



Trattoria Dalloste

Entradas

Entrada Dalloste

Crostinis mistos, Presunto, Queijos mistos, Sortido de fiambres, "Coccoli" (massa frita), omelete e compotas

Alergénios: *Glúten, Leite, Frutos secos, Mostarda*

Crostini mistos e finocchiona de Scarpaccia

Seleção de crostini, crostino toscano com patê de fígado, crostini com tomate, salsicha e stracchino, stracciatella e anchovas

Polenta com patê de fígado de frango à Toscana

Crostini tradicional com patê de fígado de frango

Queijos variados com mel e compota

Queijos mistos com mel e compota

Sortido de enchidos e charcutaria

Enchidos mistos e presunto

Vitela em molho tonnato

Vitela com molho tonnata

Presunto cru, burrata

Presunto cru, burrata e coccoli

Parmigiana de beringela

Parmigiana de beringela

Ribollita Toscana

Sopa de legumes típica da Toscana com pão

Sopa de cebola

Sopa de cebola toscana

Tártaro de vaca com trufa da época e peras

Tartare de carne de vaca com trufa fresca, pêra e maionese de trufa

Carpaccio de Angus à Toscana

Carpaccio de Angus com amêndoas torradas, cebola roxa e compota de vinho Chianti

Carpaccio de Chianina, rúcula e grana

Carpaccio de vaca com rúcula e grana

Tártaro de Chianina

Tártaro de carne de vaca da raça Chianina na receita clássica

Tártaro de vaca & burrata

Tartare de carne de vaca com burrata

Tártaro & Carpaccios

Carpaccio de Angus à Toscana

Carpaccio de Angus com amêndoas torradas, cebola roxa e compota de vinho Chianti

Carpaccio de Chianina, rúcula e grana

Carpaccio de vaca com rúcula e grana

Tártaro de Chianina

Tártaro de carne de vaca da raça Chianina na receita clássica

Tártaro de vaca & burrata

Tartare de carne de vaca com burrata

Entradas com Trufa

Tártaro de vaca com trufa da época e peras

Tartare de carne de vaca com trufa fresca, pêra e maionese de trufa

Massa&Risotos

Fettuccine com creme de Parmesão e trufa da época

Receita especial de fettuccine com creme de Parmigiano e trufa fresca da época

Massa Carbonara com trufa da estação

massa com pancetta toscana, ovo, pimenta preta, queijo e trufa fresca da época

Pici seneses caseiros com ragù de Chianina picado à faca

Pici senesi com ragù de carne de Chianina, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale "IGP"

Pici seneses caseiros à Amatriciana

"Mafalde" com molho de tomate, bacon toscano e queijo pecorino

Massa à carbonara

Massa com pancetta toscana, ovo, pimenta preta e queijo

Massa com almôndegas de vaca ao molho de tomate

Massa mezze maniche temperada com molho de tomate com almôndegas de carne de vaca

Fettuccine de ovo com ragù toscano

Massa típica com ragú branco de carne de vitela

Pappardelle de ovo caseiras com molho de javali*

Pappardelle all'uovo com molho de javali

Nhoque de batata aos 5 queijos

Gnocchis de batata com molho de 4 queijos

Nhoque com molho de tomate e mozzarella

“Gnudi” Prato típico toscano de ricota, espinafres com creme de parmesão e trufa da época

Cappellacci de ricota e espinafres* com ragù toscano

cappellacci recheados com ricota e espinafres, temperados com ragù toscano com tomate e carne

Tortelli de batata à moda de Mugello com ragù de Chianina picado à faca

Tortelli mugellani com recheio de batata, temperados com ragù de carne de Chianina picada à faca, Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale “IGP”

Ravioli de ricotta e espinafres* com pancetta, cogumelos porcini* e tomate

Ravioli recheados com ricota e espinafres, com molho de tomate, pancetta e cogumelos porcini

Lasanha no forno 400 g

Lasanha assada no forno com ragu de carne, bechamel e parmesão

Risoto de açafão com ragù de ossobuco e o seu tutano

Risoto temperado com molho de açafão e cogumelos

Risoto de 5 queijos

Risoto temperado com 4 queijos

Massa com trufa

Fettuccine com creme de Parmesão e trufa da época

Receita especial de fettuccine com creme de Parmigiano e trufa fresca da época

Massa Carbonara com trufa da estação

massa com pancetta toscana, ovo, pimenta preta, queijo e trufa fresca da época

Risoto

Risoto de açafrão com ragù de ossobuco e o seu tutano

Risoto temperado com molho de açafrão e cogumelos

Risoto de 5 queijos

Risoto temperado com 4 queijos

Bife

Bife com trufa e batatas fritas*

Costeleta de Bife das nossas seleções de carne servida com batatas fritas

Bife à Fiorentina - seleção Europeia

Bife de carne de Scottona. No famoso corte do bife à Fiorentina com osso em T

Costeleta de Bife

Bife da costela de vaca, contrafilé com peso aproximado de 500 gr

Bife de raça "Chianina" - corte à Fiorentina T-bone

A rainha dos bifés, constituída pela parte de lombo e contrafilé, com o típico osso em T, custo a 93€/Kg

