

★★★★★
CUCINA TOSCANA[®]

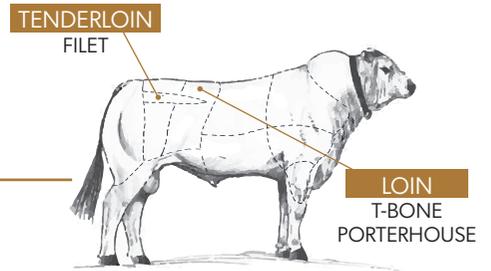
TRATTORIA DALL'OSTE

FLORENCE STEAK HOUSE



La migliore selezione di carni italiane & dal mondo
Toscana - Italy

Bistecca



Bistecca alla Fiorentina

La regina delle bistecche, costituita dalla parte di filetto e controfiletto, con il tipico osso a T



Costata

Costituito dal solo controfiletto, è un taglio dalla marmorizzazione uniforme, particolarmente morbido e saporito



Controfiletto

Uno dei tagli più ricchi e succulenti, deve il suo nome alla forma che nella parte centrale ricorda un occhio



Filetto

Caratterizzato dalla raffinata marmorizzazione e una consistenza estremamente tenera

“Le nostre carni sono frollate minimo 25 giorni dry aged”

Costata di Bistecca “scottona”

grilled ribeye steak

Costata di Bistecca “scottona”

grilled ribeye steak

Bistecca alla Fiorentina parte filetto “scottona”

famous grilled florentine - T-bone steak

Bistecca
Fritta

28

Taglio
consigliato
ca. 1,2 kg

Vitellone Bianco



Bistecca “scottona Chianina”

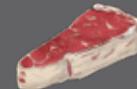
famous grilled steak “Chianina”

Bistecca “scottona Marchigiana”

famous grilled steak “Marchigiana”



Fiorentina



Costata



Black Angus
Italia / Rep. Ceca

Black Angus
Spagna

Wagyulem
Italia / Rep. Ceca

Aberdeen Angus
Inghilterra / Scozia

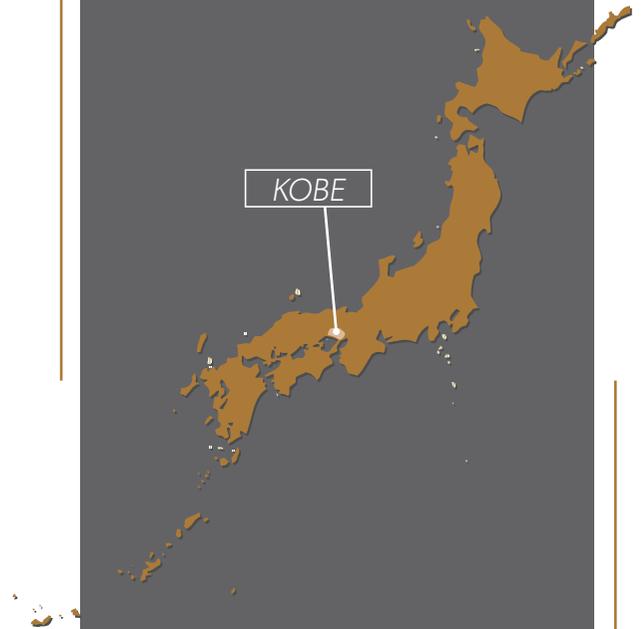
NEW Sashi
Finlandia

Black Angus
U.S.A.

Simmenthal
Germania

NEW Rubia Gallega
Spagna / Galiziana

Dal Giappone



Manzo Kobe 

Wagyu beef 

Wagyu



“Una selezione della leggendaria carne di origine giapponese caratterizzata da uniforme marmorizzazione e grande morbidezza per un gusto unico”

Australia

U.S.A.

Italia • Ca' negra

Chiedere al personale di sala per verificare la disponibilità / Ask the dining room staff to check availability

