

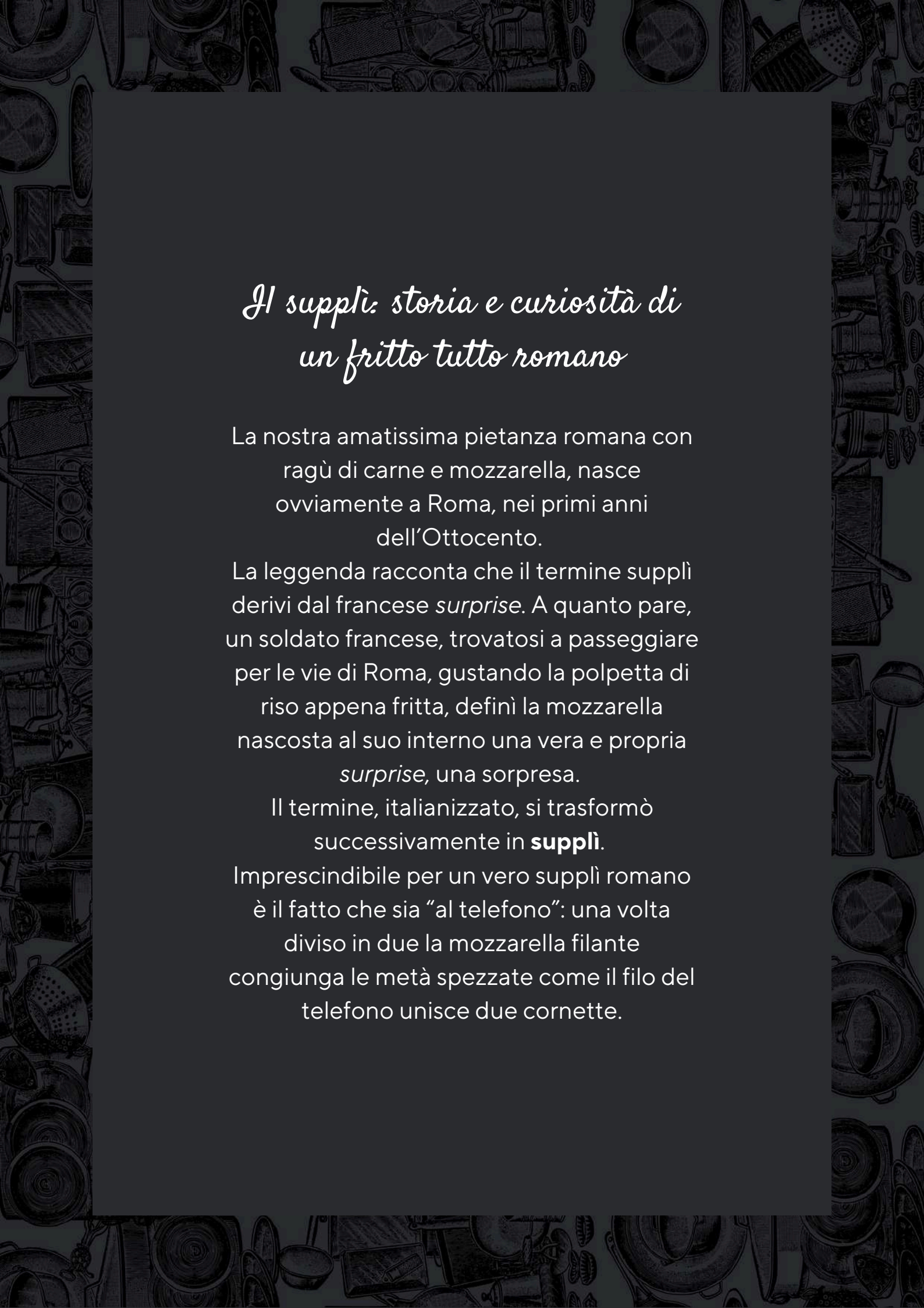
CUCINA ITALIANA



Mapparecchiobene

ristorante pizzeria

Piazza San Marco, 5 Prato 59100



Il supplì: storia e curiosità di un fritto tutto romano

La nostra amatissima pietanza romana con
ragù di carne e mozzarella, nasce
ovviamente a Roma, nei primi anni
dell'Ottocento.

