



Trattoria Dalloste

Закуски

Закуски

Ассорти из кростини, прошутто, ассорти из сыров, ассорти из мясных нарезок, омлет и джемы

Аллергены: *Глютен, Молоко, Орехи, Горчица*

Crostini misti e finocchiona di Scarpaccia

Ассорти из гренков, подаются с финоккионной из Скарпаччи

Полента с куриным паштетом по-тоскански

Полента с паштетом из куриной печени

Ассорти сыров с медом и джемом

Ассорти сыров с медом и джемом

Ассорти нарезанных мясных деликатесов

Ассорти из мясных деликатесов и прошутто

Girello di vitello in salsa tonnata

телятина, поданная с соусом тоннате

Prosciutto crudo, буррата

Прошутто крудо с бурратой

Баклажаны пармиджано

Баклажаны пармиджано

Риболитта

Типичный тосканский овощной суп с хлебом

Луковый суп

Тосканский луковый суп

Говяжий тартар с трюфелем и грушей

Тартар из говядины, нарезанный ножом, с свежим трюфелем и грушей

Карпаччо из ангуса по-тоскански

Карпаччо из ангуса с жареным миндалем красным луком и соусом из вина кьянти

Карпаччо из чьянины с рукколой и грана

Карпаччо из говядины породы чьянина, подается с рукколой и грана

Тартар из мяса чьянины

Тартар из говядины породы чьянина по классическому рецепту

Тартар из говядины и бурраты

Тар-тар из говядины с бурратой

Тартар и Карпаччо

Карпаччо из ангуса по-тоскански

Карпаччо из ангуса с жареным миндалем красным луком и соусом из вина кьянти

Карпаччо из чьянины с рукколой и грана

Карпаччо из говядины породы чьянина, подается с рукколой и грана

Тартар из мяса чьянины

Тартар из говядины породы чьянина по классическому рецепту

Тартар из говядины и бурраты

Тар-тар из говядины с бурратой

Антипасти с трюфелем

Говяжий тартар с трюфелем и грушей

Тартар из говядины, нарезанный ножом, с свежим трюфелем и грушей

Pasta&Risotti

Феттуччине с пармезановым кремом и сезонным трюфелем

Особый рецепт феттуччине с кремом из пармезана и свежим сезонным трюфелем

Сезонная карбонара с трюфелем

Паста с тосканской панчеттой, яйцом, черным перцем, сыром и свежим сезонным трюфелем.

Пичи сеньези домашние с рагу из мяса чьянина, нарезанного ножом

Домашние пичи из Сиены с рагу из рубленого ножом мяса чьянина, телятина белая с Центрального Аппеннина «IGP»

Pici senesi fatti in casa all'Amatriciana

«Пичи» с томатным соусом, тосканской панчеттой и пекорино

Паста карбонара

Паста с тосканской панчеттой, яйцом, черным перцем и сыром

Паста с фрикадельками из говядины в соусе

Паста с томатным соусом и фрикадельками из говядины

Fettuccine all'uovo con ragù Toscano

Типичная паста с мясным соусом из томатов

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

Домашняя яичная паппарделле с соусом из дикого кабана, одно из наших фирменных блюд, одно из самых популярных.

Картофельные ньокки с соусом 4 сыра

Картофельные ньокки с соусом из пяти сыров

Gnocchi pomodoro e mozzarella

Картофельные ньокки с соусом «Соррентина», томатами, моцареллой и базиликом

Капеллаччи с рикоттой и шпинатом с тосканским рагу

Капеллаччи, фаршированные рикоттой и шпинатом, заправленные тосканским рагу с помидорами и мясом.

Муджелланские тортелли с картофелем и рагу из кианской говядины, нарезанной ножом.

Муджелланские тортелли с картофельной начинкой, приправленные рагу из мяса кьянина, и телятины из центральных Апеннин «IGP»

Равиоли с рикоттой и шпинатом, с беконом, белыми грибами* и помидором

Равиоли с начинкой из рикотты и шпината, с томатным соусом, беконом и белыми грибами.

Лазанья запечённая 400гр

Запеченная лазанья с мясным рагу, соусом бешамель и пармезаном

Ризотто с шафраном и рагу из оссобуко с его мозгом

Ризотто с шафраном, рагу из телячьего оссобуко и его мозгом

Ризотто с 5 сырами

Ризотто, приправленное соусом из 5 сыров

Pasta al Tartufo

Феттуччине с пармезановым кремом и сезонным трюфелем

Особый рецепт феттуччине с кремом из пармезана и свежим сезонным трюфелем

Сезонная карбонара с трюфелем

Паста с тосканской панчеттой, яйцом, черным перцем, сыром и свежим сезонным трюфелем.

