

**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.

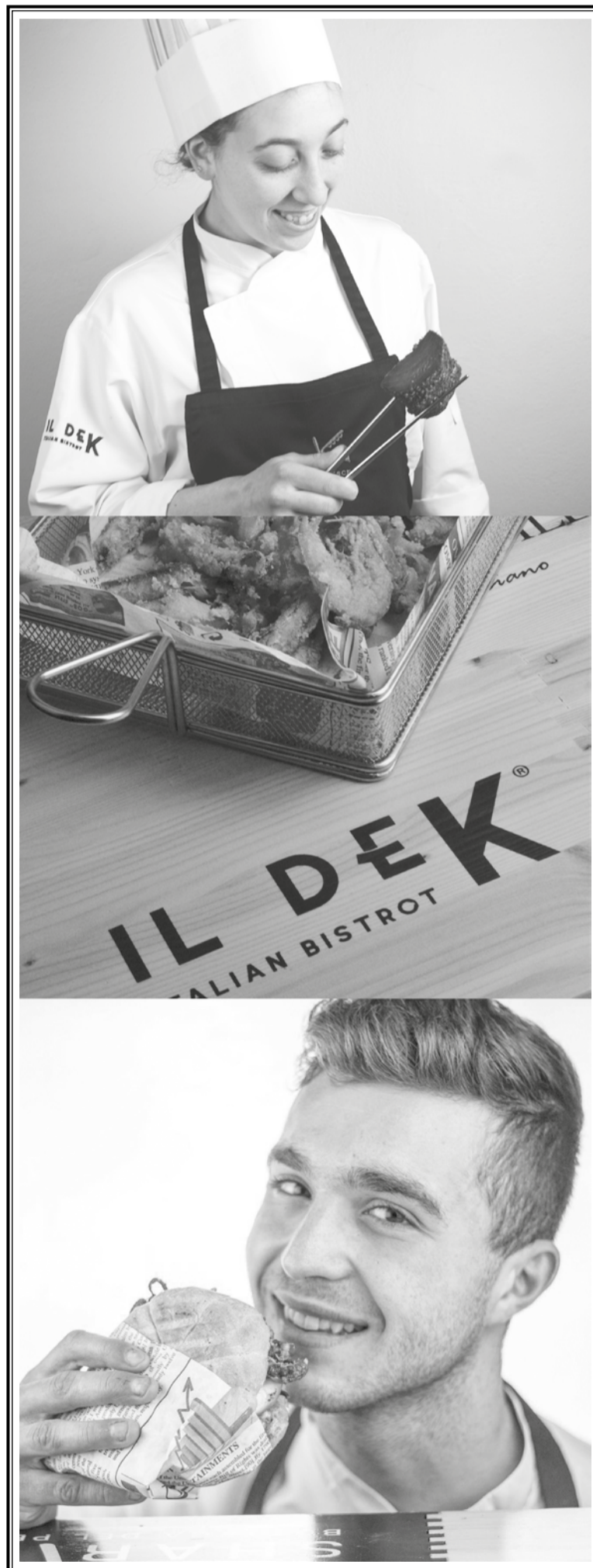
I colori e l'arredamento sono parte fondamentale del nostro brand, strumenti studiati per soddisfare ogni vostra esigenza, informali e mai banali, ma è la passione che ci mettiamo il nostro ingrediente fondamentale.

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, caparbieta 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.

## LO STUZZICHINO | APPETIZER

<b>LE MIE ACCIUGHE FRITTE</b> 2UND <i>My fried anchovies</i>	€ 7,00
<b>CRUDO DI PARMA</b> <i>Dry cured ham from Parma</i>	€ 7,00
<b>POLPETTE DELLA NONNA</b> al pomodoro <i>Grandmother's meatballs with tomato sauce</i>	€ 6,00
<b>PATATE E SALSICCIA</b> <i>Potatoes and sausage</i>	€ 6,00
<b>PANE, BURRO E ACCIUGHE DEL CANTABRICO</b> <i>Cantabrian bread, butter and anchovies</i>	€ 13,00
<b>FRITTINO DI GAMBERESSA</b> <i>Shrimp Fritter</i>	€ 13,00
<b>FAGOTTINI FRITTI PROSCIUTTO E FORMAGGIO</b> <i>Ham and cheese fried dumplings</i>	€ 5,00
<b>CROSTINO</b> con fegatini toscani 2 UND <i>Chicken liver croutons</i>	€ 5,00
<b>CROSTINO</b> con Champignon trifolati 2 UND <i>Sautéed champignons croutons</i>	€ 5,00

