

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



Dek Family

bistrot italiano nel 2014, quando ci trasferiamo 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 | OUR KITCHEN

ANTIPASTI | STARTERS

SELEZIONE di formaggi Renato Brancaleoni e francesi <i>Selection of french and Renato Brancaleoni cheese</i>	€ 16,00	GRAN CRUDO gamberi biondi, scampi, cicale, tartare di pesce bianco salmone e tonno <i>Big raw dish shrimps, scampi, fish salmon and tuna tartare and mantis shrimps</i>	€ 28,00
TARTARE di controfiletto battuta a coltello, senape di Meaux, cipolla di Certaldo agrodolce, acciughe di Cetara, capperi di Pantelleria <i>Tartare of chopped top sirloin, Meaux mustard, bittersweet Certaldo onion, Cetara anchovies and Pantelleria capers</i>	€ 15,00	TRILOGIA DI TARTARE tonno rosso, salmone scozzese e crema di avocado allo zenzero <i>Tartare trilogy red tuna, scottish salmon and avocado cream with ginger</i>	€ 15,00
FIORI DI ZUCCA FRITTI ricotta e citronette di acciuga <i>Fried squash blossoms ricotta cheese and anchovy citronette dressing</i>	€ 12,00	LA NOSTRA VERSIONE DEL VITEL TONNÉ <i>Our version of veal with tuna sauce</i>	€ 14,00
CRUDO di Parma 24 mesi e burrata di Andria <i>Parma dry cured ham 24 months aged and burrata from Andria</i>	€ 12,00	JULIENNE DI CALAMARI NOSTRALI salsa di limone e sedano croccante <i>Julienne of local calamari, lemon sauce and crunchy celery</i>	€ 13,00
TARTARE avocado, pomodoro concassé e verdure croccanti <i>Tartare of avocado, concasse tomatoes and crunchy vegetables</i>	€ 12,00	OSTRICA GILLARDEAU <i>Gillardeau Oyster</i>	€ 5,00
		OSTRICA LE-GALL <i>Le-Gall Oyster</i>	€ 3,00

PRIMI | FIRST DISHES

PAPPARDELLE artigianali alla cacciatora di coniglio, granella di nocciole e polvere di porcini <i>Homemade Pappardelle with rabbit chasseur, hazelnut grain and flap mushroom powder</i>	€ 13,00	LA CARBONARA NON CARBONARA maccheroni Martelli, ventresca di tonno, pepe macinato di Sichuan, uova di gallina Livornese <i>Carbonara not carbonara, maccheroni Martelli, tuna belly, minced Sichuan pepper, egg of Livornese hen</i>	€ 16,00
I CANNELLONI artigianali ricotta e basilico <i>Homemade Cannelloni with ricotta cheese and basil</i>	€ 13,00	TAGLIOLINI artigianali cicale nostrali su crema di pomodorini gialli <i>Homemade Tagliolini with local mantis shrimps on a cream of yellow cherry tomatoes</i>	€ 15,00
LO SPAGHETTINO MARTELLI ai 3 pomodori <i>Spaghettino Martelli (Martelli noodles) with three tomatoes</i>	€ 13,00	LO SPAGHETTINO MARTELLI alle arselle viareggine <i>Spaghettino Martelli (Martelli noodles) with clams from Viareggio</i>	€ 15,00
		GNOCCHI ARTIGIANALI gamberi Biondi di Viareggio e profumo di lime <i>Homemade Gnocchi (dumplings) with shrimps from Viareggio and a lime flavour</i>	€ 15,00

SECONDI | SECOND DISHES

MAIALINO iberico croccante morbido, la sua riduzione e spinaci novelli <i>Iberian Piglet soft and crunchy, in its sauce and spinach</i>	€ 16,00	CATALANA di crostacei del giorno (350/500 gr circa) <i>Catalana of shellfish of the day (about 300/500 gr.)</i>	€ 30,00/35,00
IL DEKBURGER <i>The Dekburger</i>	€ 16,00	BISTECA DI TONNO ROSSO con cipolla di Certaldo in agrodolce, indivia arrosto, olio evo e sale Maldon <i>Red tuna Steak with bittersweet Certaldo Onion, roasted endive, extra virgin olive oil and Maldon Salt</i>	€ 19,00
IL GALLETTO <i>Rooster</i>	€ 15,00	GRAN FRITTO <i>Big fried dish</i>	€ 18,00
LA BISTECA 45gg Dry Age <i>The Steak 45 days Dry Age</i>	l'etto each hectogram € 4,50	PESCE DEL GIORNO <i>Fish of the day</i>	l'etto/ each hectogram € 7,00

