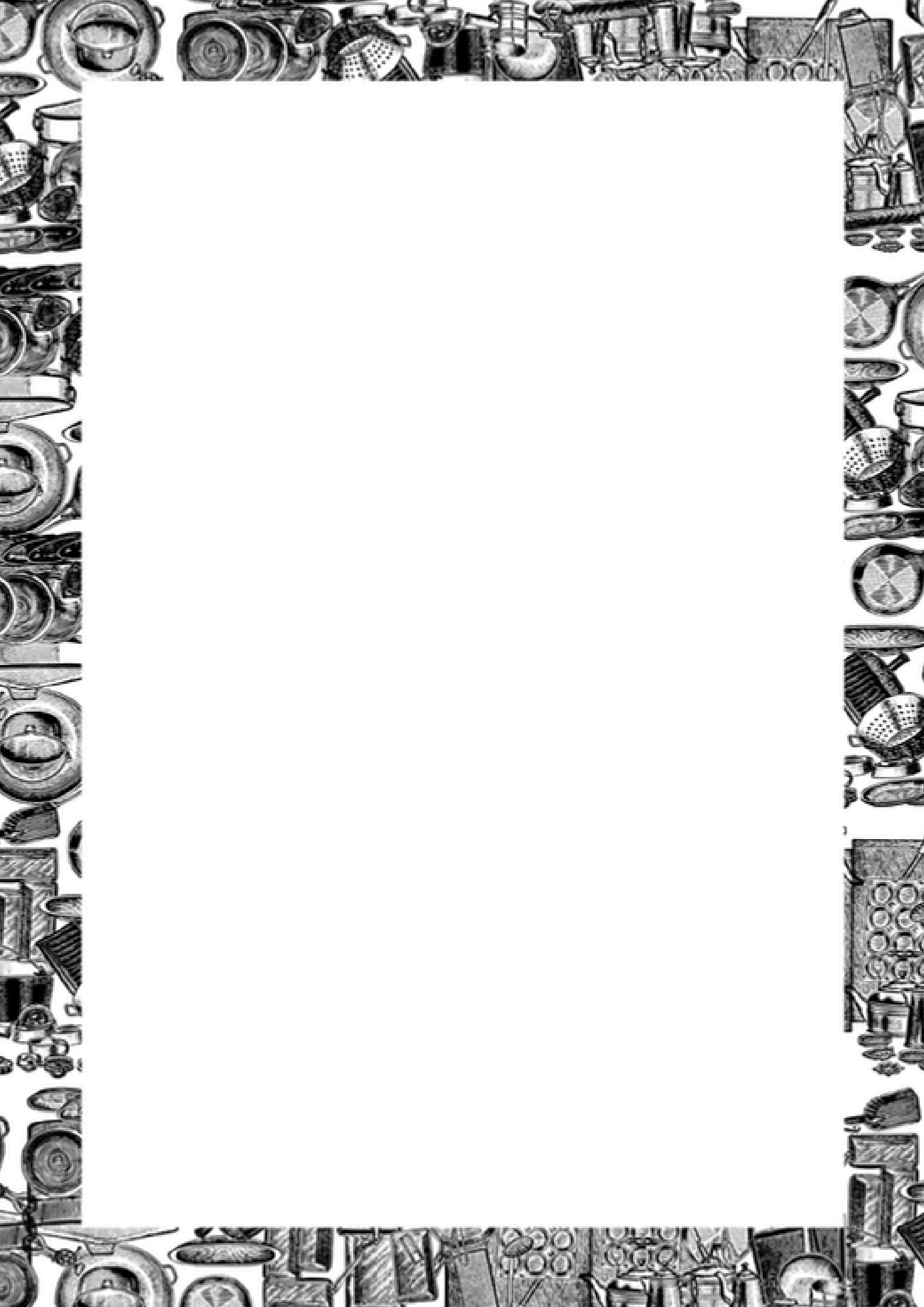
CUCINA ITALIANA



Mapparecchiobene

ristorante pizzeria

Piazza San Marco, 5 Prato 59100



CUCINA ITALIANA

Mapparecchiobene

ristorante pizzeria

Antipasti

Tartare di gambero rosso, mela verde e salsa al mango – 15,00€

Crema di patate e cozze, polpo croccante e bocconcini di pane alla curcuma – 15,00€

Uovo croccante, crema di porcini e porro croccante – 15,00€

Crudo, coccoli e stracciatella – 15,00€

Vaporata di mare, frutta e verdura di stagione – 15,00€

Primi

Risotto crema di broccoli, tartare di salmone e granella di pistacchio – 18,00€

Risotto alla zucca, burrata e mandorle tostate – 18,00€

Tortello mugellano al ragù bianco – 18,00€

Tagliolino cacio e pepe e tartufo nero d'autunno – 18,00€

Tagliolino all'astice – 20,00€

Linguine alla carbonara di mare – 18,00€

Secondi

Baccalà al vapore, crema di patata viola e verdurine – 20,00€

Filetto di orata, indivia marinata, arancia e olive taggiasche – 20,00€

Tagliata di manzo, spinaci freschi e avocado – 24,00€

Lombata di vitello, patatine stick e maionese all'avocado – 22,00€

Zuppetta alla Livornese con pane tostato – 20,00€

CUCINA ITALIANA

Mapparecchiobene

ristorante pizzeria

Le nostre specialità

Il tricolore: tris di tartare - salmone con avocado, tonno in salsa lime, gambero ai frutti di bosco – 18,00€

Bistecca con patate arrosto – l'etto/6,00€

Pescato del giorno (orata/branzino) – l'etto/6,00€

Tutto al vapore, cestello di bambù: scampi, gamberoni, calamari, seppia, polpo e verdure – 20,00€

Un viaggio verso la Spagna: la Paella
(min. 2 persone) – A persona/23,00€

Degustazione di crudo di mare: gambero rosso, scampi, gamberoni, ostriche, tonno, salmone e frutti di bosco
(min. 2 persone) – A persona/20,00€

CUCINA ITALIANA

Mapparecchiobene

ristorante pizzeria

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 all'isolana – 5,00€

Spinaci saltati – 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

CUCINA ITALIANA

Mapparecchiobene

ristorante pizzeria

Pizze

MARGHERITA – 7,00€
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico.

