

ilDEK BISTROT

Quattro cucine: mare, terra, sushi
e pizza. Ogni serata ha la sua energia
e tu hai il diritto di scegliere quale.

*Four cuisines: seafood, land, sushi and
pizza. Every evening has its own energy,
and you have the right to choose which one.*

PRATO

Piazza delle Carceri 1, Prato
Tel. +39 0574 475476
IG. @ildekprato

MARE

La cucina di mare è festa. Tavole piene, calici che non restano vuoti a lungo. Per festeggiare non serve un motivo.

Seafood cuisine is a celebration. Full tables, glasses that don't stay empty for long. To celebrate, you don't need a reason.

CLINK!
CLINK!

ANTIPASTI / STARTERS

Gran plateau <i>Selezione di carpacci, tartare di pesce, crostacei e frutti di mare</i> <i>Grand Selection of fish carpacci, tartare, shellfish & seafood</i>	65	Tartelletta di ceci con baccalà mantecato <i>Pomodorini confit e rosmarino</i> <i>Chickpea tartlet with whipped cod, confit cherry tomatoes & rosemary</i>	15
Petit plateau <i>Piccola selezione di carpacci e tartare di pesce, crostacei e frutti di mare</i> <i>Petit Selection of fish carpacci, tartare, shellfish & seafood</i>	36	Selezione di crostini di mare <i>Burro, acciughe del Cantabrico e salmone affumicato Shark</i> <i>Selection of seafood crostini with butter, Cantabrian anchovies & Shark smoked salmon</i>	16
Plateau di ostriche Kiss Medaglia d'oro 2022 <i>Ostriche selezionate</i> <i>Kiss Oyster Platter, Gold Medal 2022, Selected oysters</i>	25	Riso & tartare di tonno, salmone, avocado <i>Riso con tartare di pesce</i> <i>Rice & tuna tartare, salmon, avocado</i>	16
Calamaretti spadellati & asparagi <i>Calamaretti saltati con asparagi</i> <i>Sautéed squid with asparagus</i>	16	Carpaccio di ombrina Corba rossa <i>Scottato o crudo alla puttanesca</i> <i>Red Croaker carpaccio, seared or raw, puttanesca-style</i>	23
Vapore di mare <i>Mazzancolle, seppie e calamaretti con salicornia e citronette al limone</i> <i>Steamed shrimps, cuttlefish & baby squid with samphire & lemon citronette</i>	23	Tartare di ombrina Corba rossa alla mediterranea <i>Con condimenti mediterranei</i> <i>Mediterranean-style Croaker tartare with Mediterranean seasoning</i>	23
Frittura di calamari, gamberi e fiori di zucca <i>Fried calamari & shrimps with zucchini flowers</i>	24	Carosello di antipasti dello chef con pesce del banco <i>Chef's selection of fresh seafood starters from the fish counter</i>	hg 7

PRIMI / PASTA

Spaghetti Martelli alle arselle locali <i>Con aglio, olio extravergine d'oliva e un tocco di vino bianco</i> <i>Martelli spaghetti with local clams, garlic, extra virgin olive oil & a touch of white wine</i>	25	Fregula sarda cotta come un risotto <i>Con gamberi, seppia e crema di datterini gialli</i> <i>Sardinian Fregula cooked risotto-style with shrimps, cuttlefish & yellow cherry tomato cream</i>	18
Spaghetti Martelli con tartare di gamberi rossi <i>Saltati con aglio, olio d'oliva e peperoncino</i> <i>Martelli spaghetti tossed with garlic, olive oil & chili, topped with red shrimp tartare</i>	26	Penne Martelli o gnocchi artigianali all'Imperatore <i>Con pomodorini ciliegini gialli e scampi di Sicilia</i> <i>Martelli penne or artisanal gnocchi with Sicilian scampi & yellow cherry tomatoes</i>	22
Linguine all'aragosta del Tirreno <i>Linguine with Tyrrhenian lobster</i>	36	Pappardelle artigianali limone capperi & ombrina Corba rossa <i>Artisanal pappardelle with lemon, capers & Croaker tartare</i>	22
Orecchiette ai frutti di mare <i>Con note fresche e mediterranee</i> <i>Orecchiette with fresh seafood & Mediterranean notes</i>	20		