La leggenda racconta che il termine supplì
derivi dal francese *surprise*. A quanto pare,
un soldato francese, trovatosi a passeggiare
per le vie di Roma, gustando la polpetta di
riso appena frita, definì la mozzarella
nascosta al suo interno una vera e propria
surprise, una sorpresa.

Il termine, italianizzato, si trasformò
successivamente in **supplì**.

Imprescindibile per un vero supplì romano
è il fatto che sia "al telefono": una volta
diviso in due la mozzarella filante
congiunga le metà spezzate come il filo del
telefono unisce due cornette.

Antipasti

MAPPARECCHIOBENE Degustazione di salumi e di formaggi, polentine, confettura di cipolle.	15,00€
TRIS DI FRITTI ROMANI Suppli, polpetta di baccalà, fiore di zucca ripieno.	12,00€
CARPACCIO Carpaccio di manzo con salsa di rucola, tartufo estivo e scaglie di grana.	18,00€
TRIS DI CROSTONI Salsiccia e stracchino, fegatini, pomodori e stracciatella.	12,00€
SOUFFLÉ Soufflé ai funghi porcini su crema di parmigiano.	14,00€
GAMBERI FRITTI IN TRE PANATURE	16,00€



Primi

RISOTTO ALLA ZUCCA Risotto alla zucca, fonduta di Castelmagno e filetto di speck croccante	20,00€
MEZZEMANICHE ALLA CARBONARA	15,00€
FETTUCCINE ALFREDO CON SCAGLIE DI TARTUFO NERO ESTIVO	16,00€
TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE BIANCHI O AL NERO DI SEPPIA	18,00€
TORTELLI CACIO E PERE Tortelli fatti a mano ripieni di cacio e pere con crema di gorgonzola, miele e granella di noci tostate.	16,00€
TORTELLI RIPIENI DI CERNIA, BISQUE DI GAMBERI E SALSA VERDE AL LIMONE	18,00€
PICI AL RAGÙ DI CACCIAGIONE STAGIONALE (CAPRIOLO, CERVO, DAINO, CINGHIALE)	15,00€

Secondi

MOSCARDINI IN UMIDO	20,00€
PARMIGIANA SCOMPOSTA Melanzane, salsa di pomodorini, crema di mozzarella di bufala , olio al basilico.	14,00€
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	26,00€
FILETTO DI MAIALE Filetto di maiale lardellato su crema di patate e cipolle caramellate.	18,00€
SPADELLATA DI MARE Calamari, gamberi, cozze, vongole, scampi.	24,00€
TAGLIATA DI SCOTTONA CON OLIO AL ROSMARINO E LARDO DI PATANEGRA	22,00€
FILETTO DI OMBRINA Filetto di ombrina su crema di topinambur, Terra di olive nere, spinacino saltato e maionese all'aneto.	24,00€
SPEZZATINO DI CERVO	24,00€

Insalate e Contorni

PATATE FRITTE	5,00€
PATATE ARROSTO	5,00€
VERDURE GRIGLIATE	5,00€
CAPRESE Pomodoro, mozzarella di bufala, olio al Basilico	10,00€
CEASAR SALAD Insalata verde, scaglie di parmigiano, pollo, limone, senape, salsa worcester e crostini di pane	10,00€



Menù bambini

18,00 €

PASTA

Pasta al pomodoro o al ragù

SECONDO A SCELTA

Secondo a scelta tra: hamburger, fettina panata o würstel.

PATATINE FRITTE

Fritti

SUPPLÌ

6,00€

IORE DI ZUCCA RIPIENO

6,00€

CARCIOFO FRITTO

6,00€

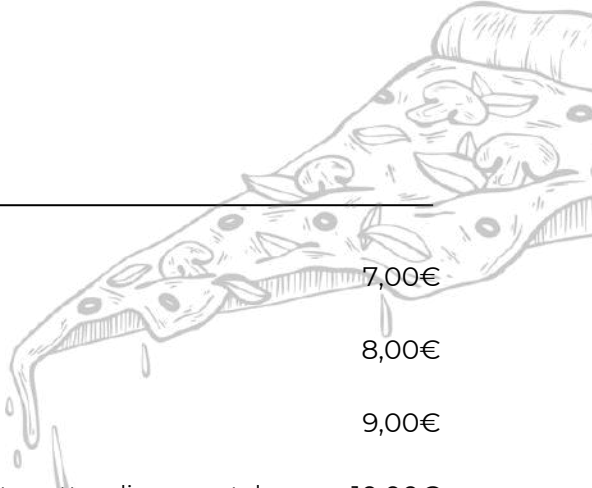
POLPETTE DI BACCALÀ

Polpette di baccalà fritte e crema di cipolle caramellate.