Bife de raça "Marchigiana" - corte Fiorentina T-bone

Bistecca "Marchigiana", constituída pela parte de lombo e contra-lombo, com o típico osso em T, custo a 90€/Kg

Bife de raça "Chianina" corte Costela

Bife parte Costata, contra-filé de carne de vaca Chianina, Vitellone Bianco IGP

Bife de raça "Marchigiana" corte Costela

Bistecca parte Costata, contra-filé de carne de vaca Marchigiana, Vitellone Bianco IGP

Black Angus - EUA

Carne de vaca Black Angus dos criadouros Medina em Espanha

Swami - Dinamarca

Carne de vaca SWAMI dos criadouros MFC na Dinamarca

Rubia Galega - Espanha

Carne de vaca Rubia Gallega dos criadouros Discalux em Espanha

Wagyu - Ca' Negra

Itália - Marmoreio 6 - 10 - corte mínimo aprox. 700 gr

Wagyu - Austrália

Austrália - Marmoreio 6 - 7 - corte mínimo aprox. 700 gr

Wagyu - EUA

Austrália - Marmoreio 8 - 10 - corte mínimo aprox. 700 gr

Carne de Kobe - Japão

Carne de vaca Kobe - Marmoreio 11 - 12

Carne de Wagyu Japonesa

Carne proveniente dos criadouros WAGYU Japanese Beef no Japão - Marmoreio 10 - 11

Bife 500

Bife com trufa e batatas fritas*

Costeleta de Bife das nossas seleções de carne servida com batatas fritas

Bife Seleção do Mundo

Black Angus - EUA

Carne de vaca Black Angus dos criadouros Medina em Espanha

Swami - Dinamarca

Carne de vaca SWAMI dos criadouros MFC na Dinamarca

Rubia Galega - Espanha

Carne de vaca Rubia Gallega dos criadouros Discalux em Espanha

Wagyu - Ca' Negra

Itália - Marmoreio 6 - 10 - corte mínimo aprox. 700 gr

Wagyu - Austrália

Austrália - Marmoreio 6 - 7 - corte mínimo aprox. 700 gr

Wagyu - EUA

Austrália - Marmoreio 8 - 10 - corte mínimo aprox. 700 gr

Carne de Kobe - Japão

Carne de vaca Kobe - Marmoreio 11 - 12

Carne de Wagyu Japonesa

Carne proveniente dos criadouros WAGYU Japanese Beef no Japão - Marmoreio 10 - 11

Wagyu

Wagyu - Ca' Negra

Itália - Marmoreio 6 - 10 - corte mínimo aprox. 700 gr

Wagyu - Austrália

Austrália - Marmoreio 6 - 7 - corte mínimo aprox. 700 gr

Wagyu - EUA

Austrália - Marmoreio 8 - 10 - corte mínimo aprox. 700 gr

Carne de Kobe - Japão

Carne de vaca Kobe - Marmoreio 11 - 12

Carne de Wagyu Japonesa

Carne proveniente dos criadouros WAGYU Japanese Beef no Japão - Marmoreio 10 - 11

Bifes do lombo

Contrafilé Black Angus U.S.A.

Contrafilé de bovinos criados na Creekstone Farms, uma carne com intensidade, maciez e marmoreio 7/10 com maturação 5/10 Estas carnes não estão sujeitas a descontos e promoções

Contrafilé Rubia Gallega Espanha

Contrafilé de bovinos criados em Espanha pela Discarlux, uma carne com intensidade 9/10, maciez e marmoreio 7/10, com maturação 9/10 Estas carnes não estão sujeitas a descontos e promoções

Contrafilé Swami Dinamarca

Contrafilé de bovinos criados pela SWAMI beef, uma carne com intensidade e maciez 8/10 e marmoreio 9/10 com maturação 4/10 Estas carnes não estão sujeitas a descontos e promoções

Contrafilé Wagyu U.S.A.

Contrafilé de bovinos criados na SRF Snake River Farm, uma carne com intensidade e maciez 8,5/10 e marmoreado 9/10 com maturação 4/10 Estas carnes não estão sujeitas a descontos e promoções

Filetaria

Filete de vaca com molho de pimenta verde e brandy

Filete de vaca com molho de pimenta verde e brandy

Filete de vaca grelhado

Filete de novilho grelhado

Filete de Chianina grelhado

Filete de Chianina grelhado

Filete de vaca com trufa da época

Filete de vaca com trufa da época

Pratos principais

Tagliata de vaca com trufa da estação

Bife de vaca com rúcula e cogumelos porcini trufados

Tagliata de vaca grelhada com rúcula e pecorino

Bife de vaca fatiado com rúcula e queijo pecorino

Almôndegas com molho de tomate e ervilhas

Almôndegas com molho de tomate

Pepero à moda de Impruneta com batatas

Carne estufada com pimenta preta, molho de tomate e batatas embrulhadas em papel

Costeleta de vitela à milanesa

Cotoletta de vitela à "milanesa"

