



Trattoria Dalloste

Entrantes

Entrante Dalloste

Crostini variados, jamón, quesos variados, surtido de embutidos, tortilla y mermeladas

Alérgenos: *Gluten, Leche, Nueces, Mostaza*

Crostini misti e finocchiona di Scarpaccia

Selección de crostinis, servidos con finocchiona de Scarpaccia

Polenta con paté de hígado de pollo a la Toscana

Polenta con paté de hígado de pollo

Quesos variados con miel y mermelada

Quesos variados con miel y mermelada

Embutidos variados de fiambres

Embutidos variados y jamón

Girello di vitello en salsa tonnata

carne de ternera servida con salsa tonnata

Jamón crudo, burrata

Jamón crudo con burrata

Parmesana de berenjenas

Parmigiana de berenjenas

Ribollita Toscana

Sopa de verduras típica toscana con pan

Sopa de cebolla

Sopa de cebolla toscana

Tartar de ternera con trufa de temporada y peras

Tartar de ternera picada a cuchillo, con trufa fresca y pera

Carpaccio de Angus a la toscana

Carpaccio de Angus con almendras tostadas, cebolla roja y compota de vino Chianti

Carpaccio de Chianina con rúcula y grana

Carpaccio de ternera de raza Chianina servido con rúcula y grana

Tartar de Chianina

Tartar de carne de vacuno de raza Chianina en la receta clásica

Tartar de ternera y burrata

Tartar de ternera con burrata

Tartare y Carpaccios

Carpaccio de Angus a la toscana

Carpaccio de Angus con almendras tostadas, cebolla roja y compota de vino Chianti

Carpaccio de Chianina con rúcula y grana

Carpaccio de ternera de raza Chianina servido con rúcula y grana

Tartar de Chianina

Tartar de carne de vacuno de raza Chianina en la receta clásica

Tartar de ternera y burrata

Tartar de ternera con burrata

Entrantes con Trufa

Tartar de ternera con trufa de temporada y peras

Tartar de ternera picada a cuchillo, con trufa fresca y pera

Pasta&Risotti

Fettuccine con crema de Parmigiano y trufa de temporada

Receta especial de Fettuccine con crema de Parmesano y Trufa fresca de temporada

Carbonara con trufa de temporada

pasta con panceta toscana, huevo, pimienta negra, queso y trufa fresca de temporada

Pici senesi hechos en casa con ragú de Chianina picado a cuchillo

Pici senesi de nuestra producción con ragú de carne picada a cuchillo de Chianina, Ternera Blanca del Apenino Central "IGP"

Pici senesi fatti in casa all'Amatriciana

"Pici" con salsa de tomate, panceta toscana y queso pecorino

Pasta a la carbonara

Pasta con panceta toscana, huevo, pimienta negra y queso

Pasta con polpette de ternera en salsa

Pasta con salsa de tomate con albóndigas de ternera

Fettuccine all'uovo con ragù Toscano

Pasta típica con ragú de carne y tomate

Pappardelle caseras de huevo con salsa de jabalí*

Pappardelle caseras de huevo con salsa de jabalí, una de nuestras especialidades, uno de los platos más solicitados.

Ñoquis de patata a los 4 quesos

Ñoquis de patata con salsa de 5 quesos

Gnocchi pomodoro e mozzarella

Ñoquis de patata con salsa "Sorrentina", tomate, mozzarella y albahaca

Cappellacci de ricotta y espinacas con ragù toscano

cappellacci rellenos de ricotta y espinacas, con ragú toscano con tomate y carne

Tortelli de patatas Mugellani al ragù de Chianina picada a cuchillo

Tortelli mugellanos rellenos de patata, condimentos con ragú de carne de Chianina cortada a cuchillo, Ternera Blanca del Apenino Central "IGP".

Raviolis de ricotta y espinacas con panceta, hongos porcini* y tomate

Raviolis rellenos de ricotta y espinacas, con salsa de tomate, panceta y setas porcini

Lasagna al forno 400gr

Lasaña al horno con ragú de carne, bechamel y parmesano

Risotto con azafrán con ragù de ossobuco y su tuétano

Risotto condimentado con azafrán y con el ragú de ossobuco de ternera y su tuétano

Risotto ai 5 formaggi

Risotto condimentado con una salsa compuesta por 5 quesos

Pasta al Tartufo

Fettuccine con crema de Parmigiano y trufa de temporada

Receta especial de Fettuccine con crema de Parmesano y Trufa fresca de temporada

Carbonara con trufa de temporada

pasta con panceta toscana, huevo, pimienta negra, queso y trufa fresca de temporada

Risotto

Risotto con azafrán con ragú de ossobuco y su tuétano

Risotto condimentado con azafrán y con el ragú de ossobuco de ternera y su tuétano

Risotto ai 5 formaggi

Risotto condimentado con una salsa compuesta por 5 quesos

Filete.

