

IL DEK PRATO

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

SHARK

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

IL DEK IBIZA

Calle Antonio Palau, 1
Ibiza
Tel. +34 871035173



IL DEK®

ITALIAN BISTROT



Filosofía

Nuestros bistrot nacen con una especial atención al diseño, de estilo metropolitano, se inspiran en una cocina innovadora, ofrecemos un servicio variado y diversificado, todo esto en un mismo lugar, transformándolo en un ambiente único y particular. Los colores y la decoración son parte fundamental de nuestro Brand, informales pero nunca banales, son instrumentos estudiados para satisfacer cada una de vuestras exigencias pues nuestro principal ingrediente es la pasión que ponemos en todo lo que hacemos. La calidad para nosotros no es una palabra vacía porque hemos decidido ofrecer productos genuinos provenientes de todas las partes del mundo además de las excelencias de nuestro territorio. Nuestros Chef buscan materias primas particulares y de alto nivel y estudian platos en los que estos ingredientes se transforman de manera precisa y coherente dando vida a nuestra carta curiosa e intrigante. Para nosotros el servicio es fundamental porque creemos firmemente en el concepto de cliente feliz y mimado, por ello lo aplicamos con entusiasmo a nuestro team para hacer única e inolvidable su visita; siempre atentos pero manteniendo la justa distancia, estamos preparados para comprender y satisfacer todas las exigencias de nuestros clientes.

Nuestra historia

El nombre original del local es "Decanter" y con esta palabra nace en la calle Federico Carlesi en Prato. Partimos con una propuesta clásica de restaurante y pizzería que rápidamente es apreciada por el público, nos llenamos de entusiasmo, pasión y obstinación para transformar nuestra oferta y así pasar de restauran-



Dek Family

te a Bistrot Italiano en el 2014 cuando nos trasladamos al nuevo local situado "Piazza delle Carceri" la plaza más elegante de la ciudad de Prato.

En 2017 el recorrido continúa con la apertura de su gemelo en Ibiza en el corazón del casco antiguo. Nuestros Chef permiten al Dek Italian Bistrot una nueva insignia con la que nos presentamos desde el 2018 te proponemos una selección gastronómica simple pero hemos aumentado la oferta gastronómica con el nacimiento de echar la pescadería situada a pocos metros de el de donde proponemos embutidos de pescado aperitivos alternativos con pescado crudo Y canapés de pescado para completar la oferta.

Nuestra cocina

Innovadora nunca caótica sino sencilla, nos deleita con ideas gastronómicas atractivas donde la utilización de especias y hierbas aromáticas de forma equilibrada resalta el valor de cada uno de los platos con la carne y el pescado como protagonistas, sin olvidar a aquellos que prefieren la cocina con ingredientes del huerto y las verduras de temporada. Nuestro objetivo es que en cada visita nuestros clientes encuentren algo nuevo para que puedan descubrir la riqueza de una propuesta variada y moderna que nunca les aburrirá.

Los platos son presentados con elegancia y detalle pero tenemos muy claro que el gusto es la parte fundamental y más importante. Los postres no aparecen en nuestra carta por un simple deber de servicio pero están pensados y elaborados con el mismo amor que los demás platos.



**PARA
PICAR**

CROQUETAS de jamón y queso

Ham and cheese croquettes

€ 13,00

LOMO IBÉRICO ración

Iberian loin portion

€ 12,00

ALBÓNDIGAS italianas con salsa

Italian meatballs with sauce

€ 12,00

QUESO PROVOLONE a la plancha con salami curado de Ibiza

Grilled Provolone cheese with cured dry sausage from Ibiza

€ 11,00

Huevo frito y trufa negra

Egg over easy and black truffle

€ 12,00

LA COCINA / KITCHEN

ENTRANTES / STARTERS

JAMÓN de Parma 24 meses y burrata de Andria
Parma dry cured ham 24 months aged and burrata from Andria € 18,00

QUESO FRANCÉS FUNDIDO con pan crujiente
French cheese sauce with crunchy bread € 18,00