Ossobuco de vitela

Jarrete de vitela "Ossobuco" em molho de tomate, uma receita típica da cozinha toscana

Borrego grelhado com batatas

Borrego grelhado com os dedos

Frango e mozzarella no forno

Frango e mozzarella gratinados

Peixe

Sauté de mexilhões ao vinho branco

Sopa de mexilhões

Espaguete com amêijoas lupino

Espaguete com amêijoas verdadeiras

Espaguete com frutos do mar*

Espaguete com frutos do mar

Risotto Carnaroli com marisco*

Risotto Carnaroli com frutos do mar

Massa com lagosta

Massa com Lagosta

Peixe assado à moda da ilha

Peixe cozido no forno ao estilo da ilha, peso aprox. 400/600 g

Acompanhamentos

Feijão com azeite

Feijão com azeite extra virgem de oliva

Legumes grelhados

Legumes grelhados

Batatas assadas

Batatas assadas

Batatas fritas*

Batatas fritas

Salada mista da época

Salada mista da época

Cicória* salteada

Cicória* salteada com alho, azeite virgem extra e malagueta

Batatas fritas* com trufa

Batatas fritas com trufa fresca da época

Menus Promocionais

Menu Bife à Fiorentina

Fatiado misto, queijo pecorino e crostini Bife à Fiorentina parte do lombo 1,2 kg aprox. Batatas assadas ou salada mista
Água (1 garrafa) 1 - Serviço e couvert não incluídos 2 - Não acumulável com descontos e promoções

Bebidas

Água natural

Água natural

Água com gás

Água com gás

Bebidas

Coca cola, Coca cola 0, Sprite, Fanta, água tônica

Spritz sem álcool

Spritz analcoólico

Cocktail

Spritz

Aperol, prosecco e água tônica

Gin tónico

Gin, sumo de lima, água tônica

Gin Toscano

Gin Toscano "Immargin" Rocco di Montemassi, sumo de lima, água tônica

Americano

Bitter, soda, vermute tinto

Cerveja

Bianca blanche 4.8 vol.

Bianca blanche 0,35 cl

Bianca blanche 4.8 vol.

Bianca blanche 0,75 cl

Bionda lager 5.6 vol.

Bionda lager 0,35 cl

Bionda lager 5.6 vol.

Bionda lager 0,75 cl

Numerotre pale ale 6.9 vol.

Numerotre pale ale 0,35 cl

Numerotre pale ale 6.9 vol.

Numerotre pale ale 0,75 cl

Sobremesas

Mil-folhas com creme chantilly e molho de frutos vermelhos*

Doce composto por massa folhada e recheio de creme chantilly guarnecido com molho de frutos silvestres

Zuppa Inglese

Sobremesa em camadas com creme pasteleiro e pão de ló

Tiramisù

tipico tiramisù à italiana com palitos de champanhe embebidos em café e cobertos com creme de mascarpone e decoração de cacau

Cantucci e Ricciarelli toscanos com Vin santo

Biscoitos típicos toscanos, com amêndoas, acompanhados por Vin Santo

Cheesecake

Panna cotta

Panna cotta de baunilha servida com molho

Creme Brûlée

creme brûlée típica

Ananás

Ananás, Fruta fresca

Coberto e Serviço

Couvert e serviço

Informações sobre alergénios

O restaurante não garante a ausência de vestígios de alergénios. Peça ao pessoal do restaurante para consultar o menu de alergénios para mais detalhes. Para qualquer informação sobre substâncias e alergénios, é possível consultar a documentação específica que será fornecida, a pedido, pelo pessoal em serviço. * Alguns produtos, por motivos de indisponibilidade, poderão ser congelados. ** Serviço e couvert não incluídos *** Os menus fixos não estão sujeitos a outras promoções

Molhos

Molho de pimenta verde

Molho de cogumelos

Molho de trufa

Serviços Adicionais: Mesa

Couvert

(per persona)

custo por pessoa pelo serviço

Consulte a lista de Alérgenos

Glúten

Contido em cereais e derivados

Crustáceos

Camarões, lagostins, lagosta, caranguejo e similares

Ovos

Todos os produtos à base de ovos e derivados

Peixe

Produtos que contêm peixe ou derivados

Amendoim

Cremes e condimentos mesmo em pequenas doses

Soja

Produtos à base de Soja

Leite

Produtos lácteos, produtos lácteos e derivados

Frutos secos

Amêndoas, avelãs, nozes, pistaches

Aipo

Em pedaços ou em preparações vegetais

Mostarda

Pode ser encontrada em molhos e temperos

Sementes de gergelim

No pão ou em alguns tipos de farinha

Dióxido de enxofre

Conservas, pickles (sulfitos)

Tremoços

Leguminosa proteica presente em alimentos veganos

Moluscos

Amêijoas, ostras, mexilhões e semelhantes