SECONDI / MAIN COURSES

Crostacei del Tirreno in catalana da 35 a 55 <i>Con maionese espressa</i> <i>Tyrrhenian shellfish "Catalana" with freshly made mayonnaise</i>		Pesce del banco hg 7 <i>Pescato del giorno, non allevato, secondo la preparazione dello chef</i> <i>Wild-caught catch of the day from the fish counter, chef's daily preparation</i>	
Tonno rosso, scarola & olive taggiasche <i>Con crema di pomodorini arrosto</i> <i>Bluefin tuna, escarole & Taggiasca olives with roasted cherry tomato cream</i>	26	Cuore di baccalà 26 <i>Melanzane croccanti, delicata salsa ai tre pomodori, capperi e olive taggiasche</i> <i>Cod loin with crispy eggplants, delicate three-tomato sauce, capers & Taggiasca olives</i>	
Scamponi siciliani gratinati <i>Con crosticina dorata</i> <i>Gratinated Sicilian scampi finished with a golden crust</i>	36	Gamberoni del Tirreno 24 <i>In guazzetto con pane tostato</i> <i>Tyrrhenian king shrimps simmered in guazzetto sauce with toasted bread</i>	
Insalatina di aragosta del Tirreno <i>Tyrrhenian lobster salad</i>	36		

TERRA

La cucina di terra va dritta al punto. Saperi che riconosci.
Zero complicazioni. La semplicità, quando è fatta bene,
non ha bisogno di altro.

Our land-based cuisine gets straight to the point.
Flavours you instantly recognise. No complications.
When simplicity is done right, it needs nothing more.

DING!

ANTIPASTI / STARTERS

Fegatini toscani <i>Serviti con pane artigianale e polenta</i> <i>Tuscan chicken liver pâté served with artisanal bread & polenta</i>	13	Carpaccio di Fassona piemontese <i>Con salsa all'origano</i> <i>Piedmont Fassona beef carpaccio with oregano dressing</i>	13
L'uovo, le uova, tartufo nero pregiato e guanciale croccante <i>Eggs with precious black truffle & crispy guanciale</i>	15	Carosello di formaggi <i>Selezione di formaggi con mostarde</i> <i>Selection of cheeses with mostarda</i>	15
Tartare di bistecca Maître d'hôtel <i>Carne cruda con condimento classico</i> <i>Steak tartare with classic Maître d'hôtel seasoning</i>	16	Fiori di zucca gratinati ripieni di ricotta, parmigiano e mozzarella <i>Serviti con acciughe di Cetara e zest di limone</i> <i>Zucchini flowers stuffed with ricotta, Parmesan & mozzarella served with Cetara anchovies & lemon zest</i>	14
Crocchette patanegra & formaggio <i>Croccanti, dorate, con cuore filante</i> <i>Crispy croquettes with Patà Negra & a cheese-filled center</i>	13	Scrofa toscana tradizionale <i>Dal sapore ricco e rustico</i> <i>Traditional Tuscan cured pork with a rich, rustic flavor</i>	13
Vitello tonnato dello Chef <i>Secondo la ricetta classica</i> <i>Chef's vitello tonnato, prepared according to the classic recipe</i>	18	Jamón ibérico di Bellota <i>Con pane e pomodoro</i> <i>Iberian Bellota ham with bread & tomato</i>	29

PRIMI / PASTA

Tagliolini al tartufo nero <i>Fatti a mano con carbonara al tartufo</i> <i>Fresh handmade tagliolini with black truffle carbonara</i>	20	Gnocchi artigianali con pomodoro, guanciale & pecorino <i>Artisanal gnocchi with tomato, guanciale & pecorino</i>	14
Spaghetti Martelli ai 4 pomodori <i>Con un mix di pomodori gialli, rossi, San Marzano e datterini, conserva della casa</i> <i>Martelli spaghetti with a house-made four-tomato sauce</i>	14	Maccheroni Martelli alla carbonara <i>Con uova livornesi e guanciale</i> <i>Martelli maccheroni carbonara</i>	15
Pappardelle fresche al ragù di cortile <i>Ragù a lenta cottura</i> <i>Fresh pappardelle with slow-cooked farmyard meat ragù</i>	15	Penne Martelli alla vodka <i>Saltate in una salsa vellutata di pomodoro, vodka e panna</i> <i>Penne tossed in a velvety tomato, vodka & cream sauce</i>	15

BIG SALADS

Super Caesar	18
<i>Our Super Caesar Salad</i>	
Super Nizzarda	20
<i>Fagiolini, patate, uova sode, acciughe di Cetara, ciliegini rossi e tonno tarantello</i>	
<i>Green beans, potatoes, hard-boiled eggs, Cetara anchovies, red cherry tomatoes & tarantello tuna</i>	

