

PRATO

Piazza delle Carceri, 1/2
59100 Prato
Tel. +39 0574 475476

SHARK

Piazza delle Carceri, 5
59100 Prato
Tel. +39 0574 20523

IBIZA

Calle Antonio Palau, 1
Ibiza
Tel. +34 871035173

IL DEK®

ITALIAN BISTROT

Filosofia

I nostri bistrot nascono dalla cura del design, di stile metropolitano, da scelte in cucina di tipo innovativo, ed offrono un servizio vario e diversificato, tutto concentrato nello stesso luogo, trasformandolo in un ambiente unico e particolare.

I colori e l'arredamento sono parte fondamentale del nostro brand, strumenti studiati per soddisfare ogni vostra esigenza, informali e mai banali, ma è la passione che ci mettiamo il nostro ingrediente fondamentale.

La qualità non è per noi una parola vuota, perché abbiamo scelto di offrire prodotti genuini, provenienti da ogni parte del mondo, oltre all'eccellenze del nostro territorio.

I nostri chef ricercano materie prime particolari e di alto livello e studiano piatti nelle quali vengono trasformate in maniera precisa e coerente, dando vita al nostro menù, curioso e intrigante. Il servizio è per noi fondamentale perché crediamo fermamente nel concetto di ospite "felice e coccolato", e viene applicato con entusiasmo dal nostro team per rendere unica e indimenticabile la sua sosta; attento ma mai invadente, organizzato per capire ed accontentare ogni esigenza dei nostri ospiti.

La nostra storia

Il nome originario del locale è "Decanter" e con questa insegna fa il suo esordio in via Federico Carlesi a Prato. Partiamo con una proposta classica, di ristorante e pizzeria che viene apprezzata dal pubblico. Ci mettiamo entusiasmo, passione, caparbietà per evolvere la nostra offerta e trasformarci da ristorante a bistrot italiano nel 2014, quando ci trasferia-



Dek Family

mo nel nuovo locale di Piazza delle Carceri, il salotto "buono" della città di Prato.

Nel 2017 il percorso continua, con l'apertura del gemello ad Ibiza, nel cuore della città antica.

I nostri chef permettono al "Il Dek Italian Bistrot" la nuova insegna con la quale ci presentiamo dal 2018, di proporre una scelta gastronomica semplice ma creativa. Ad aumentare l'offerta gastronomica la nascita di "Shark®" la bottega del pesce aperta a pochi metri da Il Dek, dove sono proposti salumi di mare, aperitivo alternativo con crudité e focaccine di pesce, a completare l'offerta.

La nostra cucina

Innovativa ma non confusionaria, semplice ma non banale, ricca di spunti gastronomici accattivanti: questa è la nostra cucina, dove l'utilizzo di spezie ed erbe aromatiche in misura equilibrata valorizza le diverse portate, con la carne ed il pesce protagonisti, senza mancare attenzione a chi preferisce la cucina a base di verdure ed ortaggi.

Il nostro scopo è che ogni visita di un cliente sia rinnovata più volte, per fargli scoprire la ricchezza di una proposta mai noiosa, variegata e moderna.

Le pietanze sono curate nella presentazione, avendo chiaro però che è soprattutto la parte gustativa ad avere l'importanza fondamentale. I dolci non sono presenti nel menu per un semplice dovere di servizio, ma sono pensati e curati con la stessa attenzione messa sulle altre portate.