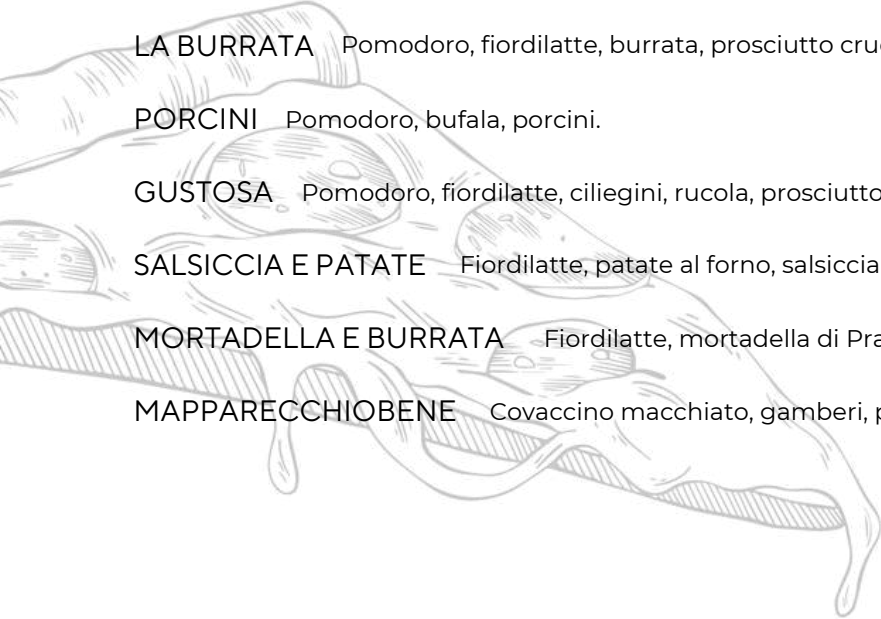
8,00€



Pizze



MARGHERITA	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico.	7,00€
NAPOLI	Pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano, capperi.	8,00€
BUFALINA	Pomodoro, bufala, ciliegini, basilico.	9,00€
CAPRICCIOSA	Pomodoro, fiordilatte, champignon, carciofi, prosciutto cotto, olive, wurstel.	10,00€
QUATTRO STAGIONI	Pomodoro, fiordilatte, olive, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofi.	9,00€
QUATTRO FORMAGGI	Fiordilatte, gorgonzola, grana, pecorino.	9,00€
VEGETARIANA	Pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni.	9,00€
MAIALONA	Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, würstel, salsiccia, salamino piccante.	11,00€
SALSICCIA E PORCINI	Pomodoro, fiordilatte, salsiccia, porcini.	11,00€
PROSCIUTTO E FUNGHI	Pomodoro, fiordilatte, champignon, prosciutto cotto.	10,00€
CARBOPIZZA	Fiordilatte, carbocrema, guanciale, pecorino.	11,00€
MASCARPONE E SPECK	Pomodoro, fiordilatte, mascarpone, speck.	10,00€
LA BURRATA	Pomodoro, fiordilatte, burrata, prosciutto crudo, nduja.	11,00€
PORCINI	Pomodoro, bufala, porcini.	10,00€
GUSTOSA	Pomodoro, fiordilatte, ciliegini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana.	11,00€
SALSICCIA E PATATE	Fiordilatte, patate al forno, salsiccia, crema di formaggio.	10,00€
MORTADELLA E BURRATA	Fiordilatte, mortadella di Prato, burrata, pistacchio.	12,00€
MAPPARECCHIOBENE	Covaccino macchiato, gamberi, pesto di rucola, ciliegini, stracciatella.	13,00€