TARTAR DE CARNE cortada con cuchillo *Knife cut steak tartare* € 16,00

TARTAR de aguacate y tomate con verduras crujientes, aceite extra virgen de oliva
Avocado tartare with tomatoes and crunchy vegetables, extra-virgin olive oil € 15,00

CORAZÓN DE ALCACHOFA en masa filo con queso pecorino de Fossa y queso parmesano madurado 24 meses
Artichoke heart in phyllo pastry with pecorino from Fossa and 24 months aged Parmesan € 14,00

SAUTÉ DE ALMEJAS
Clams sauté € 20,00

MI VERSIÓN DE VITEL TONNÉ
My version of vitel tonné € 18,00

TRILOGÍA DE TARTAR, Atún rojo, salmón escocés y crema de aguacate con gengibre
Tartare trilogy, bluefin tuna, Scottish salmon, avocado cream with ginger € 18,00

JULIENNE DE CALAMARES LOCALES con salsa de limón y apio crujiente
Calamari (squids) julienne with lemon sauce and crunchy celery € 16,00

CARPACCIO DE SALMÓN saltado con aceite y romero
Salmon carpaccio (thinly sliced raw salmon) browned with oil and rosemary € 15,00

OSTRA SPECIAL 1UND
Special oyster 1PCS € 7,00

PASTA / PASTA

GNOCCHI caseros con crema de parmesano y trufa negra
Homemade gnocchi with a parmesan cream and black truffle € 22,00

MACARRONES "MARTELLI" a la boloñesa
Macaroni "Martelli" bolognese € 16,00

CANNELLONI caseros con queso ricotta y espinacas
Homemade cannelloni with ricotta cheese and spinach € 16,00

ESPAGUETIS "MARTELLI" a los tres tomates
Three tomatoes spaghetti "Martelli" € 16,00

TAGLIOLINI caseros con langosta local y tomates pequeños confitados
Homemade tagliolini with local lobster and cherry tomatoes confit € 23,00

GNOCCHI CASEROS con gambas de Formentera
Homemade gnocchi with Formentera's shrimps € 22,00

ESPAGUETI "MARTELLI" con almejas
Spaghetti "Martelli" with clams € 22,00

CARBONARA DE PESCADO
Fish carbonara € 22,00

SEGUNDOS PLATOS / MAIN COURSES

CORDERO LOCAL al horno con puré de patatas
Baked local lamb with mashed potatoes € 23,00

POLLO PAJES DE IBIZA con patatas
Pollo pajes (local chicken) from Ibiza with potatoes € 18,00

EL DEKBURGER, queso, lechuga, carne de ternera 150g, tomate, cebollitas agrídulces, mayonesa y salsa de tomate
The Dekburger, cheese, lettuce, beef meat 150g, tomatoes, bittersweet spring onions, mayonnaise and ketchup € 18,00

FILETE a la florentina (Bistecca alla Fiorentina min 2 persone) 100 gramos/grams
Florentine steak (Min. 2 people) € 7,00

CARABINEROS a la plancha
Grilled Carabineros (scarlet shrimps) € 35,00

LUBINA all'isolana (en el horno con patatas, aceite y tomates)
Sea bass all'isolana (in the oven with potatoes, olive oil and tomatoes) € 29,00

FILETE DE ATÚN ROJO con cebolla de Certaldo en agrídulce, escarola asada, aceite extra-virgen de oliva y sal Maldon
Bluefin tuna steak with bittersweet Cebolla from Certaldo, rost endive, extra-virgin olive oil and Maldon salt € 26,00

CALAMARES Y ALCACHOFAS REHOGADOS
Stir-fried squids and artichokes € 24,00

SUSHI & URAMAKI

LOBSTER ROLL langosta, tomates concassé, mayonesa, aguacate 8 UND
Lobster, concassé tomatoes, mayonnaise, avocado 8 PCS € 22,00

DRAGON ROLL gamba frita, salmón flambé, mayonesa de tabasco, cebollino, crema de queso 8 UND / 8 PCS
Fried shrimps, flambéed salmon, tabasco mayonnaise € 22,00

ARCOBALENO pepino, aguacate, rúcula, salmón, atún y mayonesa 8 UND
Cucumber, avocado, rucola, salmon, tuna and mayonnaise 8 PCS € 18,00