## LA TERRA | THE LAND

<b>TARTARE</b> di controfiletto (150g) battuta a coltello, mostarda, cipolla di Certaldo, tabasco, tuorlo d'uovo, Worchester, limone, capperi, acciughe e cetriolini <i>Sirloin Tartar (150g), mustard, Certaldo onion, tabasco, egg yolk, Worchester, lemon, capers, anchovies and gherkins</i>	€ 15,00
<b>FORMAGGIO FRANCESE</b> al forno, pane croccante e olio al tartufo <i>French cheese in the oven, crunchy bread and truffle oil</i>	€ 13,00
<b>TARTARE</b> avocado, pomodoro concassé e verdure croccanti <i>Tartare of avocado, concasse tomatoes and crunchy vegetables</i>	€ 11,00
<b>FIORI DI ZUCCA FRITTI</b> ricotta e citronette di acciuga <i>Fried squash blossoms, ricotta cheese and anchovy citronette</i>	€ 12,00
<b>POMODORO RIPIENO</b> , riso, tonno, maionese, uovo sodo, capperi, erba cipollina <i>Filled tomatoes, rice, tuna, mayonnaise, boiled egg, capers, chives</i>	€ 9,00

## L'ACQUA | THE SEA

<b>CRUDO</b> gamberi, scampi, tartare di pesce bianco, tartare di tonno <i>Raw dish shrimps, scampi, with withe fish and tuna tartare</i>	€ 26,00
<b>TRILOGIA DI TARTARE</b> 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
<b>INSALATINA DI BACCALÀ</b> , fagioli all'occhio e bottarga Oro di Cabras <i>Baccalà salad, eye beans and bottarga Oro di Cabras</i>	€ 15,00
<b>LA NOSTRA VERSIONE DEL VITEL TONNÉ</b> <i>Our version of veal with tuna sauce</i>	€ 14,00
<b>JULIENNE DI CALAMARI NOSTRALI</b> salsa di limone e sedano croccante <i>Julienne of local calamari, lemon and celery crispy sauce</i>	€ 13,00
<b>COCKTAIL DI GAMBERI</b> <i>Shrimp Cocktail</i>	€ 12,00
<b>OSTRICHE GILLARDEAU</b> 1UND   <i>Oyster</i>	€ 5,00

## PRIMI | FIRST DISHES

<b>TAGLIOLINI</b> artigianali al tartufo nero <i>Homemade tagliolini (long thin noodles) with black truffle</i>	€ 18,00	<b>TAGLIOLINI</b> artigianali astice e pomodorini confit <i>Homemade tagliolini with lobster and cherry tomatoes confit</i>	€ 18,00
<b>NUDI ALLA FIORENTINA</b> al sugo finto <i>Florentine style Nudi (Ricotta cheese and spinach gnocchi) with false sauce</i>	€ 15,00	<b>PACCHERI</b> artigianali gallinella e fiori di zucca <i>Handmade paccheri gurnard and squash blossoms</i>	€ 15,00
<b>TAGLIATELLE</b> artigianali alla cacciatora di coniglio, granella di nocciole e polvere di porcini <i>Homemade Tagliatelle with rabbit chasseur, hazelnut grain and flap mushroom powder</i>	€ 13,00	<b>LO SPAGHETTINO MARTELLI</b> alle arselle viareggine <i>Spaghetino Martelli (Martelli noodles) with clams from Viareggio</i>	€ 15,00
<b>LO SPAGHETTINO MARTELLI</b> ai 3 pomodori <i>Spaghetino Martelli (Martelli noodles) with three tomatoes</i>	€ 13,00	<b>GNOCCHI ARTIGIANALI</b> gamberi Biondi di Viareggio e profumo di lime <i>Homemade Gnocchi (dumplings) with shrimps from Viareggio and a lime flavour</i>	€ 15,00
		<b>ZUPPA DI MOSCARDINI NOSTRALI</b> , orzo perlato e bieta <i>Our Moscardines' dups, pearl barley and chard</i>	€ 15,00

