



I SALUMI DI PESCE

DA UN'IDEA DI FRANCESCO SECCI

SEAFOOD CHARCUTERIE

AN IDEA BY FRANCESCO SECCI



ALZA LE TUE ASPETTATIVE, SCEGLI I SALUMI SHARK
RAISE YOUR EXPECTATIONS, CHOOSE SHARK CURED MEATS

INDICE

DICONO DI NOI	pag.	6
BRESAOLA DI TONNO <i>TUNA BRESAOLA</i>	pag.	18
LONZINO DI SPADA <i>SWORDFISH LOIN</i>	pag.	20
ROASTFISH <i>ROADTFISH</i>	pag.	22
BACON DI POLPO <i>OCTOPUS BACON</i>	pag.	24
SALMONE <i>SALMON</i>	pag.	26
SALSICCIA DI PESCE <i>SEAFOOD SAUSAGE</i>	pag.	28
BACALAO <i>BACALAO</i>	pag.	30
SHARKETTA <i>SHARKETTA</i>	pag.	32

I nostri salumi sono lavorati da fresco e tutti i processi produttivi come la salagione e la macerazione sono eseguiti a mano niente siringatura.

I nostri salumi sono versatili e ideali a più somministrazioni in purezza, per pizze, focacce e crostini, piatti gourmet ed in abbinamento a sottoli, verdure, formaggi e marmellate.

Le loro carni hanno una disidratazione pari al 40%.



Our cold cuts are processed fresh, and all production processes such as salting and marination are done by hand without any injection.

Our cold cuts are versatile and ideal for various servings in their pure form, for pizzas, focaccias, and bruschettas, gourmet dishes, and when paired with pickles, vegetables, cheeses, and jams.

Their meat has a dehydration level of 40%.

I SALUMI DI PESCE

DA UN'IDEA DI FRANCESCO SECCI

SEAFOOD CHARCUTERIE

AN IDEA BY FRANCESCO SECCI



Shark®, un nome che
rappresenta un prodotto unico:

SALUMI DI PESCE REALIZZATI CON LE
STESSE TECNICHE UTILIZZATE PER LA
PREPARAZIONE DI QUELLI CLASSICI

Shark®, a name that represents a
unique product:

SEAFOOD COLD CUTS AND CHARCUTERIE
MADE USING THE SAME
TECHNIQUES AS TRADITIONAL


MADE IN ITALY

La produzione dei salumi nasce da una meticolosa ricerca della materia prima, pesci e molluschi selezionati attentamente ed elaborati con ricette in proprio. Poi applicate con processi studiati e messi in opera grazie alla maestria e all'esperienza degli artigiani del mare.

L'attenzione ai condimenti, come i sali di provenienza diversa, le erbe aromatiche non comuni e l'affumicatura realizzata grazie al fumo di legno di olivo e melo hanno dato vita a nuovi sapori, innovativi ma rispettosi del concetto di tradizione.

The production of our seafood charcuterie begins with meticulous research for the finest raw materials (fish or mollusks), carefully selected and prepared using proprietary recipes. The process continues with tried-and-true, efficient methods, honed through the expertise of our skilled artisans of the sea.

Attention to seasonings, including specialty salts and rare aromatic herbs, along with smoking techniques using olive and applewood, adds a new dimension of flavours - innovative yet respectful of tradition.

SONO UN SALUME NON SONO UN CARPACCIO!
I'M CHARCUTERIE, NOT CARPACCIO!



SALUMERIA DI PESCE ALLA TOSCANA
TUSCAN STYLE SEAFOOD DELI



Dicono di noi...

PRATO

I salumi di pesce di Shark fish bar

I salumi di pesce sono la specialità di Shark, fish-bar, un piccolo locale in piazza Santa Maria delle Carceri, una delle più belle e suggestive piazze del centro storico di Prato. Ideato dalla mente creativa di Francesco Secci, proprietario



dell'adiacente *Dek-Italian Bistrot*, Shark è nato come bottega per la vendita dei prodotti e si è poi trasformato in un luogo dove sorseggiare un calice accompagnato da originali pinse, poke, sushi e snack di mare; il cuore di Shark sono però i salumi di pesce tra cui meritano particolare attenzione la bresaola di tonno, la soprassata di polpo affumicata al castagno, il lonzino di spada affumicato al legno di olivo, roast fish, un roast-beef di tonno rosso, e la salsiccia con saponi e consistenza della classica salsiccia di maiale, ma invece la proteina è pesce. Grazie a lunghe marinature, affumicature e cotture diverse, il pesce acquista una forte personalità, prendendo le note marine e avvicinandosi con classe e delicatezza al sapore dei salumi veri e propri.

FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

Mensile • Anno XIV • N° 133 Dicembre 2020

SPECIALE
Champagne
gastronomici
e trasversali

SPIZIOFOOD
I funghi
nei piatti
degli chef



CHAMPAGNE
Maison Ruinart celebra
l'innovativa second skin

La vocazione marinara dell'eclettico Dek

Bibi Monti

I piatti a base di salumi di pesce sono la proposta più caratteristica del locale che offre ai clienti esperienze sempre nuove con le proposte di Giulia Talenti. Il ruolo di Shark, fish bar & cocktail



Un locale di tutti i gusti, come lo definisce il fondatore Francesco Secci, si affaccia sulla piazza delle Canali nel cuore di Prato e si sviluppa su due piani con una spaziosa esterna. I piatti di mare sono il cuore della proposta gastronomica del Dek che ha inaugurato la ristrutturazione del 2016

Ristorante eclettico dall'animo marino. Così si definisce il Dek locale di tutti i gusti per tutti come spiega il fondatore dell'italian bistrot Francesco Secci. Situato nel cuore di Prato, in piazza delle Canali, di fronte alla Basilica di Santa Maria di Giuliano da Sangallo, capolavoro artistico e monumentale del primo rinascimento, Dek Italian Bistrot è un diesel che ha avuto bisogno di tempo per arrivare a regime. Aperto nel 2014 intrinseca la marca un paio d'anni più tardi dopo una ristrutturazione che gli ha permesso di diventare un punto di riferimento per la città toscana. Sviluppato su due sale, una affacciata sulla piazza e l'altra più intima e raccolta all'interno del locale, dispone anche di uno spazio esterno confortevole e facile da vivere grazie alla piazza che lo circonda.

Fin da subito la scelta è stata quella di puntare sui piatti di mare. Accanto Secci: "L'idea era di regalare alle persone un momento autentico da dedicare a se stessi facendo in modo che a quel momento corrispondesse una proposta gastronomica di identità ma anche confortevole, in cui il pesce fosse protagonista". Non semplici piatti ma qualche proposta innovativa che arriva da Shark, la bottega adiacente a Dek, dove sono stati sviluppati i salumi di pesce che fanno parte anche dell'offerta del locale. Siamo parlando di bresaola di tonno con aromi della macchia mediterranea e pepe di Schiavi, lonzoni di pesce spada affumicato al fumo di olive e omizzato al frocchetto selvatico, Roastfish ottenuti a ridosso di un flemo di tonno rosso speziato. Soprattutto di polpo naturalmente al fumo di olivo. Salsiccia di prece tonno del Mediterraneo e seppia, anzumi dei Chiari, sale Maldon e pepe di Schiavi e fritto di salmone scottato marinato con sale di Maldon e zucchero, affumicato al legno di melo.

I salumi nascono da una meticolosa ricerca della materia prima. Pesce e molluschi sono selezionati e lavorati con ricette affinate di Shark con una grande attenzione ai condimenti come i sali di diversa provenienza, erbe aromatiche non comuni e raffumicatori realizzati grazie al fumo di legno di olivo e melo hanno dato vita a nuovi sapori innovativi, ma rispettosi della tradizione. Accanto ai salumi la cucina del Dek offre proposte come i Farcitori alla spicciata di polpo e ristretto di pomodoro oppure il Lonzone di spuma affumicato con zucchine al profumo di menta, e piatti più internazionali come il sushi o esperienze più pop come pizza o pane burro e acciughe. Secci, che alle spalle ha numerosi viaggi per il mondo alla scoperta di nuovi sapori, stili e mode, ha voluto una cucina con tecniche di preparazione tradizionali e nuove che si traducevano in ricette mai osservate, accostamenti di sapori e di ingredienti che a volte strizzano