SUSHI & SASHIMI

SASHIMI Tonno <i>Tuna</i> € 4,00 / Salmone <i>Salmon</i> € 4,00 / Pesce Bianco <i>White Fish</i> € 4,00	2 PEZZI	SPICY TUNA tonno, maionese al tabasco, erba cipollina <i>Spicy tuna: tuna, tabasco mayonnaise, chives</i>	8 PEZZI 8 PCS	€ 14,00	
NIGIRI FLAMBATO O CRUDO FLAMBED ODER RAW NIGIRI Tonno <i>Tuna</i> € 4,00 / Salmone <i>Salmon</i> € 4,00 / Pesce Bianco <i>White Fish</i> € 4,00	2 PEZZI	ARCOBALENO cetriolo, avocado, rucola, salmone, tonno e maionese <i>Rainbow: cucumber, avocado, rucola, salmon, tuna and mayonnaise</i>	8 PEZZI 8 PCS	€ 14,00	
LOBSTER ROLL astice, pomodoro concassé, maionese, avocado <i>Lobster roll: homarus lobster, concasse tomato, mayonnaise, avocado</i>	8 PEZZI 8 PCS	€ 18,00	SPICY SALMON salmone, maionese al tabasco, erba cipollina <i>Spicy salmon: salmon, tabasco mayonnaise, chives</i>	8 PEZZI 8 PCS	€ 13,00
DRAGON ROLL gambero fritto, salmone flambé, maionese al tabasco, erba cipollina, crema di formaggio <i>Dragon roll: fried shrimps, flambed salmon, tabasco mayonnaise</i>	8 PEZZI 8 PCS	€ 16,00	CALIFORNIA granchio, salmone, avocado, maionese, sesamo <i>California: crab, salmon, avocado, mayonnaise, sesame</i>	8 PEZZI 8 PCS	€ 13,00

DEK PIZZE | DEK PIZZA

2014 pomodori San Marzano, burrata di Andria e scaglie di tartufo nero <i>San Marzano tomatoes, Andria burrata and black truffle chips</i>	€ 16,00	CRUDO DI PARMA 24 MESI , pomodori san Marzano, fiordilatte, rucola selvatica e grana padano <i>Parma dry cured ham 24 months aged, San Marzano tomatoes, fiordilatte, wild rucola and grana padano cheese</i>	€ 13,00
SALMONE , burrata di Andria e rucola selvatica <i>Salmon, Andria burrata and wild rucola</i>	€ 15,00	REGINA pomodori san Marzano, fiordilatte a crudo, ciliegini, basilico <i>San Marzano tomatoes, fiordilatte, dry cured ham, cherry tomatoes, basil</i>	€ 11,00
VERSILIA fiori di zucca, acciughe di Cetara e fiordilatte <i>fiordilatte cheese, squash blossoms, cream of anchovies</i>	€ 14,00	NAPOLI pomodori san Marzano, fiordilatte, capperi e acciughe di Cetara <i>San Marzano tomatoes, fiordilatte, capers, Cetara anchovies</i>	€ 11,00
BACON DI POLPO , pomodori san Marzano, fiordilatte a crudo, capperi <i>Octopus bacon, san Marzano Tomatoes, fiordilatte and dry cured ham, capers</i>	€ 14,00	PICCANTE pomodori san Marzano, burrata, salsa peperoncino, prosciutto cotto <i>San Marzano tomatoes, burrata, chili sauce and ham</i>	€ 11,00
SALSICCIA DI PESCE cipolline agrodolce e fiordilatte <i>Fish sausage, bittersweet onions and fiordilatte</i>	€ 13,00		