РИЗОТТО

Ризотто с шафраном и рагу из оссобуко с его мозгом

Ризотто с шафраном, рагу из телячьего оссобуко и его мозгом

Ризотто с 5 сырами

Ризотто, приправленное соусом из 5 сыров

Стейк

Стейк с трюфелем и картофелем фри*

Стейк из нашей отборной говядины, подается с картофелем фри

Bistecca alla Fiorentina - selezione Europea

Стейк из говядины из нашей европейской селекции. Отруб по-флорентийски, с филе и контрфиле

Стейк из говядины

Стейк на ребре из говядины, вес около 500 г.

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

Королева стейков, состоящая из филе и антрекота, с типичной Т-образной костью, стоимостью 93€/кг.

Стейк из мяса породы «Маркиджана» - отруб Фьорентина T-bone € 85.00 *(prezzo x 1 kg)*

Стейк по-флорентийски из мяса породы «Маркиджана», состоящий из части филе и контрофиле, с типичной костью в форме буквы Т, стоимость 85€/кг

Bistecca di razza "Chianina" taglio Costata

Стейк из ребра, стриплойн из говядины кьянина, телятина IGP.

Стейк

Стейк рибай, антрекот из говядины маркиджано, телятина IGP

Black Angus - U.S.A.

Говядина Black Angus из ферм США

Swami - Дания

Говядина SWAMI из ферм в Дании

Rubia Gallega - Испания

Говядина Rubia Gallega из ферм в Испании

Вагю - Ca' Negra

Италия - Мраморность 6 - 10 - минимальный вес около 700 г

Вагю - Австралия

Австралия - минимальный вес порции около 700 г

Wagyu - U.S.A.

США - минимальный вес порции около 700 г

Кобе говядина - Япония

Кобе говядина - Мраморность 11 - 13

Японская говядина Вагю

Мясо из хозяйств EAGYU Japanese Beef в Японии - Мраморность 10 - 12

Стейк из белого бычка IGP

Мировой выбор стейков

Black Angus - U.S.A.

Говядина Black Angus из ферм США

Swami - Дания

Говядина SWAMI из ферм в Дании

Rubia Gallega - Испания

Говядина Rubia Gallega из ферм в Испании

Вагю - Ca' Negra

Италия - Мраморность 6 - 10 - минимальный вес около 700 г

Wagyu - Австралия

Австралия - минимальный вес порции около 700 г

Wagyu - U.S.A.

США - минимальный вес порции около 700 г

Кобе говядина - Япония

Кобе говядина - Мраморность 11 - 13

Японская говядина Вагю

Мясо из хозяйств EAGYU Japanese Beef в Японии - Мраморность 10 - 12

Вагю

Вагю - Са' Негра

Италия - Мраморность 6 - 10 - минимальный вес около 700 г

Wagyu - Австралия

Австралия - минимальный вес порции около 700 г

Wagyu - U.S.A.

США - минимальный вес порции около 700 г

Из Японии

Кобе говядина - Япония

Кобе говядина - Мраморность 11 - 13

Японская говядина Вагю

Мясо из хозяйств EAGYU Japanese Beef в Японии - Мраморность 10 - 12

Bistecca 500

Стейк с трюфелем и картофелем фри*

Стейк из нашей отборной говядины, подается с картофелем фри

Controfiletti

Controfiletto Black Angus U.S.A

Контрофиле выращенное на фермах Creekstone Farms, мясо с интенсивным вкусом, мягкостью и мраморностью 7/10 с выдержкой 5/10

Controfiletto Rubia Gallega Spagna

Контрофиле, выращенное в Испании компанией Discarlux, мясо с интенсивностью 9/10, мягкостью и мраморностью 7/10, выдержка 9/10

Controfiletto Swami Danimarca

Контрофиле выращенное SWAMI beef, мясо с интенсивностью и мягкостью 8/10 и мраморностью 9/10 с выдержкой 4/10

Стриплойн Wagyu U.S.A.

Контрофиле, выращенное на ферме SRF Snake River, мясо с интенсивностью и мягкостью 8,5/10 и мраморностью 9/10 с выдержкой 4/10

Филетерия

Филе говядины с соусом из зеленого перца и бренди

Говяжье филе с зеленым перцем и бренди

Филе говядины на гриле

Филе говядины на гриле из нашей подборки мяса

Стейк из говядины Кьянтина на гриле

Филе на гриле из мяса породы Кьянтина

Филе говядины с сезонным трюфелем

Филе говядины с сезонным трюфелем

Вторые блюда

Tagliata di manzo con Tartufo di stagione

Жареная говядина с сезонным трюфелем

Жареная говядина с рукколой и пекорино

Жареная на гриле говядина с рукколой и пекорино

Фрикадельки в соусе с горошком

Наши знаменитые мясные тефтели с томатным соусом и гарниром из горошка

Reposo по-импрунетински с картофелем

Тушёная говядина с чёрным перцем в томатном соусе с картофелем

Котлета из телятины по-милански

Отбивная из телятины по-милански, в панировке и жареная

Ossobuco di vitella

Голень телёнка «Оссобуко» в томатном соусе, типичный рецепт тосканской кухни

Баранина scottadito с картофелем

Баранина scottadito, подаваемая с картофелем

Запечённая курица с моцареллой

Запечённая курица с моцареллой

Стейк

Bistecca alla Fiorentina - selezione Europea

Стейк из говядины из нашей европейской селекции. Отруб по-флорентийски, с филе и контрфиле

Стейк из говядины

Стейк на ребре из говядины, вес около 500 г.