## SECONDI | SECOND DISHES

<b>LA BRACIOLA RIFATTA</b> nel pomodoro <i>The chop cooked in a tomato sauce</i>	€ 16,00	<b>CATALANA</b> di crostacei del giorno (350/500 gr circa) <i>Catalana of shellfish of the day (about 300/500 gr.)</i>	€ 30,00/35,00
<b>MAIALINO</b> iberico croccante morbido, la sua riduzione e spinaci novelli <i>Iberian Piglet soft and crunchy, in its sauce and spinach</i>	€ 15,00	<b>BISTECCA DI TONNO ROSSO</b> 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
<b>IL DEKBURGER (180G)</b> <i>The Dekburger (180g)</i>	€ 15,00	<b>GAMBERI NOSTRALI AL TEGAME</b> <i>Local shrimps in pan</i>	€ 26,00
<b>IL GALLETTO ARROSTO</b> con patate <i>The roasted cockerel with potatoes</i>	€ 14,00	<b>PESCE DEL GIORNO</b>   <i>Fish of the day</i>	l'etto/ each hectogram € 7,00
<b>LA BISTECCA 45gg Dry Age</b> <i>The Steak 45 days Dry Age</i>	l'etto each hectogram € 4,50		

## SUSHI & SASHIMI

<b>SASHIMI</b> Tonno <i>Tuna</i> € 4,00 / Salmone <i>Salmon</i> € 4,00 / Pesce Bianco <i>White Fish</i> € 4,00	<b>2 PEZZI</b>	<b>SPICY TUNA</b> tonno, maionese al tabasco, erba cipollina <i>Spicy tuna: tuna, tabasco mayonnaise, chives</i>	<b>8 PEZZI</b> 8 PCS	€ 14,00
<b>NIGIRI FLAMBATO O CRUDO   FLAMBED ODER RAW NIGIRI</b> Tonno <i>Tuna</i> € 4,00 / Salmone <i>Salmon</i> € 4,00 / Pesce Bianco <i>White Fish</i> € 4,00	<b>2 PEZZI</b>	<b>ARCOBALENO</b> cetriolo, avocado, rucola, salmone, tonno e maionese <i>Rainbow: cucumber, avocado, rucola, salmon, tuna and mayonnaise</i>	<b>8 PEZZI</b> 8 PCS	€ 14,00
<b>LOBSTER ROLL</b> astice, pomodoro concassé, maionese, avocado, kataifi <i>Lobster roll: homarus lobster, concasse tomato, mayonnaise, avocado, kataifi</i>	<b>8 PEZZI</b> 8 PCS	<b>SPICY SALMON</b> salmone, maionese al tabasco, erba cipollina <i>Spicy salmon: salmon, tabasco mayonnaise, chives</i>	<b>8 PEZZI</b> 8 PCS	€ 14,00
<b>DRAGON ROLL</b> gambero fritto, maionese al tabasco, erba cipollina, crema di formaggio <i>Dragon roll: fried shrimps, tabasco mayonnaise, chives, cheese cream</i>	<b>8 PEZZI</b> 8 PCS	<b>CALIFORNIA</b> granchio, salmone, avocado, maionese, sesamo <i>California: crab, salmon, avocado, mayonnaise, sesame</i>	<b>8 PEZZI</b> 8 PCS	€ 13,00
<b>SUSHI FRY</b> salmone, philadelphia, kataifi <i>Sushi fry: salmon, philadelphia, kataifi</i>	<b>8 PEZZI</b> 8 PCS	<b>VEGETARIANO</b> pomodoro, indivia, zucchine, maionese, sesamo nero <i>Vegetarian: tomato, endive, courgettes, mayonnaise, black sesame</i>	<b>8 PEZZI</b> 8 PCS	€ 13,00