Tartare



NEW Tartare con tuorlo croccante e Tartufo fresco

Tartare with crispy yolk and fresh Truffle

NEW Tartare & Burrata

Tartare with burrata cheese

Tartare con Mousse di Pecorino Toscano e Pistacchio

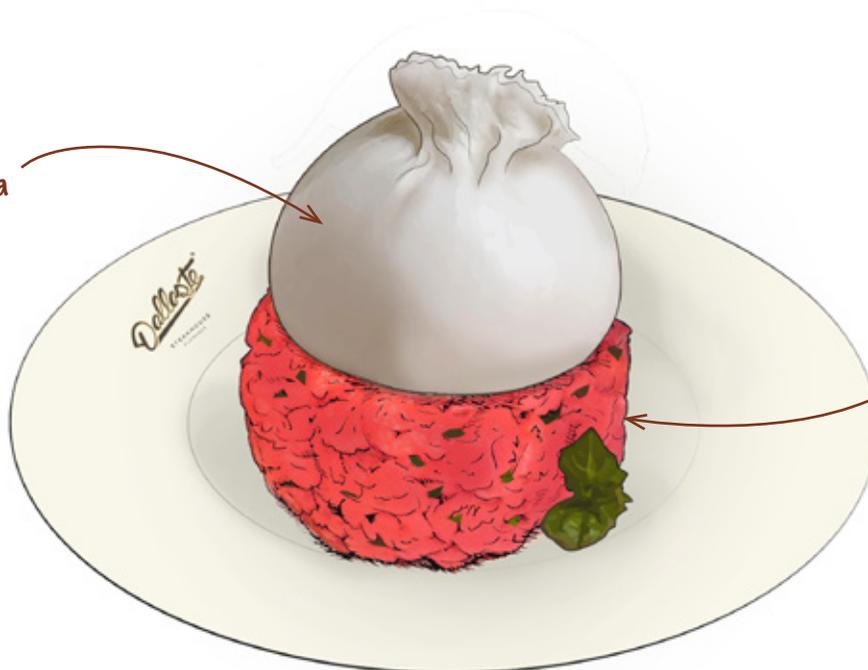
Tartare with Tuscan Pecorino Mousse and Pistachio

Tartare e Frutta Fresca

Tartare and fresh fruit

Aggiunta Tartufo

Burrata



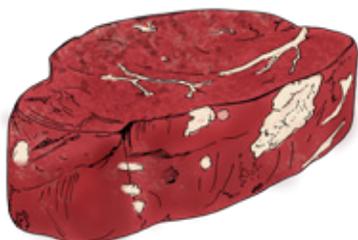
Battuto di manzo

Le nostre Tartare sono preparate con carne magra di Manzo & condite con Tabasco, Salsa Worcestershire, acciughe, capperi, cipollotto fresco.

Carpaccio di manzo con rucola e parmigiano

cures raw beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese

Filetteria



NEW Salsa al tartufo nero

beef tenderloin browned in a pan with truffle

Salsa al pepe verde e brandy

beef tenderloin with green pepper sauce and brandy

Salsa al gorgonzola e radicchio rosso

beef tenderloin gorgonzola and red radicchio sauce

NEW Salsa ai funghi porcini*

beef tenderloin with mushrooms sauce

Salsa all'aceto balsamico di Modena

beef tenderloin with balsamic vinegar sauce

Il più venduto

Griglia

Filetto
scottona

Filetto
manzo francese

Filetto
Chianina

Tagliata di Manzo

Rucola e Grana

sliced beef steak with rocket salad and cheese

Rucola e trifola di funghi porcini

sliced beef rocket and porcini mushroom trifola

Lardo e rosmarino

sliced beef steak with lard salad and rosemary



Cucina Toscana



Vassoio dall'Oste

Specialità

22

Crostini al Lampredotto
con salsa verde

7.5

Crostini misti
mixed crostini

Crostini di polenta con patè di fegato di pollo alla Toscana
traditional tuscan crouton with chicken liver pate

Formaggio misto Toscano
mixed Tuscan cheese

Affettato misto di salumi Toscani
mixed Tuscan salami and ham

Prosciutto crudo, coccoli e stracchino
Tuscan ham, fried coccoli and Stracchino cheese

Ribollita Toscana
vegetables soup with bread inside au gratin

Pappardelle al ragù Toscano
pappardelle with meat sauce

NEW Pici senesi al ragù d'anatra
"Pici" with duck sauce

Pappardelle al sugo di cinghiale
home made pasta with wild boar sauce

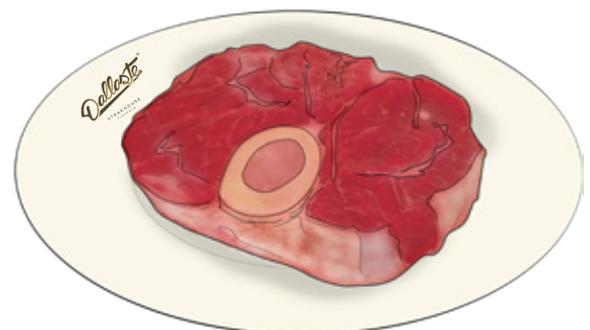
NEW Pici alla chiantigiana
pici with Tuscan meat sauce