e rinfumicatori realizzati grazie al fumo di legno di olivo e melo hanno dato vita a nuovi sapori innovativi, ma rispettosi della tradizione. Accanto ai salumi la cucina del Dek offre proposte come i Farcitori alla spicciata di polpo e ristretto di pomodoro oppure il Lonzone di spuma affumicato con zucchine al profumo di menta, e piatti più internazionali come il sushi o esperienze più pop come pizza o pane burro e acciughe. Secci, che alle spalle ha numerosi viaggi per il mondo alla scoperta di nuovi sapori, stili e mode, ha voluto una cucina con tecniche di preparazione tradizionali e nuove che si traducevano in ricette mai osservate, accostamenti di sapori e di ingredienti che a volte strizzano



un occhio all'Oriente, pizze leggere e gustose, sono sinonimo della ricchezza di mare e salumi di pesce per sorprendere e conquistare. "È una cucina che volutamente spazia in vari ambiti per offrire ai nostri clienti esperienze sempre nuove. Le spicce e le erbe aromatiche in misura equilibrata valorizzano le diverse portate, con la carne ed il pesce protagonisti", spiega Francesco Secci. Le pietanze sono curate nella presentazione, soprattutto il cuore dell'esperienza da Dek è e sempre sarà il sapore. "È tutto accompagnato a una carta che una volta e trasversale curata dai sommelier Felice Carloni e Matteo Palmieri che spazia fra novità e produzioni classiche con uno spazio per Champagne e spumanti. E poi c'è la Bolognese e qualche sorpresa, ancora poco conosciuta.

A mettere in pratica le idee del proprietario si pensa da quattro anni Giulia Talenti, classe '95 e tanta grinta, con esperienze al Principe al Palazzo di Sestri Levante, alla Bottega dei Buoi Cotti accanto ad Antonello Sardi e con Marco Stabile all'Oro d'oro. Talenti offre una cucina mai banale, fatta per stupire e per godersi ogni attimo di gusto senza rinunciare alla semplicità a partire dalle Alici del Mar Cantabrico con pane e burro fino alla Insalata di baccalà con fagioline all'occhio e bottarga di Cefalù, senza farsi mancare un buon fritto di mare o un nostalgico cocktail di gamberi. Degno di nota il Vini tonno alla maniera di Giulia Talenti preparato con il delizioso Roastfish di tonno speziato cotto al naturale. Tra i primi spicca lo Spaghettoni Martelli alle anelle viaggiate già sguasate o la tradizionale Zuppa di molluschi nostrani con olio perduto e biete o, ancora, i Farcitori artigianali alla gallinella e fiori di zucca. Nei secondi è facile farsi tentare dalla Catalana con i crostacei del giorno e della Biscia di bionni allevati allo stato brado. I piatti possono essere accompagnati anche dai cocktail di Manola Giusti che tra i signature propone l'Ambrato al velluto di birra, un cocktail composto da Vermouth di Prato Nuntium, Campari, Velluto di birra artigianale.



Al centro, il patron Francesco Secci con Giulia Talenti, classe 1995. La chef del locale di Prato propone una cucina mai banale con piatti come lo Spaghettoni Martelli alle anelle viaggiate e la Zuppa di molluschi, ma anche il musolino e il vitello tonnato preparato con Roastfish di tonno speziato cotto al naturale



Il Dek Italian Bistrot
piazza delle Canali 1/2
59100 Prato
tel. +39 0574 475476
info@dekaristorante.it
www.dekaristorante.it

PRESS KIT

64

Food&Beverage | 1 dicembre 2020

65

Food&Beverage | 1 dicembre 2020

PIACERI DA BERE E MANGIARE

SFIZIOSE
ESSENZIALITÀ



IL CANNOLO
FALDATE
La confezione della
Antica Dolceria
Bonaiuto contiene
10 cialde, una sac-
ca poche con ricotta
per la farcitura e
granella di pistacchio.
bonaiuto.it

Dal salame di pesce a quello vero, passando per tartufi e torrioni.
Sette leccornie per rendere la cena di Natale un'esperienza sensoriale.

Rimandate i conti con le calorie e i sensi di colpa a gennaio 2021. È tempo di osare. Con questa piccola selezione di prodotti potrete certamente ritagliarvi angoli di piacere.