## DEK PIZZE | DEK PIZZA

<b>2014</b> pomodori San Marzano, burrata di Andria e scaglie di tartufo nero <i>San Marzano tomatoes, Andria burrata and black truffle chips</i>	€ 16,00	<b>PICCANTE</b> , fiordilatte e salamino piccante <i>Spicy, mozzarella cheese and spicy sausage</i>	€ 11,00
<b>CRUDO DI PARMA 24 MESI</b> , 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	<b>REGINA</b> pomodori san Marzano, fiordilatte, ciliegini, basilico <i>San Marzano tomatoes, fiordilatte, cherry tomatoes, basil</i>	€ 10,00
<b>VERSILIA</b> fiori di zucca, fiordilatte e crema di acciughe <i>Squash blossoms, fiordilatte and anchovy cream</i>	€ 12,00	<b>NAPOLI</b> pomodori san Marzano, fiordilatte, capperi e acciughe di Cetara <i>San Marzano tomatoes, fiordilatte, capers, Cetara anchovies</i>	€ 10,00
<b>COTTO E FUNGHI</b> pomodori San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto e Champignon <i>San Marzano Tomatoes, mozzarella fiordilatte cheese, baked ham and champignons</i>	€ 11,00	<b>MARGHERITA</b> pomodori san Marzano, fiordilatte, basilico <i>San Marzano tomatoes, mozzarella fiordilatte cheese, basil</i>	€ 9,00
<b>CARBONARA</b> uova, Parmigiano, pancetta <i>Eggs, Parmesan cheese, bacon</i>	€ 14,00	<b>VEGETARIANA</b> pomodori san Marzano, ratatouille di peperoni, melanzane e zucchine <i>San Marzano tomatoes, ratatouille of peppers, aubergines and courgettes</i>	€ 10,00

# BOLLICINE

## SPARKLING WINES

Bicc 0,75lt  
Glass 0,75lt Magnum

### CHAMPAGNE

Cuvée Le petit Clos Gran Cru 2001 Jean Vesselle Bouzy	€ 200,00
Krug Grande Cuvée 166 "Éme Édition"	€ 250,00
Cristal Vintage 2012 Louis Roderer	€ 60,00
Brut Premier S. A. Louis Roederer	€ 10,00 € 55,00
Billecart - Salmon Brut Réserve	€ 90,00
Perrier Jouët S. A. Blanc de Blancs	€ 90,00
Perrier Jouët S. A. Blason Rosé	€ 80,00
Grand Brut S. A. Perrier Jouët	€ 55,00
Dek Selection S. A. Rosé	€ 45,00

### ITALIA

#### FRANCIACORTA D.O.C.G.

Brut Blanc de Blanc S. A. Cavalleri	€ 7,00 € 35,00
-------------------------------------	----------------

#### VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.

Daldin Extra Dry	€ 5,00 € 25,00
------------------	----------------

# I FRANCESI BIANCHI

## FRENCH WHITE

Bicc 0,75lt  
Glass 0,75lt Magnum

### LOIRE POUILLY - FUMÈ

Baron De "L" 2017 Domaine Baron de Ladoucette	€ 120,00
Pouilly Fumè 2016 Domaine Baron de Ladoucette	€ 48,00
Pouilly Fumè 2018 Renardièrre Domaine Bouchiè - Chatellier	€ 36,00

### BOURGOGNA (CÔTE D'OR)

Bourgogne Aligote 2017 Pierre Morey	€ 28,00
Bourgogne Chardonnay 2017 Pierre Morey	€ 45,00

### BOURGOGNA (LE CHABLISEN)

Chablis 2017 Domaine D'Elise	€ 7,00 € 28,00
Chablis Premier Cru Côte De Léchet 2016 Domaine d'Elise	€ 45,00

### BOURGOGNA (CÔTE DE AUXERROIS)

Bourgogne "Chardonnay" 2017 "Bio" Guilhem et Jean-Hugues Goisot	€ 7,00 € 30,00
Bourgogne Aligoté 2017 "Bio" Guilhem et Jean-Hugues Goisot	€ 28,00

### LOIRE SANCERRE

Sancerre Sauvignon 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

# I FRANCESI ROSSI

## FRENCH RED

### BOURGOGNA (CÔTE D'OR)

Bourgogne Pinot Noir 2016 Pierre Morey	€ 40,00
Monthelie Pinot Noir 2015 Pierre Morey	€ 60,00

