공되는 크림과 양념

소이

대두 제품

라떼

유제품, 낙농 제품 및 파생 상품

견과류

아몬드, 헤이즐넛, 호두, 피스타치오

셀러리

조각 또는 야채 준비물 안에

겨자

소스와 조미료에서 찾을 수 있습니다

참깨

빵이나 일부 종류의 밀가루에

아황산염

보존 식품, 식초에 절인 음식 (아황산염)

루피니

비건 음식에 포함된 단백질이 풍부한 콩류

연체동물

바지락, 굴, 홍합 및 유사한 해산물