Il più venduto

Specialità

Ossobuco di vitella alla Fiorentina
veal shin with onions and tomato sauce

Trippa di vitello alla Fiorentina
tripe with tomato sauce and parmesan cheese



Pasta

Chitarra al pomodoro e basilico

spaghetti with tomato sauce and basil

Spaghetti all'arrabbiata

spaghetti with garlic, tomato sauce and hot chili

Spaghetti alla carbonara

spaghetti with Tuscan bacon, eggs, pepper and cheese

NEW Tagliolini ai funghi porcini*

flat noodles with mushrooms

NEW Pasta al sugo con polpette di manzo

pasta with meatballs

**Risotto
ai funghi porcini***
mushrooms risotto

**Risotto
ai quattro formaggi**
four cheeses risotto

Pasta ripiena

Specialità

Ravioli gratinati al gorgonzola

ravioli gratin with blue cheese

Ravioli ricotta e spinaci con burro e salvia

ravioli ricotta and spinach with butter and sage

NEW Tortelli di patate al sugo di cinghiale

Tortelli with wild boar sauce

Tartufo



*Filetto di Chianina al Tartufo,
Parmigiano e Funghi*

Specialità



Degustazione del Tartufo

Selection of Truffle Products

Carpaccio di manzo con Tartufo fresco

carpaccio meat with fresh Truffle

NEW Carbonara al Tartufo

carbonara with Truffles

Tortello al Tartufo con salsa al pecorino toscano

tortello with Truffles with Tuscan Pecorino cheeses

Ravioli ricotta e spinaci alla crema di tartufo e funghi porcini*

ravioli in truffle cream and porcini mushrooms sauce

Pappardelle con salsiccia di chianina burrata e Tartufo

spelled short pasta with Chianina sausages, burrata and Truffle

Tartufo bianco

Specialità



Bianchetto

Gennaio-Aprile

Bianco

Settembre-Gennaio

Pesce

Sautè di cozze al vino bianco e limone
sauteed mussels marinara style

NEW Zuppa di mare con pomodoro*
mixed shellfish soup

Spaghetti alle vongole veraci
spaghetti with clams

Spaghetti ai frutti di mare*
seafood spaghetti

Risotto Carnaroli ai frutti di mare*
seafood risotto

Pasta all'astice

pasta with fresh lobster



1/2 Astice



Astice intero



Specialità

Pesce al cartoccio con patate, pomodoro e olive nere
roast fish with potatoes, black olives and tomatoes

Frittura di calamari, gamberi e patate*
fried squid, prawns and potatoes

Contorni

Caprese con mozzarella di bufala

caprese with buffalo mozzarella

Verdure alla griglia

grilled vegetables

Patatine fritte*

french fries

Patate al forno

roast potatoes

Spinaci saltati all'olio e aglio*

spinach sauteed in olive oil and garlic

Fagioli all'olio bono

white beans with olive oil

Insalata mista di stagione

mixed salad

Burger

Classico



Chianina



Prezzo include la scelta di 2 ingredienti

Burratina fresca
Pancetta Toscana
Frittatina al tartufo
Uovo

Cheddar
Crema di Pecorino
Ketchup
Maionese

fresh Burrata
Tuscan bacon
Truffle omelette
Egg

Cheddar
Cream of Pecorino cheese
Ketchup
Mayonnaise

Bistecca alla Fiorentina

Affettato misto Toscano e crostini

*sliced Tuscan salami
with mixed crostini*

Bistecca alla Fiorentina

parte filetto 950 / 1000gr

t-bone steak 950/1000 gr

Patate al forno o insalata mista

roast potatoes or mixed salad

Dolce a scelta

Dessert

Acqua

Water

33 a persona

Min. 2 persone

Solo Bistecca Just steak

Bistecca parte costola 450/550 gr

Patate al forno o insalata mista

*grilled ribeye steak 450/500 gr
roast potatoes or mixed salad*



acqua

21.5

Bistecca

Crostini misti

Bistecca parte costola 450/500 gr

Patate al forno o insalata mista

*mixed crostini
grilled ribeye steak 450/500 gr
roast potatoes or mixed salad*



acqua

25.5

Toscano

Tortelli di patate con battuto di Chianina

Bistecca parte costola 450/500 gr

Patate al forno o insalata mista

*tortelli with Chianina meat sauce
grilled ribeye steak 450/500 gr
roast potatoes or mixed salad*



acqua

29.5

Cucina tipica Toscana

Pici alla chiantigiana

Ossobuco alla Fiorentina

*pici with Tuscan meat sauce
veal shin with onions and tomato sauce*



acqua

29.5

*Servizio e coperto non inclusi

** I menù fissi non sono soggetti ad altre promozioni

Drink

Acqua toscana piccola

Acqua toscana grande

Bibite

*(Coca cola, Coca cola 0,
Sprite, Fanta, acqua tonica)*

Spremuta di arance

fresh orange juice

BIRRA

Birra alla spina cl.0,20

Birra alla spina cl.0,40

Birra italiana cl. 0,33

Birra italiana cl. 0,66

· Birra Viola ·

Bianca blanche 4.8

cl. 0,35

cl. 0,75

Bionda lager 5.6

cl. 0,35

cl. 0,75

Numerotre pale ale 6.9

cl. 0,35

cl. 0,75

Cocktail



Spritz
*Aperol, prosecco
and tonic water*



Bellini
*Prosecco
and peach juice*



Americano
*Bitter, Soda
Vermouth rosso*

* Alcuni prodotti per motivi di irreperibilità potrebbero essere congelati.
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare
l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in
servizio.

Tasse e coperto euro 2.50 a persona

* Some products for reasons of unavailability could be frozen.
For any information on substances and allergens you can consult the
appropriate documentation that will be provided, on request, by the staff
in service.

Tax and cover charge euro 2.50 / person