### BOURGOGNA (CÔTE DE AUXERROIS)

Bourgogne Pinot Noir 2017 Guilhem et Jean-Hugues Goisot	€ 30,00
---	---------

### BOURGOGNA NUITS-SAINT GEORGES

Bourgogne Pinot Noir 2017 Domaine le Faiveley	€ 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. Informazioni dettagliate riguardo agli allergeni presenti in ciascuna preparazione proposta, su trovano nel Registro degli Allergeni, disponibile al pubblico per la consultazione. Su disposizione del ministero tutto il pesce crudo è abbattuto prima di essere lavorato. Please inform the kind clientele that when cooking express, there may be delays. In case of allergies or intolerances ask the service staff in order to fulfill your requests. Detailed information about the allergens present in each proposed preparation can be found in the Allergen Register, available to the public for consultation. At the Ministry's disposal, all raw fish is slaughtered before being processed.*

# ITALIANI

## ITALIANS

Bicc 0,75lt  
Glass 0,75lt Magnum

### 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 2017 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. Terenziuola Toscana Colli di Luni	€ 5,00 € 20,00
---	----------------

#### ALTO ADIGE D.O.C.G.

Pinot grigio "Festival" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler	€ 5,00 € 20,00
Pinot bianco "Vinschgau" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler	€ 25,00
Gewurztraminer "Festival" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler	€ 5,00 € 22,00
Sauvignon "Voglar" 2017 Peter Dipoli	€ 22,00

#### PUGLIA I.G.T.

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

### ROSSI | RED WINES

#### ALTO ADIGE D.O.C.G.

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

#### TOSCANA I.G.T.

Pietranera 2018 Fattoria Piaggia Mauro Vannucchi	€ 20,00
La Casina Girasole 2017 BIO Edoardo Sderci	€ 5,00 € 20,00
Pian Del Ciampolo 2018 Az. Agr. Montevervine	€ 25,00
Montevervine 2017 Az. Agr. Montevervine	€ 60,00

#### PIEMONTE LANGHE D.O.C. ARNEIS

Langhe Nebbiolo "Lasarin" 2018 Podere Marcarini	€ 24,00
---	---------

#### TOSCANA CARMIGNANO D.O.C.G.

Piaggia Riserva 2016 Fatt. Piaggia Mauro Vannucchi MIGLIOR VINO D'ITALIA	.....
Il Sasso 2017 Fattoria Piaggia Mauro Vannucchi	€ 35,00

#### 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 2018 Az. Agr. Canalicchio di Sopra	€ 26,00
--	---------

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

Nobile di Montepulciano 2017 Tenuta la Braccessa Marchesi Antinori	€ 26,00
--	---------

#### TOSCANA ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.

Sabazio 2018 Tenuta la Braccessa Marchesi Antinori	€ 5,00 € 20,00
--	----------------

#### TOSCANA BOLGHERI D.O.C.

Il Bruciato 2018 Tenuta di Guado al Tasso Marchesi Antinori	€ 30,00
Podere Ritorti 2016 "Bolgheri Superiore" I Luoghi	€ 40,00
Guado al Tasso 2012 "Bolgheri Superiore" Marchesi Antinori	€ 125,00
Le Serre Nuove 2018 Bolgheri Doc Tenute dell'Ornellaia	€ 60,00 € 150,00

#### TOSCANA CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

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

#### PUGLIA SALENTO I.G.T.

Fichimori 2018 Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori	€ 5,00 € 20,00 € 40,00
--	------------------------

# ROSATI | ROSE WINES

Bicc 0,75lt  
Glass 0,75lt Magnum

#### PUGLIA SALENTO I.G.T.

Calafuria 2019 Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori	€ 5,00 € 20,00
--	----------------

# SUPERTUSCAN

Magnum


Sassicaia 2013 Marchese Incisa della Rocchetta Tenuta San Guido	€ 250,00
Ornellaia 2017 Tenute dell'Ornellaia Bolgheri Superiore	€ 250,00
Solaia 2017 Marchese Antinori	€ 250,00
Tignanello 2016 Marchese Antinori	€ 110,00
50&50 2015 Avignonesi - Capannelle	€ 150,00 € 320,00
Pergole Torte 2017 Az. Agr. Montevervine	€ 150,00
Luce 2017 Tenuta Luce della Vite Marchese Frescobaldi	€ 140,00


---

**IL DEK<sup>®</sup>**  
**ITALIAN BISTROT**

---

 ildekprato

 [www.decanteristorante.it](http://www.decanteristorante.it)

 ildek