LA CUCINA

TARTARE avocado, pomodoro concassé e verdure croccanti	€ 12,00	GRAN CRUDO gamberi rossi, scampi, tartare di pesce bianco, sashimi di tonno rosso, carpaccio di salmone scozzese, ostriche	€ 30,00
UOVO FRITTO DI GALLINA LIVORNESE crema di Parmigiano 24 mesi e scaglie di tartufo nero	€ 13,00	TRILOGIA DI TARTARE tonno rosso, salmone scozzese e pasta di avocado	€ 16,00
DEGUSTAZIONE di formaggi italiani e francesi, marmellate artigianali e miele al rosmarino	€ 13,00/20,00	PIATTO DI OSTRICHE 6 unità	€ 18,00
LA NOSTRA SELEZIONE di salumi artigianali, porchetta di maialino, pecorino e pera, prosciutto di manzo, suprema di pollo e tartufo nero	€ 18,00	FETTUCCINE DI CALAMARI nostrali, crumble di gamberi rossi, sedano ghiaccio e finta maionese al limone	€ 15,00
FIORI DI ZUCCA FRITTI ricotta e citronette di acciuga	€ 13,00	IL ROASTFISH di tonno rosso, spinaci novelli, purè di patate e topinambur	€ 15,00
CAPONATINA DI VERDURE STAGIONALI	€ 12,00	SALUMI DI MARE di "Shark Bottega del Pesce"	€ 18,00
<hr/>			
PAPPARDELLE artigianali alla cacciatora di coniglio, granella di nocciole e polvere di porcini	€ 14,00	FINTO SUSHI salmone scozzese al fumo di melo, burrata di Andria, croccante di Iceberg e ciliegini confit	6 PEZZI € 13,00
CANNELLONI artigianali ricotta e basilico, crema di ciliegino rosso e Parmigiano 24 mesi	€ 14,00	CROCCHETTE DI PESCE	6 PEZZI € 13,00
GNOCCHI artigianali di patate ai funghi porcini freschi	€ 16,00	<hr/>	
LO SPAGHETTO MARTELLI ai 3 pomodori	€ 14,00	GNOCCHI di patate artigianali, gamberi rossi di Mazara del Vallo in due consistenze, pomodorini concassé	€ 16,00
<hr/>			
LA BISTECCA l'etto	€ 4,50	TAGLIOLINI artigianali al nero di seppia, crema di ciliegini gialli e "nudo" di scampi	€ 18,00
MAIALINO iberico croccante e spinaci novelli	€ 17,00	LO SPAGHETTO MARTELLI alle vongole sgusciate	€ 16,00
LA SCALOPPA DI FOIE GRAS cipolle di Certaldo in agrodolce e panbrioches	€ 30,00	LA CARBONARA NON CARBONARA maccheroni Martelli, ventresca di tonno, pepe macinato, uova di gallina Livornese	€ 16,00
GROPPA DI MANZO pecorino Senese, scaglie di tartufo nero e olio Evo agli aromi	€ 24,00	TAGLIOLINI artigianali "nudo" di astice e pomodori confit	€ 18,00
L' HAMBURGER di Chianina I.G.T. di Simone Fracassi	€ 24,00	LO SPAGHETTO MARTELLI alla bottarga Oro di Cabras (Fratelli Manca)	€ 16,00
TARTARE di controfiletto battuta a coltello, uovo marinato, senape di Meaux, cipolla di Certaldo agrodolce, acciughe di Cetara, capperi	€ 18,00	PESCE DEL GIORNO al forno	l'etto € 7/8 ca.
		CATALANA di crostacei del giorno	€ 34,00/36,00
		BISTECCA DI TONNO ROSSO con cipolla di Certaldo in agrodolce e sale Maldon	€ 22,00
		FISH AND CHIPS	€ 22,00

SUSHI & SASHIMI

SASHIMI Tonno € 4,00 / Salmone € 4,00 / Pesce Bianco € 4,00	2 PEZZI	SALMON salmone cetriolo, crema di formaggio, erba cipollina, salsa teriyaki	8 PEZZI	€ 13,00
NIGIRI FLAMBATO O CRUDO Tonno € 4,00 / Salmone € 4,00 / Pesce Bianco € 4,00	2 PEZZI	FRY TUNA tonno fritto, tonno, maionese al tabasco, porro fritto, tobikko	8 PEZZI	€ 15,00
CALIFORNIA granchio, salmone, avocado, maionese, sesamo	€ 13,00	LOBSTER ROLL astice, pomodoro concassé, maionese, avocado	8 PEZZI	€ 18,00
SPICY TUNA tonno, maionese al tabasco, erba cipollina	8 PEZZI € 14,00	DRAGON ROLL gambero fritto, salmone flambé, maionese al tabasco, erba cipollina, crema di formaggio	8 PEZZI	€ 16,00
ARCOBALENO cetriolo, avocado, rucola, salmone, tonno e maionese	8 PEZZI € 14,00	SPICY SALMON salmone, maionese al tabasco, erba cipollina	8 PEZZI	€ 13,00

DEK PIZZE SPECIAL

VINTAGE

2014 pomodori San Marzano, burrata di Andria e scaglie di tartufo nero	€ 18,00
IBIZA pomodori San Marzano, burrata di Andria, prosciutto di manzo, rucola	€ 16,00
VERSILIA fiordilatte, fiori di zucca, crema di acciughe di Cetara	€ 15,00

NEW STYLE

RE ROSSO gambero rosso di Mazara del Vallo, burrata di Andria e scaglie di tartufo nero	€ 23,00
I.G.T. burrata di Andria, ciliegini confit, acciughe di Cetara, olio al basilico	€ 16,00
BLACK crema di patata al nero di seppia, calamaretti nostrali, scaglie di pecorino romano, olio alla salvia	€ 18,00