NAPOLI – 8,00€
Pomodoro, fiordilatte, acciughe, origano, capperi.

BUFALINA – 9,00€
Pomodoro, bufala, ciliegini, basilico.

CAPRICCIOSA – 11,00€
Pomodoro, fiordilatte, champignon, carciofi, prosciutto cotto, olive, wurstel.

QUATTRO FORMAGGI – 9,00€
Fiordilatte, gorgonzola, grana, pecorino.

VEGETARIANA – 9,00€
Pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni.

MAIALONA – 11,00€
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, würstel, salsiccia, salamino piccante.

SALSICCIA E PORCINI – 11,00€
Pomodoro, fiordilatte, salsiccia, porcini.

PROSCIUTTO E FUNGHI – 10,00€
Pomodoro, fiordilatte, champignon, prosciutto cotto.

SPECK E MASCARPONE – 10,00€
Pomodoro, fiordilatte, mascarpone, speck.

LA BURRATA – 12,00€
Pomodoro, fiordilatte, burrata, prosciutto crudo, nduja.

GUSTOSA – 12,00€
Fiordilatte, ciliegini, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana.

SALSICCIA E PATATE – 11,00€
Fiordilatte, patate al forno, salsiccia, crema di formaggio.

MORTADELLA E BURRATA – 13,00€
Fiordilatte, mortadella, burrata, pistacchio.

ONESTA – 13,00€
Fiordilatte, burrata, acciughe del mar Cantabrico, pomodorini gialli.

FUMÉ – 13,00€
Burrata affumicata, crudo di Parma, fichi, granella di noci.

FIAMMA – 12,00€
Pomodoro, bufala, porcini, salamino, nduja.

BONNE CHANCE – 14,00€
Zucca gialla, tartare di gamberi, stracciatella, granella di pistacchio.

MAPPARECCHIOBENE – 14,00€
Covaccino macchiato, gamberi, pesto di rucola, ciliegini, stracciatella.

Eventuali aggiunte di ingredienti potrebbero comportare una variazione di prezzo.

CUCINA ITALIANA

Mapparecchiobene

ristorante pizzeria

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, mozzarella di bufala, 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€

Millefoglie – 7,00€

Crème brûlée – 8,00€

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€

CUCINA ITALIANA

Mapparecchiobene

ristorante pizzeria

Vini rossi

ROSSO TOSCANA IGT DELÌO DIANELLA – 21,00€

Sangiovese, Alicante. Colore rosso rubino intenso. Profumo di frutta rossa matura. Il gusto equilibrato con retrogusto caldo e dolce.

CARMIGNANO DOCG MATRONEO – 33,00€

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.

CHIANTI RISERVA UGGIANO – 33,00€

Sangiovese, Canaiolo

CHIANTI CLASSICO DOCG LUIANO – 27,00€

Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon

BOLGHERI ROSSO TEGOLETO DOC SERNI FULVIO – 30,00€

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.

PINOT NERO – 25,00€

Pinot Nero

BAROLO DOCG – 50,00€

Nebbiolo

Vini bianchi

JASCI HISTONIUM IGT CHARDONNAY – 24,00€

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.

VERMENTINO TOSCANA IGT OTÌS DIANELLA – 22,00€

Vermentino

PINOT GRIGIO LA SDRICCA DOC FRIULI CA' TULLIO – 24,00€

Pinot Grigio

PINOT BIANCO ZEMMER ALTO ADIGE DOC – 27,00€

Pinot Bianco. Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Profumo aromatico, fiorito, con note di mela verde e leggermente speziato. Corpo deciso e pieno.

TRAMINER COLLIO DOP BUZZINELLI – 26,00€

Traminer aromatico

CUCINA ITALIANA

Mapparecchiobene

ristorante pizzeria

Vini Rosé

ROSÈ RITTERHOF IGT VIGNETO DELLE DOLOMITI – 28,00€
Cuvée di vitigni rossi regionali

ROSATO IGT "IL PANCOLINO" BIO VAGNONI – 26,00€
Sangiovese, Canaiolo

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 – 22,00€
Glera

PROSECCO ROSÉ IL FOLLIO – 20,00€
Glera, Pinot Nero

SPUMANTE MILLESIMATO BRUT SELEZIONE CESARINA CASERE – 18,00€
Glera

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€

CUCINA ITALIANA

Mapparecchiobene

ristorante pizzeria

Cocktails

Americano - Campari, vermouth rosso, acqua frizzante, scorza d'arancia – 7,00€

Negroni - Gin, Campari, vermouth rosso, scorza d'arancia – 7,00€

Spritz - Aperol, prosecco, acqua frizzante, scorza d'arancia – 7,00€

Moscow Mule - Vodka, ginger beer, succo di lime, menta – 7,00€

Mojito - Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna, menta, acqua frizzante – 7,00€

Gin Fizz - Gin, succo di limone, zucchero, acqua frizzante – 7,00€

Fujion - Campari, vermouth, ginger beer – 7,00€

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 2,50 €

Aperti dal Lunedì al Sabato
solo a cena.

Piazza San Marco, 5 Prato 59100

CUCINA ITALIANA

Mapparecchiobene

ristorante pizzeria