Un intimo tête-à-tête tra voi e il gusto con la G maluscola. Quello capace di congelare (almeno per un po') ansia, tristezza e muscoli lunghi. Perché diciamolo: come si fa a non gioire davanti a una fetta di salame? Perché sia una pasta morbida, da tagliare rigorosamente a coltello. Quello che si scioglie solo a guardarlo, caratteriz-



PRINCIPALI
Il famoso jamon e altre leccornie iberiche a portata di clic su patanegra.it



TARTUFI
Il tubero per eccellenza, più condimenti e condimenti unici su simonitartufi.it



OLIO
Tocco Stelle con sentori di mandorla, carciofo, frutta secca e note verdi di erba appena tagliata. oliveoil.it

TORRIONI
Quello con pistacchi di Bronte firmato Bonfissuto crea (cano) dipendenza. bonfissuto.com

zato da un finale talmente pieno e ricco che - e scientificamente provato - invita poi al sorso di un buon vino rosso. E che dire delle magnifiche cialde croccanti ripiene di ricotta calda e spolverate di granella di pistacchio? Il cannolo è il cannolo, non capita certo di mangiarlo tutti i giorni. Per l'occasione sinceratevi che sia superbo. Bene, con questa piccola, calorica e aristocratica dispensa è davvero impossibile sbagliare. Come per i panettoni, le delicatezze sono tutte a portata di mouse. Più facile di così...

© RIPRODUZIONE RISERVATA

SALUMI
Il paradiso esiste ed è in Friuli. Prova ne sono i salumi della boutique Lovison. salumilovison.it



SOPRASSATA
Soppressata di polpo naturale affumicata al legno di Olivo. sharkbottegadelpece.it

LOVE

07/09 MARZO 2020

TASTE

STAZIONE LEOPOLDA - FIRENZE

LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE
LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE IS LOVE IS TASTE

PRESS KIT

515 1241 1641 515 515

Shark – La Bottega del Pesce: i salumi di mare made in Prato

8 Set. 2020, 01:28 | a cura di Annalisa Zordan



A PRATO C'È UNA REALTÀ CHE PRODUCE SALUMI DI MARE, PRECISAMENTE IL MEDITERRANEO. LI ABBIAMO ASSAGGIATI E MERITANO. LA STORIA DI SHARK - LA BOTTEGA DEL PESCE.

I salumi di mare sono ormai cosa diffusa, pensiamo a uno degli apripista italiani **Moreno Cedroni** con la sua salumeria ittica Anikò a Senigallia, a un più giovane **Marco Claroni** che sperimenta sul tema all'Osteria dell'Orologio di Fiumicino o, spostandoci oltre i confini, precisamente a El Puerto de Santa María, ad **Angel León** e la linea di salumi *La Dehesa del Mar*. Ma di esempi di chef che hanno approcciato alla norcineria di mare ce ne sono moltissimi (ma quanto è buono il *lardo di mare* di **Gianfranco Pascucci**!) tutti però accumulati dalla vicinanza dal mare.



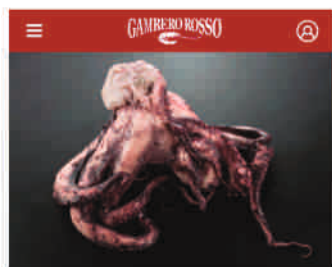
Shark – La Bottega del Pesce

Dunque, che ci fa una realtà che produce salumi di mare ai piedi degli Appennini? *"Shark – La Bottega del Pesce l'ho inaugurata nel 2016 e inizialmente vendevo preparati di pesce sottovuoto, purtroppo, però, non ho avuto gran successo! Così, in seguito a un'indagine di mercato, mi sono un po' adattato ai gusti dei pratesi"*. Risponde così **Francesco Secci**, ideatore e proprietario di Shark. *"Avevo infatti notato come Prato fosse piena di macellerie, perciò, anche su suggerimento di mia moglie livornese, ho pensato di trattare il pesce come fosse carne o comunque come fosse un salume tipico toscano"*. Una trovata che di fatto ha funzionato, non senza il tipico scetticismo iniziale.



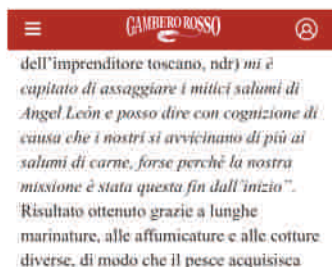
Perché produrre dei salumi di pesce?