Bisteccha con trufa y patatas fritas*

Costilla de bistec de nuestras selecciones de carne servida con patatas fritas

Bistecca alla Fiorentina - selezione Europea

Bistec de ternera de carnes de nuestra selección europea. Corte a la Fiorentina, con solomillo y contra solomillo

Chuletón de Bistec

Chuleta de costilla de res, lomo de aproximadamente 500 gr

Bistecca de raza "Chianina" - corte a la Fiorentina T-bone

La reina de los bistecs, compuesta por la parte de solomillo y contra-lomó, con el típico hueso en forma de T, costo a 93€/Kg.

Bistecca de raza "Marchigiana" - corte Fiorentina T-bone

Bisteccha a la Fiorentina de raza "Marchigiana", constituida por la parte de solomillo y contra solomillo, con el típico hueso en T, coste a 85€/Kg

Bistecca de raza "Chianina" corte Costata

Bistec de costilla, lomo de carne de res de Chianina, Ternero Blanco IGP

Bistec de costilla

Chuleta parte Costata, lomo de carne de res de Marchigiano, Ternera Blanca IGP

Black Angus - U.S.A.

Carne de vacuno Black Angus procedente de granjas en U.S.A

Swami - Dinamarca

Carne de vacuno SWAMI procedente de granjas en Dinamarca

Rubia Gallega - España

Carne de vacuno Rubia Gallega procedente de ganaderías en España

Wagyu - Ca' Negra

Italia - Marmolado 6 - 10 - corte mínimo aprox. 700 gr

Wagyu - Australia

Australia - corte mínimo aprox. 700 g

Wagyu - U.S.A.

U.S.A - corte mínimo aprox. 700 gr

Carne de Kobe - Japón

Carne de res Kobe - Veteado 11 - 12

Carne de res japonesa Wagyu

Carne proveniente de las granjas WAGYU Japanese Beef en Japón - Marmoleado 10 - 11

Selección de Bistecas del Mundo

Black Angus - U.S.A.

Carne de vacuno Black Angus procedente de granjas en U.S.A

Swami - Dinamarca

Carne de vacuno SWAMI procedente de granjas en Dinamarca

Rubia Gallega - España

Carne de vacuno Rubia Gallega procedente de ganaderías en España

Wagyu - Ca' Negra

Italia - Marmolado 6 - 10 - corte mínimo aprox. 700 gr

Wagyu - Australia

Australia - corte mínimo aprox. 700 g

Wagyu - U.S.A.

U.S.A - corte mínimo aprox. 700 gr

Carne de Kobe - Japón

Carne de res Kobe - Veteado 11 - 12

Carne de res japonesa Wagyu

Carne proveniente de las granjas WAGYU Japanese Beef en Japón - Marmoleado 10 - 11

Wagyu

Wagyu - Ca' Negra

Italia - Marmolado 6 - 10 - corte mínimo aprox. 700 gr

Wagyu - Australia

Australia - corte mínimo aprox. 700 g

Wagyu - U.S.A.

U.S.A - corte mínimo aprox. 700 gr

Desde Japón

Carne de Kobe - Japón

Carne de res Kobe - Veteado 11 - 12

Carne de res japonesa Wagyu

Carne proveniente de las granjas WAGYU Japanese Beef en Japón - Marmoleado 10 - 11

Bistecca 500

Bisteccha con trufa y patatas fritas*

Costilla de bistec de nuestras selecciones de carne servida con patatas fritas

Controfiletti

Controfiletto Black Angus U.S.A

Controfiletto criado por Creekstone Farms, una carne con intensidad, suavidad y marmoleado 7/10 con maduración 5/10

Controfiletto Rubia Gallega Spagna

Controfiletto criado en España por Discarlux, una carne con intensidad 9/10, ternura y marmoleado 7/10 con maduración 9/10

Controfiletto Swami Danimarca

Controfiletto criado por SWAMI beef, una carne con intensidad y suavidad 8/10 y marmoleado 9/10 con maduración 4/10

Controfilete Wagyu U.S.A.

Controfiletto criado por SRF Snake River Farm, una carne con intensidad y suavidad 8,5/10 y marmoleado 9/10 con maduración 4/10

Filetteria

Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde y brandy.

Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde y brandy

Solomillo de ternera a la parrilla

Filete de ternera a la parrilla de nuestras selecciones de carne

Filete de Chianina a la parrilla

Filete a la parrilla de carne de raza Chianina

Filete de ternera con trufa de temporada

Filete de ternera con trufa de temporada

Segundos

Tagliata di manzo con Tartufo di stagione

Tagliata de ternera servida con trufa de temporada

Tagliata di manzo alla griglia con rucola e pecorino

Tagliata de ternera a la parrilla servida con rúcula y queso pecorino

Albóndigas en salsa con guisantes

Nuestras famosas albóndigas de carne con salsa de tomate y guarnición de guisantes

Pepero all'imprunetina con patate

Carne de ternera estofada con pimienta negra, salsa de tomate y patatas

Chuleta de ternera a la

Escalope de ternera a la "milanesa", empanada y frita

Ossobuco de ternera

Jarrete de ternera "Ossobuco" en salsa de tomate, una receta típica de la cocina toscana