AGGIUNTA PER TUTTI I PIATTI


- + BOTTARGA 10gr € 6,00
- + TARTUFO NERO 15gr € 7,00
- + FOIE GRAS 15gr € 7,00

COPERTO € 2,50

Si avvisa la gentile clientela che facendo cucina espressa, potrebbero esserci dei ritardi.
In caso di allergie o intolleranze chiedere al personale di servizio al fine di esaudire le vostre richieste.
Su disposizione del ministero tutto il pesce crudo è abbattuto prima di essere lavorato.

BOLLICINE

CHAMPAGNE

	Bicchieri	0,75lt
Dom Pérignon Vintage		€ 230,00
Perrier Jouët Blanc de Blancs		€ 130,00
Bollinger Brut Special Cuvée		€ 90,00
Ruinart Blanc de Blancs		€ 110,00
Frederic Savart Pinot Noir L'Ouverture Premier Cru		€ 70,00
Ruinart Rosè		€ 110,00
Blanc de Blanc zero liqueur Sadi Malot	€ 15,00	€ 60,00
Krug Grand Cuvée Brut		€ 250,00
Cuvée Le petit Clos Grand cru Vintage 2001		€ 200,00
 Champagne Rosè	€ 11,00	€ 55,00

FRANCIACORTA

Blanc de Blancs Cavalleri	€ 7,00	€ 38,00
---------------------------	--------	---------

PROSECCO

Prosecco Superiore Daldin	€ 6,00	€ 25,00
---------------------------	--------	---------

I FRANCESI BIANCHI E ROSSI

BORGOGNA

Bourgogne Chardonnay 2013 Pierre Morey		€ 46,00
Bourgogne Pinot Noir 2016 Pierre Morey		€ 40,00
Monthèlie Pinot Noir 2015 Pierre Morey		€ 60,00

CHABLIS

Chablis 2016 Domaine D'Elise		€ 28,00
------------------------------	--	---------

LOIRA

Coteaux Vendemois Rouge Vieilles Vignes 2015 Colin	€ 6,00	€ 24,00
Jasnieres Les Rosiers 2016 Domaine De Belliviere		€ 50,00
Menetou - Salon Morogues blanc Morogues 2015 Domaine Pellè	€ 7,00	€ 35,00
Pouilly Fumé 2016 Renardière Bouchié-Chatellier	€ 7,00	€ 35,00
Peu Muleau 2015 Rouge Domaine De La Chevalerie	€ 6,00	€ 26,00

VALLEE DU RHONE

Chateaufeuf Du Pape Rouge 2014 Clos Mont - Olivet		€ 60,00
Cote du Rhone Rouge Vieilles Vignes 2015 Clos Mont - Olivet	€ 7,00	€ 26,00

LANGUEDOC

Pays d'Oc Le Viogner 2016 Domaine Des Homs	€ 6,00	€ 26,00
--	--------	---------

ALSACE

Gewürztraminer Les Elements 2015 Domaine Bott Geyl		€ 34,00
Riesling Les Elements 2016 Domaine Bott Geyl	€ 7,50	€ 29,00

PROVENZA

Bandol Rosè 2016 Domaine De La Begude		€ 38,00
Côtes de Provence 2017 Rosè Terre Promise		€ 28,00

ROUSSILLON

Cotes Du Roussillon Rouge Eos 2016 Domaine Laguerre	€ 6,00	€ 26,00
---	--------	---------