"All'inizio erano tutti molto diffidenti, ma dopo il primo assaggio non riuscivano a capacitarsi si trattasse di pesce". Tanto che dallo scetticismo passavano alla curiosità, anche di sapere i motivi che avevano spinto Francesco ad usare il pesce per creare un prodotto simile a quello di carne, peraltro già buono di per sé. *"I motivi sono molteplici, io adoro il pesce, il pesce lo possono mangiare tutti, anche chi ha delle restrizioni religiose, e in più nutrizionalmente è decisamente più salubre. Considerate che io utilizzo solo le parti magre del pescato"*.



I tipi di salumi prodotti

Francesco, con l'aiuto della chef **Glufia Talenti**, oggi produce sei tipi di salumi diversi con il pesce proveniente per l'80% dal Mar Mediterraneo, dalla bresaola di tonno alla soprassata di polpo affumicata al castagno, dal lonzino di spada affumicato al legno di olivo alla salsiccia di pesce. "Avendo un altro locale ad Ibiza (locale gemello di Il Dek Italian Bistrot, sempre a Prato e sempre di proprietà dell'imprenditore toscano, ndr) mi è

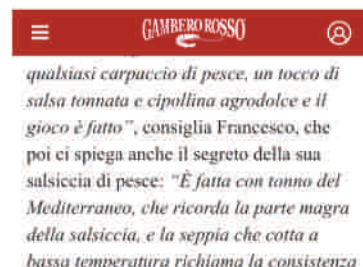


dell'imprenditore toscano, ndr) mi è capitato di assaggiare i mitici salumi di Angel León e posso dire con cognizione di causa che i nostri si avvicinano di più ai salumi di carne, forse perché la nostra missione è stata questa fin dall'inizio". Risultato ottenuto grazie a lunghe marinature, alle affumicature e alle cotture diverse, di modo che il pesce acquisisca una forte personalità. Tutte tecniche che ci ricordano il lavoro incredibile portato avanti, dall'altra parte dell'emisfero, in Australia, da **Josh Niland** grande portavoce della fish butchery (macelleria di pesce) nel suo Saint Peter a Sydney.



Come vengono fatti i salumi di mare

"La bresaola è fatta con un trancio di tonno marinato a secco e macerato nei tre pepi, il lonzino di spada viene invece prima affumicato e poi macerato nel finocchietto selvatico, mentre per la soprassata di polpo usiamo l'animale privato dalla testa, lo cuociamo a bassa temperatura, lo pressiamo e lo affumichiamo leggermente. Con questa soprassata ci facciamo pure il bacon: basta tagliare la soprassata sottile e cuocerla in padella". Altro fiore all'occhiello di Shark – La Bottega del Pesce è il roastfish di tonno, "qui la parte centrale del filetto viene laccata con il miele, leggermente scottata per produrre una leggera crosta esterna e cotta in forno a 33 gradi per un'ora e mezzo circa. Il risultato è un prodotto diverso da qualsiasi carpaccio di pesce, un tocco di salsa tonnata e cipollina agrodolce e il



qualsiasi carpaccio di pesce, un tocco di salsa tonnata e cipollina agrodolce e il gioco è fatto", consiglia Francesco, che poi ci spiega anche il segreto della sua salsiccia di pesce: "È fatta con tonno del Mediterraneo, che ricorda la parte magra della salsiccia, e la seppia che cotta a bassa temperatura richiama la consistenza della parte grassa del maiale. Poi la condiamo come fosse una vera e propria salsiccia, dunque con finocchietto, pepe, vino rosso e aglio".



Dicono di noi...

AGRODOLCE CHI DOVE COSA COME CITTÀ UOMO RICETTE

Prato, i salumi di pesce di Shark Bottega del Pesce

di Valerio Dini - di Federico Pignatelli

A Prato, in pieno al Centro dell'Imperatore, si trova **Shark Bottega del Pesce**, curata da El Dab, il cuoco contemporaneo nato dal gruppo di Francesco Sisti, insieme al soci Daniele Caputo e Stefano Carlini, che hanno conquistato la notorietà grazie al servizio web.