SPICY TUNA atún y mayonesa de tabasco 8 UND
Tuna, tabasco mayonnaise 8 PCS € 17,00

CALIFORNIA cangrejo, salmón, aguacate, mayonesa, sésamo 8 UND
Crab, salmon, avocado, mayonnaise, sesame 8 PCS € 16,00

SPICY SALMON salmón, mayonesa al tabasco, cebollino 8 UND
Salmon, tabasco mayonnaise, chives 8 PCS € 16,00

ITALIAN PIZZA

DEK 2014, tomates San Marzano, burrata de Andria y trufa negra
San Marzano tomatoes, burrata from Andria and black truffle € 24,00

JAMÓN COCIDO Y TRUFA NEGRA, queso mozzarella, rúcula
Mozzarella cheese, arugula, baked ham and black truffle € 24,00

JAMÓN DE PARMA 24 MESES, tomates San Marzano, fiordilatte, rúcula silvestre y grana padano
Parma dry cured ham 24 months aged, San Marzano tomatoes, queso mozzarella, wild rucola and grana padano € 23,00

NAPOLI, tomates San Marzano, fiordilatte, alcaparras y anchoas de Santona
San Marzano tomatoes, queso mozzarella, capers, Santona anchovies € 16,00

PICANTE, queso mozzarella y salchichón picante
Spicy, mozzarella cheese and pepperoni € 16,00

JAMÓN YORK Y SETAS, tomates San Marzano, mozzarella fiordilatte, jamón york y champiñones
Baked ham and mushrooms, tomatoes San Marzano, mozzarella fiordilatte, baked ham and champignons € 16,00

MARGHERITA tomates San Marzano, fiordilatte, albahaca
San Marzano tomatoes, queso mozzarella, basil € 14,00

VINOS ESPUMOSOS <i>SPARKLING WINES</i>	Copa Glass	0,75lt
CHAMPAGNE		
Dom Pérignon Vintage 2006		€ 240,00
A. Bergère Cuvée Flowers nature Blanc de Blancs		€ 70,00
A. Bergère Cuvée Flowers Rosé Brut		€ 60,00
Perrier Jouët Brut		€ 90,00
Perrier Jouët Blason Rosé		€ 110,00
A. Bergère Cuvée Flowers Party Magnum	€ 10,00	€ 130,00
ITALIA		
FRANCIACORTA D.O.C.G.		
Cavalleri Brut Blanc de Blanc Franciacorta DOCG	€ 10,00	€ 45,00
CAVA		
Brut Vintage MM Selección especial	€ 7,00	€ 28,00

FRANCESES FRENCH WINES	Copa Glass	0,75lt
BORGOÑA (CÔTE DE BEAUNE)		
Chassagne-Montrachet 2015 Les Vieilles Vignes 2015 Vincent Girardin		€ 110,00
Puligny - Montrachet 2014 Joseph Drouhin		€ 140,00
Savigny les Beaneu Rouge 2014 1º cru les Fourneaux Jean Jacques Girard		€ 70,00
Pommard Rouge 1er Cru 2015 Jean Javillier		€ 90,00
BOURGOGNA (LE CHABLISEN)		
Chablis 2015 Grand Cru Bougros Albert Bichot		€ 110,00
Chablis 2017 Domaine d'Elise	€ 9,00	€ 40,00
BOURGOGNA (CÔTE DE AUXERROIS)		
Bourgogne Blanc 2017 Goisot	€ 9,00	€ 40,00
Bourgogne Rouge 2017 Goisot	€ 9,00	€ 40,00
BOURGOGNA (CÔTE DE NUITS)		
Gevrey-Chambertin Rouge 2014/2016 Joseph Drouhin		€ 130,00
Bourgogne Rouge 2016 Couvé les Charmes de Daix Domaine Thierry Mortet		€ 45,00
LOIRE POUILLY - FUMÈ		
Baron De "L." 2014 Baron de Ladoucette		€ 165,00
Pouilly Fumè de Ladoucette 2016 Baron de Ladoucette		€ 65,00
Pouilly Fumè 2018 Renardière Domaine Bouchiè - Chatellier	€ 9,00	€ 40,00
LOIRE SANCERRE		
Sancerre 2017 La Croix Au Garde Domaine Pellè		€ 50,00
ALSACE		
Riesling 2016 BIO Les Eléments Domaine Bott-Geyl		€ 40,00
Gewurztraminer 2016 BIO Les Eléments Domaine Bott-Geyl		€ 40,00