Рыба

Souté di cozze al vino bianco

Жареные мидии с белым вином и лимоном

Spaghetti alle vongole lupino

Спагетти с моллюсками люпино

Спагетти с морепродуктами

Спагетти с морепродуктами

Ризотто Карнароли с морепродуктами

Ризотто Карнароли с морепродуктами

Паста с лобстером

Паста с омаром - половина омара в каждой порции

Рыба, запечённая по-островному

Рыба, запечённая в духовке в стиле изолана, вес около 400/600 г

Паста с лобстером

Гарниры

Фасоль с оливковым маслом

Фасоль с оливковым маслом первого холодного отжима

Овощи на гриле

Овощи на гриле

Запечённый картофель

Запечённый картофель

Картофель фри

Картофель фри

Салат из сезонных овощей

Сезонный микс-салат

Подаваемый с обжаркой цикорий*

Обжаренная цикория* с чесноком, оливковым маслом первого отжима и острым перцем

Картофель фри* с трюфелем

Картофель фри с свежим сезонным трюфелем

Рекламные меню

Флорентийский стейк

Мясная тосканская нарезка салями + гренки с наполнителем Флорентийский стейк (филейная часть 950/1000 гр, Т-бон стейк) с костью Картофель в духовке или зелёный салат (микс листьев) Вода (1 бутылка)

Напитки

Натуральная вода

Натуральная вода

Газированная вода

Газированная вода

Напитки

Кока-Кола, Кока-Кола 0, Спрайт, Фанта, тоник

Безалкогольный апрель спритц

Безалкогольный сприц

Коктейли

Апероль спритц

Апероль, просекко и тоник

Джин-тоник

Джин, сок лайма, тоник

Gin Toscano

Тосканский джин «Immargin» Rocco di Montemassi, сок лайма, тоник

Американо

Биттер, содовая, красный вермут

ПИВО

Bianca blanche 4,8 об.

Пиво Bianca blanche 0,35 л крепостью 4,8 об.

Bianca blanche 4,8 об.

Пиво Bianca blanche 0,75 cl крепостью 4,8 об.

Светлый лагер 5,6 об.

Светлое пиво лагер 0,35 л крепостью 5,6 об.

Светлый лагер 5,6 об.

Светлый лагер 0,75 cl с крепостью 5,6 об.

Нумеротре пэйл эль 6.9 об.

Numerotre пейл-эль 0,35 л с крепостью 6,9%

Нюмеротри пейл эль 6.9 об.

Numerotre пейл-эль 0,75 cl с крепостью 6,9%

Десерты

Мильфей с кремом шантильи и ягодным соусом

Сладкое блюдо из слоеного теста с начинкой из крема шантильи, украшенное соусом из лесных ягод.

Зуппа Инглезе

Слоёный десерт с заварным кремом и бисквитом.

Тирамису

Типичный итальянский тирамису с савоярди, пропитанными кофе, покрытыми кремом из маскарпоне и украшением из какао

Тосканские кантуччи и тосканские риччарелли с Vin santo

Кантуччи с миндалем и риччарелли с миндальной пастой, традиционное тосканское печенье, подаются с Vin Santo

Чизкейк

Панна-котта с ванилью

Панна-котта с ванилью, подаваемая с соусом

Крем-брюле

типичный крем-брюле

Ананас

Ананас, свежие фрукты

Плата за обслуживание и сервировку

Коперто и обслуживание

стоимость на человека, присутствующего за столом

Соусы

Соус с зеленым перцем

Грибной соус

Трюфельный соус

Дополнительные услуги: Стол

Сбор за обслуживание

(per persona)

стоимость на человека за услугу

Просмотрите список аллергенов

Глютен

Содержится в злаках и их производных

Ракообразные

Креветки, лангусты, омары, крабы и подобное

Яйца

Все продукты на основе яиц и их производных

Рыба

Продукты, содержащие рыбу или её производные

Арахис

Кремы и приправы даже в небольших дозах

Соя

Продукты на основе сои

Молоко

Молочные продукты, молочные продукты и их производные

Орехи

Миндаль, фундук, грецкие орехи, фисташки

Сельдерей

Кусочками или в овощных заготовках

Горчица

Можно найти в соусах и заправках

Кунжутные семена

В хлебе или некоторых видах муки

Диоксид серы

Консервы, маринованные продукты (сульфиты)

Люпин

Белковый боб, содержащийся в веганских продуктах

Моллюски

Моллюски, устрицы, мидии и тому подобное