Salumi di pesce

La vera essenza di Shark sono i **salumi di pesce**. Un alto livello di qualità, selezione...

ilGolosaio

Nel cuore di Prato l'Italian bistrot che non t'aspetti

di Paolo Mancini - 14/05/2015

Dai salumi di pesce come aperitivo alla pasta Martelli alle vongole e al baccalà insieme a sushi, sashimi e pizza come cena.

Shark Bottega del Pesce

Cercate l'antico Duomo di Prato, entrate la sua piazza ampia, che ricopre la sagitta di questa città, regala al tempo. Fate un giro per i palazzi e le torri, una più interessante dell'altra, e troverete il **Deli Italian Bistrot** (Piazza Santa Maria delle Carceri, 1 - tel. 0574 475476).

L'idea di questo locale molto profondo con un doppio debutto sulla piazza (Prato è davanti alla **bottega del pesce Shark**) è di **Francesco Sisti**, un varesino che ha fatto la strada della qualità per arrivare a clienti, che sono famiglie, giovani ma anche studenti che si fermano volentieri ad assaggiare le sue specialità come i salumi di pesce che non fanno pensare a Colasara. E se l'aperitivo si prende nella bottega, con aperitivi, bere e di buon, formi di pesce spinto affumicato e fritto di salmone, sardine, se come un assoluto relax è nel locale di Prato.

Arrivano in tavola dei piatti realizzati con le **farine del Mulino Sabirino** e con la **farina Petra** e poi una lista di torte, ericette di vini di cui si mette a disposizione a prezzi contenuti (se non solo italiani) perché la metà sono delle sante prove della Francia.

Il locale è qui dal 2014, in piazza delle Carceri, ma la storia insegna, quella di Sisti, che è stato dalla seconda metà, così come la bottega del pesce, hanno un locale gemello ad Prato, nato nel 2013.

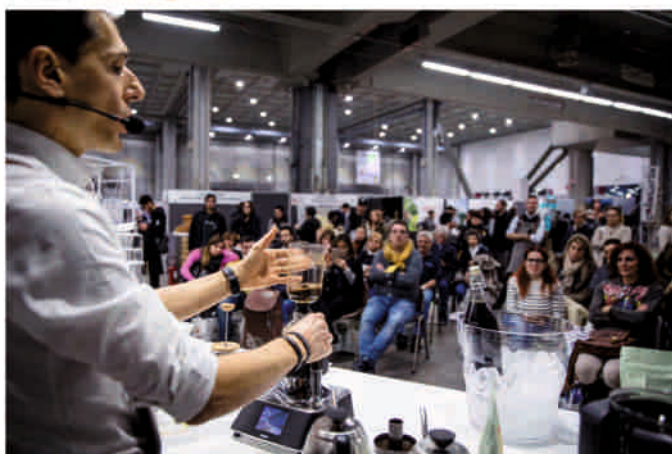
Dicono di noi...

PRESS KIT

LEZIONI DI PIZZA · CORONAVIRUS · RICETTE · RISTORANTI · PIZZERIE · LOCALI · CIBO · VINO · GUIDA MICHELIN

SCATTIDIGUSTO

d-2



Storie

Milano. 10 cose da assaggiare a Golasaria

di Antonella Bonati - 28 dicembre 2018

10 cose da



1. I salumi di pesce di Shark

I 30 accessori da cucina più in sconto oggi su Amazon



Se i salumi vegani bastano un po' perplesso, ecco una « carne » di pesce con saporite venature rosate. I salumi di pesce prodotti da Shark sono una grande idea e con un grande gusto.

L'idea è quella di creare un nuovo salume toscano (Shark sta a Prato). Il pesce, usando le specie locali (e non solo). Ecco:

- Brucola di tonno
- Lattino di pesce spada affumicato al fumo d'olive
- Riccioli di filetto di tonno rosso
- Soppressata di polpo al naturale al fumo d'olive
- Saliccia di maiale con tonno e scorfano
- Filetto di salmone scottato



Dicono di noi...