ESPAÑA	0,75lt
BLANCOS <i>WHITE WINES</i>	
GALICIA	
As Sortes 2016 "Godello" BIO Bodega Raffael Palacios	€ 65,00
Louro 2017 "Godello" BIO Bodega Raffael Palacios	€ 30,00
Finca Arenteí "Albariño" 2017 Bodegas la Val	€ 25,00

ITALIANOS BLANCO - ROSÈ	Copa Glass	0,75lt
<i>White and rosé wines</i>		
UMBRIA I.G.T.		
Cervaro della Sala 2016 Castello della Sala Marchesi Antinori		€ 70,00
TOSCANA VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO D.O.C.G.		
Cesani 2018 Bio Az. Agr. Vincenzo Cesani	€ 6,00	€ 25,00
TOSCANA BOLGHERI D.O.C.		
Vermentino 2018 Tenuta di Guado al Tasso Marchesi Antinori	€ 9,00	€ 40,00
ALTO ADIGE D.O.G.		
Pinot grigio "Festival" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler		€ 28,00
Gewurztraminer "Festival" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler		€ 28,00
Sauvignon Blanc "Festival" 2018 Cantina produttori Meran Burggräfler		€ 28,00
PUGLIA I.G.T.		
Chardonnay 2018 Tormaresca Marchesi Antinori	€ 6,00	€ 26,00
TOSCANA ROSATO I.G.T.		
"A" 2017 Fattoria Aldobrandesca Marchesi Antinori		€ 50,00
PUGLIA SALENTO ROSATO I.G.T.		
Calafuria 2018 Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori	€ 6,00	€ 26,00
Calafuria 2018 Magnum Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori	€ 6,00	€ 60,00
TINTO <i>Red wines</i>		
TOSCANA I.G.T.		
Tignanello 2015 I.G.T. Marchesi Antinori Toscana		€ 150,00
La Casina Girasole 2016 BIO Edoardo Sderci	€ 6,00	€ 25,00
BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.		
Brunello di Montalcino 2014 Az. Agr. Canalicchio di Sopra		€ 85,00
ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.		
Rosso di Montalcino 2017 Az. Agr. Canalicchio di Sopra		€ 35,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.		
Nobile di Montepulciano 2016 Tenuta la Braccasca Marchesi Antinori		€ 38,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO D.O.C.		
Sabazio 2017 Tenuta la Braccasca Marchesi Antinori	€ 6,00	€ 26,00
BOLGHERI D.O.C.		
Il Bruciato 2017 Tenuta Guado al Tasso Marchesi Antinori	€ 9,00	€ 40,00
Podere Ritorti 2015 "Bolgheri Sup." I Luoghi		€ 50,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.		
Villa Antinori Riserva 2015 Marchesi Antinori		€ 45,00
PUGLIA SALENTO I.G.T.		
Fichimori 2018 Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori	€ 6,00	€ 25,00
Fichimori 2018 Magnum Fattoria Tormaresca Marchesi Antinori		€ 45,00

ACQUA 0,75 / WATER 0,75 € 5,00
MISE EN PLACE € 3,00

Avisamos a nuestros clientes que al hacer los platos en el momento, podrían tardar en salir. En caso de alergias o intolerancias pregunten al personal de servicio con el fin de satisfacer sus exigencias. Como prevé la legislación vigente todo el pescado crudo debe ser congelado previamente antes de su elaboración. / Discuss any allergies or food intolerance with the staff who can advise. All fish is served according by law rules

IL DEK PRATO

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

SHARK

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

IL DEK IBIZA

Calle Antonio Palau, 1
Ibiza
Tel. +34 871035173

IL DEK[®]
ITALIAN BISTROT