Covaccini e calzoni

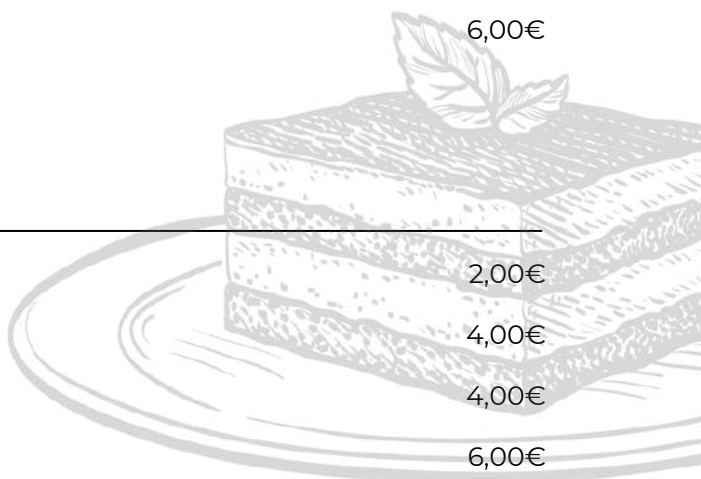
COVACCINO MACCHIATO	Sale, olio evo, origano, sesamo, macchie di pomodoro.	5,00€
MEZZALUNA	Fiordilatte, insalata verde, ciliegini, prosciutto crudo, grana.	10,00€
CALZONE CLASSICO	Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto.	9,00€
CALZONE 2.0	Champignon, provola, salsiccia, pomodoro.	12,00€

Dessert

DOLCE MAPPARECCHIOBENE	6,00€
TIRAMISÙ	6,00€
PROFITEROLES CON CREMA CHANTILLY E CIOCCOLATO	6,00€
CHEESECAKE	6,00€
CREMA CATALANA	6,00€
CANTUCCI CON VIN SANTO	6,00€

Bevande e bar

ACQUA 0.75L	2,00€
BIBITE IN LATTINA (0.33L)	4,00€
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	4,00€
BIRRA ALLA SPINA MEDIA	6,00€
BIRRA ALLA SPINA 1 LITRO	12,00€
BIRRA BITBURGER - bottiglia 33cl, analcolica	4,00€
BIRRA LAUTERBACHER - Brotzeit - Natur Hell - Weizen / bottiglia 50cl	6,00€
CAFFÉ	2,00€
LIQUORI	4,00€



Vini rossi



ROSSO TOSCANA IGT DELÌO DIANELLA Sangiovese, Alicante	18,00€
CARMIGNANO DOCG MATRONEO Sangiovese, Cabernet Sauvignon	27,00€
CHIANTI RISERVA UGGIANO Sangiovese, Canaiolo.	28,00€
CHIANTI CLASSICO DOCG LUIANO Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	22,00€
BOLGHERI ROSSO TEGOLETO DOC SERNI FULVIO Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese	30,00€
PINOT NERO IGT GARFAGNINO BRAVI Pinot Nero.	25,00€
BRUNELLO DI MONTALCINO "TRE CIPRESSI" Sangiovese.	48,00€
BAROLO DOCG Nebbiolo.	42,00€

Vini bianchi

CHARDONNAY TERRE SICILIANE IGT BIBESIA BIO ALCESTI Chardonnay	20,00€
VERMENTINO TOSCANA IGT OTÌS DIANELLA Vermentino	20,00€
PINOT GRIGIO LA SDRICCA DOC FRIULI CA' TULLIO Pinot Grigio	22,00€
PINOT BIANCO SÜDTIROL ALTO ADIGE DOC Pinot Bianco.	22,00€
TRAMINER COLLIO DOP BUZZINELLI Traminer aromatico	24,00€

Vini Rosé

ROSÈ RITTERHOF IGT VIGNETO DELLE DOLOMITI Cuvée di vitigni rossi regionali	22,00€
ROSATO IGT "IL PANCOLINO" BIO VAGNONI Sangiovese, Canaiolo	24,00€