Cordero scottadito con patatas

Cordero scottadito servido con patatas

Pollo y mozzarella al horno

Pollo y mozzarella al horno

Pescado

Souté de mejillones al vino blanco

Souté de mejillones con vino blanco y limón

Spaghetti alle vongole lupino

Espaguetis con almejas lupino

Espaguetis a los mariscos

Espaguetis con mariscos

Risotto Carnaroli con mariscos

Risotto Carnaroli con mariscos

Pasta con bogavante

Pasta con bogavante - medio bogavante en cada porción

Pescado al horno a la isolana

Pescado al horno al estilo insular peso aprox. 400/600 g

Langosta con pasta

Guarniciones

Judías con aceite

Judías con aceite de oliva virgen extra

Verduras a la parrilla

Verduras a la parrilla

Papas al horno

Patatas al horno

Patatas fritas

Papas fritas

Ensalada mixta de temporada

Ensalada mixta de temporada

Cicoria* salteada

Cicoria* salteada con ajo, aceite de oliva virgen extra y guindilla

Patatas fritas* con trufa

Patatas fritas con trufa fresca de temporada

Menú Promocionales

Menú Bistecca alla Fiorentina

Embutido variado, pecorino y crostini Bistecca alla Fiorentina parte filetto 1,2 kg aprox. Patatas al horno o ensalada mixta Agua (1 botella) 1 - Servicio y cubiertos no incluidos 2 - No acumulable con descuentos y promociones

Bebidas

Agua natural

Agua natural

Agua con gas

Agua con gas

Bebidas.

Coca Cola, Coca Cola 0, Sprite, Fanta, agua tónica

Spritz Sin Alcohol

Spritz sin alcohol

Cócteles

Spritz

Aperol, prosecco y agua tónica

Gin tonic

Ginebra, jugo de lima, agua tónica

Gin Toscano

Gin Toscano "Immargin" Rocco di Montemassi, zumo de lima, agua tónica

Café americano

Bitter, soda, vermut rojo

Cerveza

Bianca blanche 4,8 vol.

Cerveza Bianca blanche 0,35 cl con 4,8 vol.

Bianca blanche 4,8 vol.

Cerveza Bianca blanche 0,75 cl de 4,8 vol.

Lager rubia 5,6 vol.

Cerveza rubia tipo lager 0,35 cl con 5,6 vol.

Lager rubia 5,6 vol.

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

Numerotre pale ale 6.9 vol.

Numerotre pale ale 0,35 cl de 6,9 vol.

Numerotre pale ale 6.9 vol.

Numerotre pale ale 0,75 cl de 6,9 vol.

Postres

Milhojas con crema chantilly y salsa de frutos del bosque

Dulce de hojaldre relleno de crema chantilly adornado con salsa de frutos del bosque

Sopa Inglesa

Postre en capas con crema pastelera y bizcocho

Tiramisú

típico tiramisú a la italiana con bizcochos de soletilla bañados en café y cubiertos con crema de mascarpone y decoración de cacao

Cantucci toscanos y Ricciarelli toscanos con Vin santo

Cantucci con almendras y Ricciarelli con pasta de almendra, galletas típicas toscanas, acompañados con Vin Santo

Tarta de queso

Panna cotta de vainilla

Panna cotta de vainilla servida con salsa

Crema quemada

crema brulée típica

Piña

Piña, Fruta fresca

Cubierto y servicio

Cubierto y servicio

Información sobre alérgenos

El restaurante no garantiza la ausencia de trazas de alérgenos. Pide al personal del restaurante que consulte el menú de alérgenos para obtener más detalles. Para cualquier información sobre sustancias y alérgenos, es posible consultar la documentación específica que se facilitará, previa solicitud, por el personal de servicio. * □Algunos productos, por motivos de indisponibilidad, podrían estar congelados. **Servicio y cubierto no incluidos *** Los menús fijos no están sujetos a otras promociones

Salsas

Salsa de pimienta verde

Salsa de champiñones

Salsa de trufa

Servicios Adicionales: Mesa

Cubierto

(per persona)

costo por persona para el servicio

Consulta la lista de alérgenos

Gluten

Contenido en cereales y derivados

Crustáceos

Camarones, gambas al ajillo, langosta, cangrejo y similares

Huevo

Todos los productos a base de huevos y derivados

Pez

Productos que contienen pescado o derivados

Miseria

Cremas y condimentos incluso en pequeñas dosis

Soja

Productos a base de Soja

Leche

Productos lácteos, productos lácteos y derivados

Nueces

Almendras, avellanas, nueces, pistachos

Apio

En trozos o en preparados vegetales

Mostaza

Se puede encontrar en salsas y aderezos

Semillas de sésamo

En pan o algunos tipos de harina

Dióxido de azufre

Conservas, encurtidos (sulfitos)

Altramuces

Legumbre proteica presente en alimentos veganos

Almejas

Almejas, ostras, mejillones y similares