BOLLICINE

SPARKLING WINES

Bicchiere 0,75lt

Glass 0,75lt

CHAMPAGNE

Dom Pérignon Cuvée 2009		€ 220,00
Krug Grande Cuvée 166 "Éme Édition"		€ 250,00
A. Bergère Cuvée Flowers nature Blanc de Blancs		€ 60,00
A. Bergère Cuvée Flowers Rosè Brut	€ 10,00	€ 55,00
Perrier Jouët Blason Rosé		€ 90,00
Perrier Jouët Blanc de Blancs		€ 100,00
Sadi Malot "Villers-Marmery" Premier Cru		€ 60,00
A. Bergère Cuvée Flowers Party Magnum	€ 10,00	€ 130,00

ITALIA

FRANCIACORTA D.O.C.G.

Cavalleri "Collezione Grandi Cru" Brut 2011		€ 55,00
Cavalleri Brut Blanc de Blanc Franciacorta DOCG	€ 7,00	€ 35,00

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Daldin extra dry	€ 5,00	€ 25,00
------------------	--------	---------

I FRANCESI BIANCHI E ROSSI

Bicchiere 0,75lt

FRENCH WHITE AND RED WINES

Glass 0,75lt

BOURGOGNA (CÔTE D'OR)

Bourgogne Aligote 2017 Pierre Morey		€ 28,00
Bourgogne Chardonnay 2017 Pierre Morey		€ 45,00
Bourgogne Pinot Noir 2016 Pierre Morey		€ 40,00
Monthelie 2015 Pierre Morey		€ 60,00

BOURGOGNA (LE CHABLISEN)

Chablis 2017 Domaine D'Elise	€ 7,00	€ 28,00
Chablis P.C. Côte De Léchet 2016 Domaine d'Elise		€ 43,00

BOURGOGNA (CÔTE DE AUXERROIS)

Bourgogne Blanc 2017 "Biodinamico" Ghislaine et Jean-Hugues Goisot	€ 7,00	€ 28,00
Bourgogne Aligoté 2017 "Biodinamico" Ghislaine et Jean-Hugues Goisot		€ 28,00
Bourgogne Rouge 2017 Goisot	€ 7,00	€ 28,00

LOIRA - BOURGUEIL AOC

Peu Muleau 2016 Domaine de la Chavalierie		€ 28,00
---	--	---------

LOIRE POUILLY - FUMÈ

Pouilly Fumè 2018 Renardière Domaine Bouchiè - Chatellier		€ 35,00
---	--	---------

LOIRE SANCERRE

Sancerre 2017 La Croix Au Garde Domaine Pellè		€ 35,00
---	--	---------

ALSACE

Riesling 2016 BIO Les Eléments Domaine Bott-Geyl		€ 28,00
Gewurztraminer 2016 BIO Les Eléments Domaine Bott-Geyl		€ 35,00

COPERTO € 2,50 | COVER CHARGE € 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.

Discuss any allergies or food intolerance with the staff who can advise.
All fish is served according by law rules.

ITALIANI ITALIANS

Bicchiere 0,75lt
Glass

BIANCHI | WHITE WINES

PIEMONTE LANGHE D.O.C. ARNEIS

Blangé 2018 BIO Ceretto Vini Piemonte Langhe D.O.C. Arneis		€ 26,00
--	--	---------

UMBRIA I.G.T.

Cervaro della Sala 2016 Castello della Sala Marchesi Antinori		€ 60,00
---	--	---------

TOSCANA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G.

Cesani 2018 Bio Az. Agr. Vincenzo Cesani Toscana	€ 5,00	€ 20,00
--	--------	---------

TOSCANA BOLGHERI D.O.C.

Vermentino 2018 Tenuta di Guado al Tasso Marchesi Antinori	€ 5,00	€ 22,00
--	--------	---------

TOSCANA COLLI DI LUNI VERMENTINO D.O.C.

Vigne Basse 2018 Az. Agr. Terenzuola Toscana Colli di Luni	€ 5,00	€ 20,00
--	--------	---------

Fosso di Corsano 2018 "Vermentino Superiore" Az. Agr. Terenzuola

		€ 25,00
--	--	---------

ALTO ADIGE D.O.G.