Vini della casa

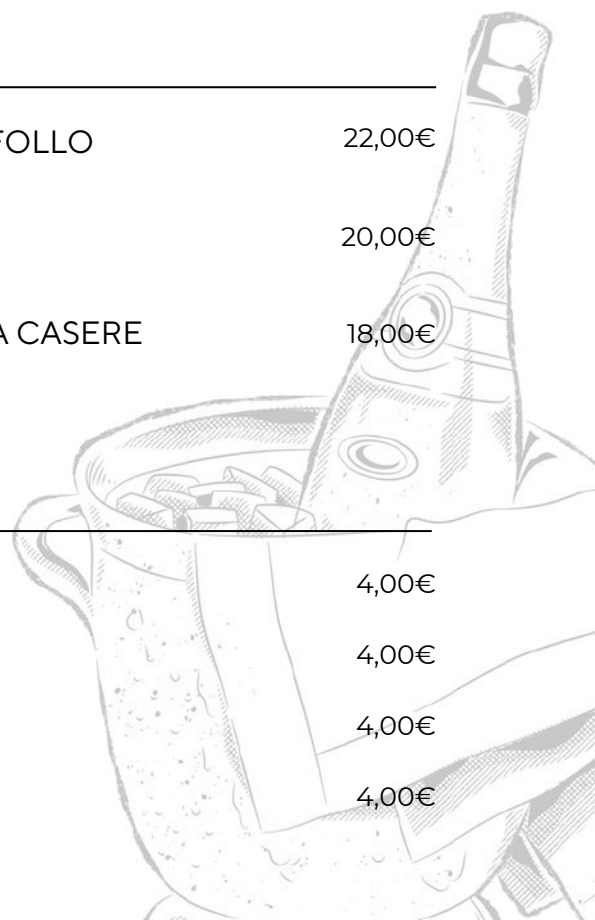
CALICE DI VINO R. TOSCANO IGT / B. VERMENTINO / B. TREBBIANO	3,00€
1/4 VINO R. TOSCANO IGT / B. VERMENTINO / B. TREBBIANO	5,00€
1/2 VINO R. TOSCANO IGT / B. VERMENTINO / B. TREBBIANO	8,00€
1 LITRO VINO R. TOSCANO IGT / B. VERMENTINO / B. TREBBIANO	14,00€
VINO BIANCO VERMENTINO bottiglia 75 cl	12,00€
VINO ROSSO MONTESPERTOLI bottiglia 75 cl	12,00€

Bollicine

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG VILLA LUIGIA IL FOLLO Glera	22,00€
PROSECCO ROSÉ IL FOLLIO Glera, Pinot Nero	20,00€
SPUMANTE MILLESIMATO BRUT SELEZIONE CESARINA CASERE Glera	18,00€

Vini Dessert

MALVASIA TERRE SICILIANE IGP CASANO	4,00€
MOSCATO TERRE SICILIANE IGT CASANO	4,00€
ZIBIBBO TERRE SICILIANE IGP CASANO	4,00€
PASSITO TOSCANO IGT	4,00€





SI RITIENE DI DOVER SEGNALARE, VISTA LA TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ E LA STRUTTURA DEL LOCALE, LA POSSIBILE PRESENZA DEI SEGUENTI ALLERGENI:

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
3. UOVA E PRODOTTI DERIVATI
4. PESCE E PRODOTTI DERIVATI
5. ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI
6. SOIA E PRODOTTI DERIVATI
7. LATTE E PRODOTTI DERIVATI
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO E PRODOTTI DERIVATI
10. SENAPE E PRODOTTI DERIVATI
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI DERIVATI
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. LUPINI E PRODOTTI DERIVATI
14. MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio

IN ASSENZA DI ALIMENTO FRESCO SARÀ SOMMINISTRATO ALIMENTO CONGELATO O SURGELATO ALL'ORIGINE.

EVENTUALI AGGIUNTE DI INGREDIENTI POTREBBERO COMPORTARE UNA VARIAZIONE DI PREZZO.

COPERTO 3,00 €

A decorative border composed of various kitchen items like pots, pans, and utensils, rendered in a dark, textured style, framing the central text area.

*Aperti dal Lunedì al Sabato
dalle 19.30 alle 23.00*

Piazza San Marco, 5 Prato 59100

CUCINA ITALIANA



Mapparecchiobene

ristorante pizzeria

Piazza San Marco, 5 Prato 59100