

CARTABIANCA CAFÈ PRATO, IL LOCALE IDEALE DALL'ALBA AL TRAMONTO



Il Cartabianca Cafè Prato è l'ultimo arrivato della famiglia Cartabianca Cafè. Tra specialità culinarie, alta pasticceria e ottimi cocktail, come i suoi fratelli maggiori, il Cartabianca Cafè Prato è il locale perfetto per ogni momento della giornata: dall'energia della colazione fino alle bollicine dell'aperitivo.

Cartabianca Cafè Prato, il locale perfetto in ogni momento della giornata

Ci sono luoghi dove decidere se mangiare dentro o fuori fa la differenza. E ce ne sono altri in cui le alte vetrate (con le loro trasparenze) ti danno l'idea di essere comunque all'aria aperta, perché anche all'interno si è circondati dalla luce. Se poi il posto è pure bianco, l'effetto luminosità è assicurato.

È il caso del Cartabianca Cafè Prato (via Valentini 16), dove noi di *TuscanyPeople* abbiamo pranzato qualche giorno fa.



Cartabianca Cafè Prato

Si tratta dell'ultimo locale a marchio Cartabianca, sbarcato a Prato dopo il successo della struttura di Calenzano (via Bordoni 5) e delle tre di Firenze (a Rifredi, in via Panciatichi 49; a Novoli, in viale Guidoni 75/A; all'Osmannoro, in via Pratese 96). Come nei café gemelli, anche a Prato l'offerta è tutta *homemade*, pasticceria inclusa, e lo rende un luogo adatto a tutte le ore della giornata, dalla colazione all'aperitivo. Ed è proprio all'aperitivo che si adatta l'area *cocktail* all'esterno della struttura, resa accogliente da divanetti e piante. Inoltre, il locale di Prato è adatto a eventi e feste, sia direttamente sul posto (anche grazie all'ampiezza degli spazi) sia a domicilio (visto che la pasticceria è anche da asporto).



Leggi anche: [Cartabianca Cafè, la qualità del food nel design avveniristico](#)





Il menu

Il menu (rigorosamente bianco) è adatto a soddisfare ogni esigenza. Nel nostro *taste day* al Cartabianca Cafè Prato, nel menù del giorno abbiamo trovato tre primi classici (al pomodoro, al pesto alla genovese e cacio e pepe) e quattro ulteriori proposte (paccheri di pasta fresca alla trabaccolara, fusilli di farro al pesto di rucola, pennette con cremosa di porri e salsiccia stufata, spaghetti con vongole veraci, pesto di basilico e pinoli).

Dopo i primi, campeggiano i secondi che, nel nostro caso, consistevano in filetto di branzino in crosta di patate, trancio di tonno rosso alla griglia con crudité di salmone, tagliata di manzo alla griglia, rucola e scaglie di grana, *roast-beef* all'inglese con contorno. In alternativa, si può anche optare per la formula buffet, per assaggiare "di tutto un po'" oppure per le insalatone: ce ne sono ben 7 e, naturalmente, il cliente ha carta bianca perché può decidere di aggiungere mozzarella di bufala o altri ingredienti a piacimento.

La più particolare di tutte, sia nell'accostamento di gusti che nel nome, è la *Design*, con lattuga, rucola, pinoli, pomodori, arancia, scamorza affumicata e salmone.





Gli aperitivi

Per la sera, invece, la formula dominante è l'aperitivo con degustazione, con possibilità di consumazione dalle 18,30 alle 22. Si può scegliere tra *cocktail* alcolici e analcolici, vini e champagne, da consumare assieme alle proposte del *menu tapas*. Anche qui, la scelta è adatta a tutte le tasche: si va dal caviale alla riserva di formaggi, dai salumi artigianali alla *crudité* di crostacei al particolarissimo gambero con miele di castagno e ricotta.

Inoltre, si può optare anche per le ostriche, il carpaccio di pesce fresco, tartare con salse e il fritto alla viareggina. Immancabili anche i sapori toscani (di terra), come la tartare di chianina con salse, la millefoglie di verdure grigliate e il fritto toscano (con pollo, coniglio e verdure di stagione).



Il nostro pranzo al Cartabianca Cafè Prato

Quali di questi piatti abbiamo assaggiato? Per non sbagliare, abbiamo chiesto direttamente allo chef. Ci ha raggiunti al nostro tavolo luminosissimo, con le vetrate d'affaccio sull'*area cocktail*, dove lo *staff* del locale ci ha accompagnati appena arrivati. Tra tutti i piatti, ci ha consigliato i paccheri di pasta fresca alla trabaccolara e i fusilli di farro al pesto di rucola. Due diversi, in modo da poterceli scambiare. Contentissima io, che il pesto di rucola non l'avevo mai assaggiato. Unica mia perplessità la possibilità di imbartermi in un sapore amarognolo, visti gli ingredienti inseriti nel condimento della pasta. Ma lo chef mi ha subito tranquillizzata, dicendomi: *"non lo sentirai nemmeno"*. Ed in effetti aveva ragione al 100%.

Come secondo non potevamo non assaggiare il filetto di branzino in crosta di patate, anche questo suggerito dallo chef. L'altro piatto su cui era caduto il nostro occhio era il tonno rosso alla griglia, che conoscevamo bene perché lo avevamo già testato nella sede di un altro Cartabianca Cafè.

Lo facciamo presente allo chef che, per accontentarci e stupire il nostro palato, ci propone un piatto di gamberi alla griglia con crudité di verdure. L'idea ci piace (e i piatti pure, sia nel gusto che nei colori), per cui accettiamo l'offerta.



I dolci

A fine pasto, ci vengono offerti caffè e dolci mignon perché: *“non potete non assaggiarli, visto che sono di nostra produzione”*, sottolinea una delle cameriere, che ci ha seguito per tutto il pranzo a colpi di sorrisi e attenzioni. Sul piattino un babà, due dolci con base di biscotto (uno con mascarpone e nutella, l'altro con crema chantilly e frutti di bosco) e un classico della tradizione fiorentina: la torta Fedora, *“di base pan di Spagna bagnato, con in cima panna e frutti di bosco”*, ci spiegano.

E che anche i dolci fossero una specialità in casa Cartabianca Cafè Prato era evidente già dal nostro ingresso nel locale, al centro del quale spicca un lungo bancone pieno zeppo di monoporzioni e mignon di tutti i tipi. Ma io che sono una fan del salato, sicuramente di tutto il pranzo quello che ho apprezzato di più sono stati i primi, buoni e belli anche alla vista.



Leggi anche: [Prato: capoluogo toscano, bello, grande e poco conosciuto](#)





Anche la cordialità dello staff non è passata inosservata: sia il personale di sala che lo chef si sono sempre preoccupati più volte di chiedere se tutto procedesse per il meglio, rendendoci consapevoli di tutto ciò che è finito nel nostro piatto. Perché (come recita la prima pagina del menu Cartabianca Café Prato): *“il gusto è insieme sapore e sapere, ma per tutti è il diritto di trasformare in piacere il proprio nutrimento quotidiano”*. E al Cartabianca Café Prato la *mission* è stata sicuramente raggiunta a pieno: mangiarci è stato davvero un piacere.



PER APPROFONDIRE:





Piatti dolci e salati dalla Fiera del cioccolato 2017





[Pasticcerie a Pisa: 5 luoghi di dolcezza](#)





[Le 4 migliori pasticcerie di Prato: le mille trame del gusto](#)

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

[Teniamoci in contatto](#)