Pinot grigio "Festival" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler	€ 5,00	€ 20,00
---	--------	---------

Pinot bianco "Vinschgau" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler		€ 24,00
--	--	---------

Gewurztraminer "Festival" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler	€ 5,00	€ 22,00
---	--------	---------

Sauvignon Blanc "Festival" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler		€ 22,00
--	--	---------

PUGLIA I.G.T.

Chardonnay 2018 Tormaresca Marchesi Antinori Puglia I.G.T.	€ 5,00	€ 20,00
--	--------	---------

ROSATI | ROSE WINES

TOSCANA ROSATO I.G.T.

"A" 2017 Fattoria Aldobrandesca Marchesi Antinori		€ 45,00
---	--	---------

PUGLIA SALENTO ROSATO I.G.T.

Calafuria 2018 Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori	€ 5,00	€ 20,00
--	--------	---------

Calafuria 2018 Magnum Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori		€ 40,00
---	--	---------

ROSSI | RED WINES

TOSCANA I.G.T

Tignanello 2015. Marchesi Antinori		€ 100,00
------------------------------------	--	----------

Le Difese 2015 Tenuta San Guido		€ 32,00
---------------------------------	--	---------

Poggio de' Colli 2012 Piaggia Mauro Vannucchi		€ 60,00
---	--	---------

Pietranera 2016 Piaggia Mauro Vannucchi		€ 20,00
---	--	---------

La Casina Girasole 2016 BIO Edoardo Sderci	€ 5,00	€ 20,00
--	--------	---------

TOSCANA BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Brunello di Montalcino 2014 Az. Agr. Canalicchio di Sopra		€ 65,00
---	--	---------

TOSCANA ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.

Rosso di Montalcino 2017 Az. Agr. Canalicchio di Sopra		€ 26,00
--	--	---------

TOSCANA NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.

Nobile di Montepulciano 2016 Tenuta la Braccessa Marchesi Antinori		€ 26,00
--	--	---------

TOSCANA ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

Sabazio 2017 Tenuta la Braccessa Marchesi Antinori	€ 5,00	€ 20,00
--	--------	---------

TOSCANA BOLGHERI D.O.C.

Il Bruciato 2017 Tenuta di guado al tasso Marchesi Antinori		€ 30,00
---	--	---------

Podere Ritorti 2015 "Bolgheri Sup." I Luoghi		€ 35,00
--	--	---------

Guado al Tasso 2012 "Bolgheri Sup." Marchesi Antinori		€ 125,00
---	--	----------

TOSCANA BOLGHERI SASSICAIA D.O.C.

Sassicaia 2011 Mrs. Incisa della Rocchetta Tenuta San Guido		€ 190,00
---	--	----------

Sassicaia 2013 Mrs. Incisa della Rocchetta Tenuta San Guido		€ 220,00
---	--	----------

TOSCANA CHIANTI CLASSICO D.O.C.G

Villa Antinori Riserva 2015 Marchesi Antinori	€ 7,00	€ 30,00
---	--------	---------

TOSCANA CARMIGNANO D.O.C.G.

Piaggia Riserva 2014 Mauro Vannucchi		€ 45,00
--------------------------------------	--	---------

Il Sasso 2014 Fattoria Piaggia Mauro Vannucchi		€ 30,00
--	--	---------

ALTO ADIGE D.O.G

Pinot Nero "Sonnenberg" 2017 Cantina produttori Meran Burggräfler	€ 6,00	€ 22,00
---	--------	---------

PUGLIA I.G.T

Neprica "Cabernet Sauvignon". 2017 Fatt. Tormaresca Marchesi Antinori	€ 5,00	€ 20,00
---	--------	---------


SALENTO I.G.T.


Fichimori 2018 Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori	€ 5,00	€ 20,00
--	--------	---------

Fichimori 2018 Magnum Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori		€ 40,00
---	--	---------

IL DEK[®]
ITALIAN BISTROT

 ildekprato

 www.decanteristorante.it

 ildek