Super Caprese	20
<i>Mozzarella di bufala DOP 250 g, pomodori cuore di bue, ciliegini rossi e gialli, pesto di basilico</i>	
<i>PDO Buffalo mozzarella (250g), beefsteak tomatoes, red & yellow cherry tomatoes & basil pesto</i>	

SECONDI / MAIN COURSES

Burger di Bistecca	18
<i>Hamburger di bistecca con formaggio, insalata, pomodoro, guanciale croccante e salsa dello Chef</i>	
<i>Beef burger with cheese, lettuce, tomato, crispy guanciale & chef's sauce</i>	
Pollo Rosso del Cinelli	19
<i>Con patate arrosto e salsa bernese</i>	
<i>"Pollo Rosso del Cinelli" heirloom chicken with roasted potatoes & béarnaise sauce</i>	
Scaloppine Toscane	16 / 26
<i>Varie preparazioni</i>	
<i>Tuscan scaloppine, various preparations</i>	

Vera Milanese	30
<i>Milanese di vitella acciugata, pomodorini e rucola</i>	
<i>Traditional veal Milanese with anchovies, cherry tomatoes & rocket</i>	
Filetto alla Rossini	36
<i>Filetto di manzo Fassona piemontese alla Rossini, foie gras e tartufo nero pregiato</i>	
<i>Piedmont Fassona beef fillet Rossini, foie gras & precious black truffle</i>	
Bistecca alla Fiorentina	hg 6,5
<i>Black Angus, 45 giorni di frollatura</i>	
<i>Black Angus T-bone steak, dry-aged 45 days</i>	

VERDURE / SIDES

Fagioli all'olio	6
<i>White beans with olive oil</i>	
Patate fritte o arrosto	6
<i>French fries or roasted potatoes</i>	
Verdure miste di stagione saltate	7
<i>Sautéed seasonal mixed vegetables</i>	
Finocchi e avocado	10
<i>Fresco, croccante e cremoso</i>	
<i>Crisp fresh fennel with creamy avocado</i>	
Carpaccio di verdure grigliate	10
<i>Grilled vegetable carpaccio</i>	
Tartare di avocado e pomodoro	11
<i>Avocado & tomato tartare</i>	

Insalata di indivia, pere, noci, miele e gorgonzola	12
<i>Endive salad with pear, walnuts, honey & gorgonzola</i>	
Scarola saltata con olive taggiasche e capperi	12
<i>Sautéed escarole with Taggiasca olives & capers</i>	
Gateau di patate e tartufo nero pregiato	12
<i>Potato gâteau with precious black truffle</i>	
Segato di finocchi	13
<i>Con pomodorini ciliegini, acciughe Cetara, olio extravergine di oliva e scaglie di grana</i>	
<i>Shaved fennel salad with cherry tomatoes, Cetara anchovies, extra virgin olive oil & Grana Padano flakes</i>	

MENU BIMBI / KIDS MENU

Penne al ragù o pomodoro	10
<i>Penne with ragù or tomato sauce</i>	
Penne Olio e Parmigiano	10
<i>Penne with olive oil & Parmesan</i>	

Penne panna e prosciutto	10
<i>Penne with cream & cooked ham</i>	
Burger & patatine	13
<i>Burger & fries</i>	

SUSHI

**Il sushi gioca con i contrasti. Sapori puliti, tocchi inaspettati.
I momenti migliori sono quelli che ti sorprendono.**

**Sushi plays with contrast. Clean flavours, unexpected twists.
The best moments are the ones that surprise you.**

**TAC!
TAC!
TAC!**

SASHIMI & NIGIRI (2 PIECES)

Sashimi Misto	3	Nigiri Flambé o Crudo	4
<i>Tonno, salmone o pesce bianco</i>		<i>Tonno, salmone, pesce bianco o capesante</i>	
<i>Mixed sashimi with tuna, salmon</i>		<i>Nigiri (flambé or raw) with tuna, salmon,</i>	
<i>or white fish</i>		<i>white fish or scallops</i>	

ROLLS (8 PIECES)