PRESS KIT

AMICI | PAMBIANCO WINE & FOOD | PUBLI | BOUTE | DOV'ERTE

PAMBIANCO wine & food

Disseminati da FEBBRAIO 2021 | Testate distribuite nel 2021

HOME | WINE | APPROFONDIMENTI | TUTORIALI | TV | MAGAZINE | JOBS

Da commodity, il pesce diventa brand

17 Settembre 2020 | A. Pambianco



Foto: S. Di Biase - Contrasto / Laif

La tendenza è quella del passaggio da commodity a brand, già evidenziata nella filiera alimentare per altri prodotti come la pasta, le uova, i formaggi e le carni. Un trend, come già notato nell'ultimo numero di *Pambianco Magazine* *Wine&Food*, che ora sembra riguardare anche il pesce, con la proposta nella ristorazione di un menù prima firma abbinata al marchio aziendale che diventa garanzia di qualità, tracciabilità del prodotto e capacità di selezione o lavorazione. Così il compito del food case, che tradizionalmente ha offerto di piatto tritato agli artigiani ittici, inizia a cambiare approccio verso una materia prima sempre più importante, convenientemente una volta richiesta dal consumatore finale sempre più attento alla qualità e sempre più orientato alla scelta del pesce in carta.

***I consumatori -** afferma **Claudio Cerati**, direttore di *Upstream* di Lernigan (Oronzo) che officina il salame atlantico con lezio di fazzo dell'avvenire oarmeno - non sempre più attenti alla scelta

SCOPRI LE QUOTABILI 2020

SCARICA LA 10ª EDIZIONE DEL PRIMO PAMBIANCO "QUOTABILI 2020" E SCOPRI TUTTI I VINCITORI

PAMBIANCO WINE & FOOD

WINE & FOOD

EDITORIALE

Esame di maturità

100 anni di produzione, il vino di Prato è un prodotto di qualità che merita di essere conosciuto da tutti.

WINE TV

GAMBERO ROSSO Attornati

Foxy Cartapaglia è il segreto di un fritto gourmet. [Scopri di più](#)

Notizie

Shark - La Bottega del Pesce: i salumi di mare made in Prato

8 Set. 2020, 11:28 | a cura di Annalisa Zordan



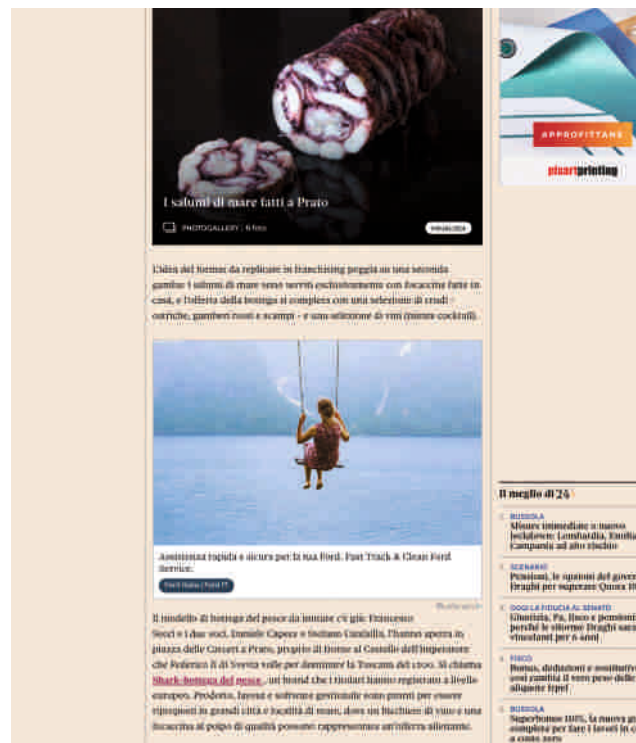
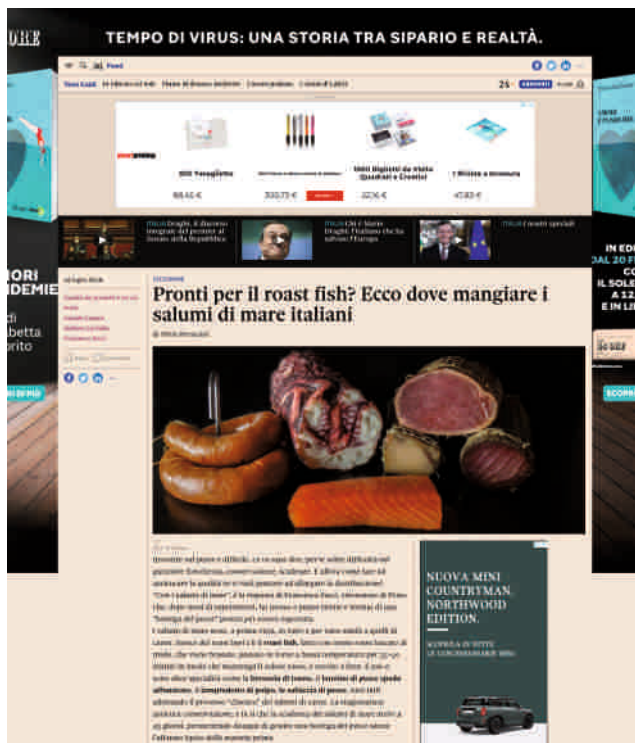
A PRATO C'È UNA REALTÀ CHE PRODUCE SALUMI DI MARE, PRECISAMENTE IL MEDITERRANEO. LI ABBIAMO ASSAGGIATI E MERITANO. LA STORIA DI SHARK - LA BOTTEGA DEL PESCE.