GLI ITALIANI

BIANCHI

	Bicchieri	0,75lt
Vintage Tunina "2015" Jermann		€ 65,00
Chardonnay "2017" Jermann		€ 28,00
Sauvignon "2017" Jermann		€ 28,00
Cervaro della Sala "2015" Castello della Sala Mrs. Antinori		€ 60,00
Blange "2016" Arneis Az. Agr. Ceretto		€ 26,00
Sonnenberg "2016" Pinot Bianco Cantina Merano	€ 6,00	€ 26,00
Tenuta Guado al Tasso Vermentino "2016" Bolgheri Mrs. Antinori		€ 24,00
Gradis' Ciutta Ribolla Gialla "2016" Az. Agr. Gradis'Ciutta	€ 5,00	€ 22,00
Vernaccia di San Gimignano "2017" Bio Az Agr. Cesani	€ 5,00	€ 20,00
Gewürztraminer "2017" Cantina Merano	€ 5,00	€ 22,00
Terralba "2016" Tocai-Ribolla Az. Agr. Castello di Lispida		€ 29,00
Slatnik "2015" Chardonnay-Tocai Az. Agr. Stanko Radicon		€ 40,00
Fuoripista "2016" Pinot Grigio Foradori		€ 45,00
GT "2016" Gewürztraminer Pranzegg Weingut		€ 60,00
Sasso Carlo "2016" Trebbiano-Malvasia Fatt. di Bacchereto Terre a Mano		€ 43,00
Trebbiano d'Abruzzo "2015" Az. Agr. Emidio Pepe		€ 46,00
Cala Cala Grillo Az V. Calabretta		€ 24,00
Kratos "2016" Bio Fiano Luigi Maffini		€ 26,00
Fosso di Corsano "2016" Vermentino Terenzuola		€ 25,00
Colli di Luni Vigne basse 2016 Vermentino Terenzuola	€ 5,00	€ 20,00

ROSSI

Vino Nobile di Montepulciano "2013" Az.Agr. Crociani		€ 28,00
Rosso di Montepulciano "2016" Az. Agr. Crociani	€ 6,00	€ 24,00
Brunello di Montalcino "2012" Az.Agr. Canalicchio di Sopra		€ 65,00
Rosso di Montalcino "2015" Az.Agr. Canalicchio di Sopra	€ 7,00	€ 28,00
Argenina Chianti Classico "2013" Soc. Agr. Il Palazzino	€ 6,00	€ 24,00
 Chianti Classico Podere Il Palazzino Soc. Agr. Il Palazzino	€ 5,00	€ 20,00
Mulini di Segalari 2013 Bolgheri Superiore		€ 45,00
Pietranera 2016 Az. Ag. Piaggia	€ 6,00	€ 20,00
Il Sasso Carmignano "2014" Az Ag Piaggia		€ 30,00
Il Bruciato 2016 Mrs Antinori		€ 30,00
Piaggia "2013" Az Ag Piaggia		€ 45,00
La sirah "2013" Tenuta Lenzini		€ 30,00
Casa e Chiesa "2015" Merlot Tenuta Lenzini	€ 5,00	€ 20,00
Sonnenberg Pinot Nero "2015" Cantina Merano	€ 6,00	€ 23,00
Ai confini del Bosco "2015" Bolgheri rosso Az. Agr. Mulini di Segalari	€ 6,00	€ 24,00
Le Difese "2015" Tenuta San Guido		€ 28,00
Red Angel "2016" Jermann		€ 28,00

SUPERITALY

Sassicaia "2011/2013" Ten. San Guido Mrs. Incisa della Rocchetta		€ 170,00
Tignanello "2013" Mrs. Antinori		€ 90,00
Guado al Tasso "2012" Bolgheri Superiore Mrs. Antinori		€ 120,00
Ornellaia "2004" Bolgheri superiore Tenuta dell'Ornellaia		€ 180,00
Brunello di Montalcino "2003" Tenuta "Greppo" Biondi - Santi		€ 110,00
Siepi "2003" Castello di Fonterutoli		€ 80,00

Monteraponi Chianti Classico Riserva "2011" Baron' Ugo Az. Agr. Monteraponi		€ 80,00
Le Piane "2007" Boca Az. Agr. Le Piane		€ 60,00
Badia a Passignano "2010" Gran Selezione Mrs. Antinori		€ 48,00
Poggio de Colli 2012/2011 Piaggia		€ 65,00
Podere Ritorti "2008" Bolgheri Superiore Az. Agr. I Luoghi		€ 55,00
Guidoalberto "2014/2015" Tenuta San Guido		€ 55,00

COCKTAILS LIST

APERITIVI


AMERICANO AL VELLUTO DI BIRRA	€ 7,00
Bitter Campari, Vermouth Carpano Classico, Velluto di Estrella	
MILANOMILANOMILANO!	€ 7,00
Bitter Campari, Rabarbaro, gocce di Fernet Branca	
...LIFE IS BETTER IN IBIZA...	€ 7,00
Bitter Campari, Aperol, spremuta di arancia, gocce di Hierbas	


"ALL DAY"

WASABI FIZZ	€ 7,00
Vodka, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda, wasabi	
SOUTH SIDE	€ 7,00
London Dry Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, menta	
CLOVER CLUB	€ 7,00
London Dry Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, lamponi	

IL DEK[®]
ITALIAN BISTROT

 ildekprato

 www.decanteristorante.it

 ildek