Dragon Roll	14	Uramaki Salmon	14
<i>Gamberi tempura, maionese</i>		<i>Salmone, avocado e philadelphia</i>	
<i>al tabasco e crema di formaggio</i>		<i>Salmon, avocado & cream cheese</i>	
<i>Tempura shrimps, Tabasco mayonnaise</i>			
<i>& cream cheese</i>		Arcobaleno	14
		<i>Cetriolo, avocado, rucola, salmone,</i>	
		<i>tonno e maionese</i>	
		<i>Cucumber, avocado, rocket, salmon,</i>	
		<i>tuna & mayonnaise</i>	
Tempura Roll	14	Cocktail Roll	14
<i>Salmone, crema di formaggio,</i>		<i>Gamberi al vapore, avocado,</i>	
<i>tempura croccante e salsa teriyaki</i>		<i>insalata croccante e salsa cocktail</i>	
<i>Salmon, cream cheese,</i>		<i>Steamed shrimps, avocado,</i>	
<i>crispy tempura & teriyaki sauce</i>		<i>crispy salad & cocktail sauce</i>	
Spicy Tuna	14	Uramaki Dek	16
<i>Tartare di tonno, maionese</i>		<i>Tartare di gamberi rosa, crema</i>	
<i>al tabasco, sesamo e indivia</i>		<i>di formaggio al tartufo e indivia</i>	
<i>Tuna tartare, Tabasco mayonnaise,</i>		<i>Pink shrimp tartare, truffle</i>	
<i>sesame & endive</i>		<i>cream cheese & endive</i>	
Spicy Salmon	14	Lobster Roll	16
<i>Salmone, maionese al tabasco,</i>		<i>Astice, pomodoro concassé,</i>	
<i>avocado e indivia</i>		<i>maionese al tabasco e avocado</i>	
<i>Salmon, Tabasco mayonnaise,</i>		<i>Lobster, tomato concassé, Tabasco</i>	
<i>avocado & endive</i>		<i>mayonnaise & avocado</i>	
California	14		
<i>Granchio, salmone, avocado,</i>			
<i>maionesee e sesamo</i>			
<i>Crab, salmon, avocado,</i>			
<i>mayonnaise & sesame</i>			

PIZZA

La pizza è per chi sa già cosa vuole e va bene così.
Le cose non devono per forza essere complicate per essere giuste.

Pizza is for those who already know what they want and that's perfectly fine. Things don't have to be complicated to be right.

G^NA^M!

ESSENZIALI / ESSENTIALS

Margherita 13 <i>Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pioggia di basilico e olio evo</i> <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, basil & extra virgin olive oil</i>	Il Calzone 14 <i>Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto affumicato, carciofini e funghi sott'olio</i> <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, smoked cooked ham, marinated artichokes & mushrooms</i>
Piccante 13 <i>Pomodoro San Marzano, fiordilatte, salamino piccante, 'nduja e olio evo</i> <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, spicy salami, 'nduja & extra virgin olive oil</i>	Mediterranea 13 <i>Pomodoro San Marzano, fiordilatte, capperi, acciughe di Cetara, origano e olio evo</i> <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, capers, Cetara anchovies, oregano & extra virgin olive oil</i>
Al Prosciutto 16 <i>Pomodoro San Marzano, fiordilatte, prosciutto brado, rucola toscana, Grana Padano e olio evo</i> <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, free-range cured ham, Tuscan rocket, Grana Padano & extra virgin olive oil</i>	Vegetariana 13 <i>Fiordilatte, pomodoro San Marzano, melanzane, zucchine, origano e olio evo</i> <i>Fiordilatte mozzarella, San Marzano tomato, eggplants, zucchini, oregano & extra virgin olive oil</i>
Bufalina 13 <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, pioggia di basilico e olio evo</i> <i>San Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil & extra virgin olive oil</i>	

SPECIALI / SPECIALS

2014 22 <i>Pomodoro San Marzano, fiordilatte, burrata di Andria, tartufo nero pregiato e olio evo</i> <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, Andria burrata, premium black truffle & extra virgin olive oil</i>	2022 22 <i>Mozzarella fiordilatte, burrata di Andria, crudo brado, tartufo nero pregiato e olio evo</i> <i>Fiordilatte mozzarella, Andria burrata, free-range cured ham, premium black truffle & extra virgin olive oil</i>
2021 22 <i>Pomodoro San Marzano, fiordilatte, gorgonzola, tartufo nero pregiato e olio evo</i> <i>San Marzano tomato, fiordilatte mozzarella, gorgonzola, premium black truffle & extra virgin olive oil</i>	Pataneira 35 <i>Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto Jamón Ibérico e olio evo</i> <i>San Marzano tomato, buffalo mozzarella, Jamón Ibérico & extra virgin olive oil</i>
	Versilia 16 <i>Mozzarella fiordilatte, fiori di zucca e crema di acciughe</i> <i>Fiordilatte mozzarella, courgette flower & anchovy cream</i>