


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

Crudo di parma, coccoli e burrata	10,00€
Crostini di lingua con crema di melanzane, salsa verde e piccante	10,00€
Uovo croccante su crema di porcini, porro croccante e tartufo nero estivo	13,00€
Tartare di Scottona con acciughe del Cantabrico e zest di uovo marinato	13,00€
Calamaretto grigliato su crostone con crema di patate allo zafferano, pomodorino confit e maionese allo scalogno e aneto	10,00€
Insalata di mare tiepida (polpo, calamari, gamberi) con fagioli cannellini e valeriana	14,00€
Timballo di riso venere con tartare di avocado e gamberi al curry	14,00€
Tartare di tonno con cipolla di Tropea, fiori di capperi e pomodorini	14,00€

Primi

Gnocchi di patate allo zafferano con scaglie di ricotta salata e speck croccante	15,00€
Risotto ai carciofi, taleggio e tartufo nero estivo	16,00€
Tortelli ripieni di burrata al pesto su crema di melanzane e pomodorini confit	15,00€
Tagliatelle al ragù di cacciagione in base alla stagione di caccia	14,00€
Risotto ai frutti di mare	16,00€
Gnocchi di patate al granchio	17,00€
Risotto ai funghi porcini e tartare di gamberi	18,00€
Spaghetti al sugo di gambero rosso di Sicilia e burrata	18,00€
Calamarata con crema di zucchine, calamari, colatura di alici e granella di mandorle tostate	16,00€

Secondi

Tagliata di Scottona in crosta di pistacchio, crema di patate e broccoletti cotti al vapore	24,00€
Carciofo alla giudia su crema di pecorino, uovo in camicia e olio al basilico	15,00€
Entrecote di manzo con ristretto di vino rosso e miele e cavolo nero in doppia cottura	22,00€
Pancia di maialino CBT su crema di patate alla paprika, cipolla in agrodolce e verdure di stagione	18,00€
Filetto di manzo ai funghi porcini	26,00€
Bistecca	l'etto/5,00€
Tonno in crosta di sesamo nero con arancia, burrata e valeriana	24,00€
Salmone in doppia cottura su salsa di broccoli e verdure julienne	20,00€
Polpo arrosto su crema di patate allo zafferano, spinaci e scaglie di tartufo nero estivo	24,00€
Frittura alla viareggina con verdure croccanti	Per 1 persona 24,00€ Per 2 persone 40,00€
Grigliata di mare con verdure	Per 1 persona 24,00€ Per 2 persone 40,00€

Insalate e Contorni

Insalata spinacino con avocado, formaggio caprino, pomodori, olive taggiasche, noci	13,00€
Insalata Santorini con feta greca, olive taggiasche, pomodorini e pane tostato	12,00€
Insalata di pollo, carote, pomodorini, olive e noci	13,00€
Insalata con filetto di tonno, olive, pomodorini, carote e noci	12,00€
Carpaccio di salmone con rucola, pomodorini e frutti di bosco	14,00€
Patate fritte	5,00€
Patate arrosto	5,00€
Verdure grigliate	5,00€

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

SUPLÌ

6,00€

FIORE 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.	11,00€
QUATTRO FORMAGGI	Fiordilatte, gorgonzola, grana, pecorino.	9,00€
VEGETARIANA	Pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni.	9,00€
MAIALONA	Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, wurstel, 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.	12,00€
SPECK E MASCARPONE	Pomodoro, fiordilatte, mascarpone, speck.	10,00€
LA BURRATA	Pomodoro, fiordilatte, burrata, prosciutto crudo, nduja.	12,00€
GUSTOSA	Fiordilatte, ciliegini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana.	12,00€
SALSICCIA E PATATE	Fiordilatte, patate al forno, salsiccia, crema di formaggio.	11,00€
MORTADELLA E BURRATA	Fiordilatte, mortadella di Prato, burrata, pistacchio.	13,00€
ONESTA	Fiordilatte, burrata, acciughe del mar Cantabrico, pomodorini gialli.	13,00€
FUMÉ	Burrata affumicata, crudo di Parma, fichi, granella di noci.	13,00€
FIAMMA	Pomodoro, bufala, porcini, salamino, nduja.	12,00€
BONNE CHANCE	Zucca gialla, tartare di gamberi, stracciatella, granella di pistacchio.	14,00€
MAPPARECCHIOBENE	Covaccino macchiato, gamberi, pesto di rucola, ciliegini, stracciatella.	14,00€

Covaccini e calzoni

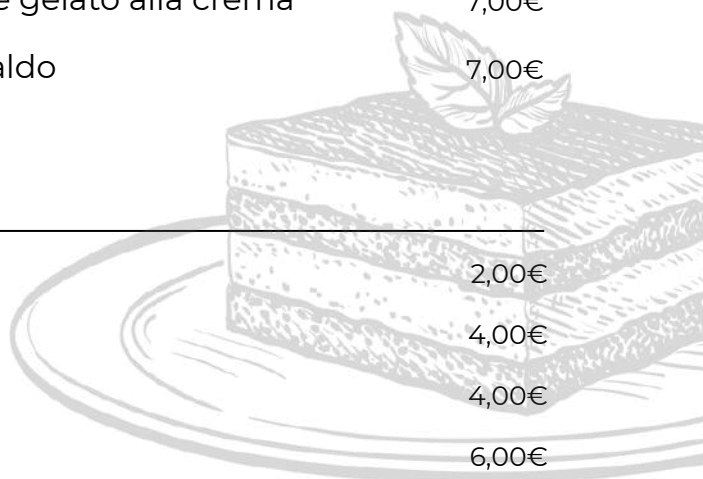
COVACCINO MACCHIATO	Sale, olio evo, origano, sesamo, macchie di pomodoro	5,00€
LA PIEGA	Ripiena: prosciutto cotto, porcini. A crudo: scaglie di grana, bufala, tartufo	13,00€
CALZONE CLASSICO	Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto	9,00€
CALZONE 2.0	Champignon, provola, salsiccia, pomodorini	12,00€

