

eatPRATO®

DA **Chiostro**
A **Chiostro**

nel **CHIOSTRO**
di **San Domenico**

piazza San Domenico

le proposte
degli **chef**
dei ristoranti

nel **CHIOSTRO**
di **Sant'Agostino**

piazza Sant'Agostino

il **bere**
made in Prato

nel **CHIOSTRO**
del **Duomo**
piazza del Duomo
i dolci dei
pasticcieri pratesi

lunedì | martedì

3 | **4** **luglio 2023**
dalle 19,00 alle 23,00

assapora le eccellenze di Prato

www.eatprato.it | [#eatprato](https://www.instagram.com/eatprato)

ANTIPASTI

SAPORÈ PRATO 2 TK

Pizza Doppiocrunch® cotto e fontina 2.0
Prosciutto cotto artigianale, fontina Dop, albicocche semicandite

LA CORNICE DEL GUSTO 1 TK

Montanara
(Pizza frita condita all'uscita con Mozzarella di Bufala Campana DOP, datterino giallo in succo e pesto di basilico)

MEGABONO 2 TK

Polpette di Prato con pomodoro gustoso

LE GARAGE BISTROT 5 TK

Poeranoi*

SECONDI

G...I DOC RISTOBISTRÒ 4 TK

Pollo ripieno di mortadella di Prato e pane al latte con crema di porri

MOSTO DI MALTO 3 TK

Il panino col Pulled Pork Maiale sfilacciato affumicato 10 ore con legno di melo, cipolle caramellate con ribes, senape, cetriolini e salsa alla birra rossa

SAN RIGHT SMART FARM 2 TK

Guancia di manzo cotta sottovuoto vino e aromi toscani con cipolle in agrodolce

PRIMI

IL FIENILE 3 TK

Maccheroni all'Anatra

MAG56 4 TK

Non è la solita vongola*
Gnocchi vongole limone Italicus

CALAMAI 5 TK

Tortelli ripieni ai funghi porcini con crema di burro salsa al prezzemolo e tartufo nero

INTERLUDIO IL RISTORANTE 5 TK

Calamarata alla Carbonara di mare*
Il guanciale croccante viene sostituito da molluschi e crostacei dorati e saporiti mentre il condimento a base di uovo resta lo stesso

DOLCE

GUASTINI 1 TK

Babà mojito con ganache montata al lime

MANNORI 1 TK

Surprise alle pesche di vigna al profumo di Verbena

NUOVO MONDO 1 TK

Crema alla vaniglia con vin santo ciliegie e biscotto di Prato

PERUZZI 1 TK

La Fragola Briaca
Bavarese alla vaniglia mousse di fragole cotte nel Vino di Carmignano con all'interno una gelee di vino

1 TOKEN

3 €

1 TOKEN
DESSERT

5 €

*senza glutine - su richiesta

DA BERE

Vino della
STRADA DEI VINI DI CARMIGNANO 2 TK

Il primo bicchiere
(include la tasca e il bicchiere di vetro)

Dal secondo bicchiere 1 TK

Birra
a cura di **MOSTO DI MALTO** 2 TK

Cocktail
a cura di **MAG56** 2 TK

Acqua / caffè: 1 €

I PACCHETTI:

Menù completo degustazione € 50 comprende:
16 token per consumare antipasto, primo, secondo, il bere e 1 token per un dessert. In omaggio un ulteriore token da combinare come meglio si preferisce!

Menù degustazione € 33 comprende:
11 token per consumare antipasto, primo, secondo, il bere. In omaggio un ulteriore token da combinare come meglio si preferisce!

Degustazione dessert (€ 17) per degustare tutti i quattro dessert dei pasticceri pratesi.

Tutti i pacchetti includono l'esclusiva visita serale al MUSEO DELL'OPERA DEL DUOMO

Organizzato da:



Progetto:



Con il contributo di:



Gestione a cura di:



INGRESSO LIBERO Consumazioni con token

per info: CONFESERCENTI PRATO
Via Pomeria, 71/b Prato Tel. 0574 40291  