Dessert

Tiramisù classico	6,00€
Cheesecake (cotto o freddo) con cioccolato o frutti di bosco	6,00€
Cantucci del Mattei con vinsanto	6,00€
Macedonia con frutta fresca	6,00€
Tortino al cioccolato con gelato al pistacchio	7,00€
Mantovana di mele con salsa inglese al caffè e gelato alla crema	7,00€
Mattonella con pinoli e crema di cioccolato caldo	7,00€

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. Colore rosso rubino intenso. Profumo di frutta rossa matura. Il gusto equilibrato con retrogusto caldo e dolce.	18,00€
CARMIGNANO DOCG MATRONEO Sangiovese, Cabernet Sauvignon. Colore rubino intenso, strutturato e sfumato. Fruttato ampio e fine al naso, con buona persistenza. Il gusto è bilanciato e morbido con buona struttura.	30,00€
CHIANTI RISERVA UGGIANO Sangiovese, Canaiolo	30,00€
CHIANTI CLASSICO DOCG LUIANO Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon	24,00€
BOLGHERI ROSSO TEGOLETO DOC SERNI FULVIO Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Sangiovese. Colore Rosso di buona intensità e con riflessi viola. Ha sentori di frutta rossa. In bocca ha buon equilibrio ed eleganza.	27,00€
PINOT NERO Pinot Nero	22,00€
BAROLO DOCG Nebbiolo	50,00€

Vini bianchi

JASCI HISTONIUM IGT CHARDONNAY Chardonnay. Bouquet fruttato e ampiamente floreale; ricorda il melone bianco e la banana, fiori di ginestra e gelsomino con sentori di vaniglia e castagna. Al palato è equilibrato.	22,00€
VERMENTINO TOSCANA IGT OTÌS DIANELLA Vermentino	20,00€
PINOT GRIGIO LA SDRICCA DOC FRIULI CA' TULLIO Pinot Grigio	22,00€
PINOT BIANCO ZEMMER ALTO ADIGE DOC Pinot Bianco. Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo aromatico, fiorito, con note di mela verde e leggermente speziato. Corpo deciso e pieno.	25,00€
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

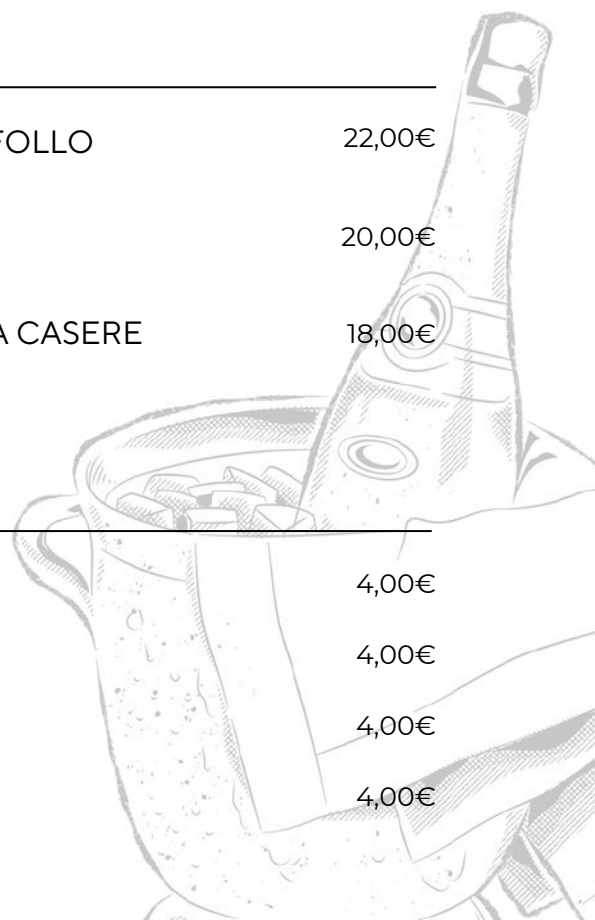
CALICE DI VINO R. TOSCANO IGT / B. VERMENTINO / B. TREBBIANO	3,00€
1/4 VINO R. TOSCANO IGT / B. VERMENTINO / B. TREBBIANO	5,00€
1/2 VINO R. TOSCANO IGT / B. VERMENTINO / B. TREBBIANO	8,00€
1 LITRO VINO R. TOSCANO IGT / B. VERMENTINO / B. TREBBIANO	14,00€
VINO BIANCO VERMENTINO bottiglia 75 cl	12,00€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



*Aperti dal Lunedì al Sabato
sia a Pranzo che a Cena.*

Piazza San Marco, 5 Prato 59100

CUCINA ITALIANA



Mapparecchiobene

ristorante pizzeria

Piazza San Marco, 5 Prato 59100