ULTIME NOTIZIE

Amazon Fresh a Roma (dopo Milano): il supermercato digitale di Amazon arriva in Italia

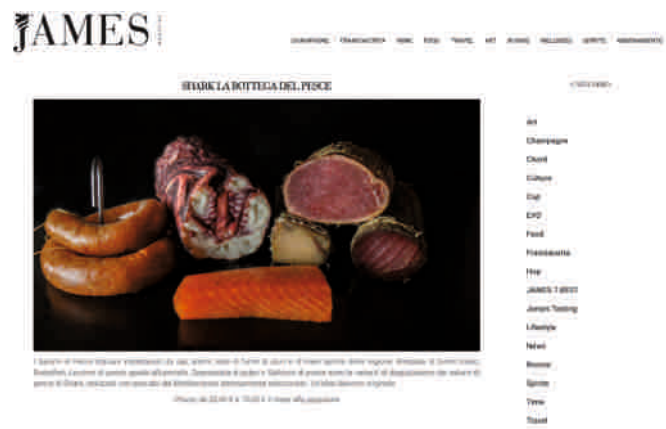
GESTIONE DEL TURISMO ENOGASTRONOMICO SOSTENIBILE

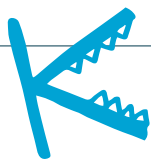
Dicono di noi...



Dicono di noi...

PRESS KIT





I SALUMI DI PESCE
DI SHARK®



SHARK® 'S
FISH CHARCUTERIE



BRESAOLA *di* TONNO

AROMI DELLA MACCHIA MEDITERRANEA E PEPE DEL SICHUAN

TUNA *BRESAOLA*

AROMAS OF THE MEDITERRANEAN SCRUB AND SICHUAN PEPPER

LAVORATA DA FRESCO,
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI

MADE FRESH
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

La bresaola di tonno, come il lonzino di pesce spada, subisce un processo molto simile ai salumi di maiale, con un periodo di marinatura e uno di stagionatura.

La sua particolarità è la macerazione in una miscela di pepi che la circonda e gli dà forza. Un'esplosione di sapori che ci trasporta nella nostra terra, la Toscana, dove i sapori sono persistenti e decisi.

Essendo il salume più acuto e toscano della nostra gamma solitamente lo andiamo ad abbinare a ingredienti che smorzano la sua forza in maniera da creare degli abbinamenti molto suggestivi.

Tuna bresaola, like swordfish lonzino, undergoes a process very similar to pork charcuterie, with a marinating and aging period.

Its uniqueness lies in the maceration in a mixture of spices that surround it and give it strength. An explosion of flavors that transports us to our land, Tuscany, where the flavors are persistent and bold.

As the sharpest and most Tuscan among our charcuterie range, we usually pair it with ingredients that mellow its strength, creating very suggestive combinations.

MADE IN ITALY



Blister interfogliato 70gr - Shelf life 45gg

Trancio s/v 0,8/1,5 Kg. - Shelf life 60gg

**CROSTINO BRESAOLA
DI TONNO, CREMA DI
CARCIOFI,
POMODORINI CONFIT**

PESO: 10 g

COSTO BRESAOLA: 0,55 €

**TARTINA BRESAOLA DI
TONNO, SALSA TARTARA
E CIPOLLINA
AGRODOLCE**

PESO: 10 g

COSTO BRESAOLA: 0,55 €

**TAGLIERINO BRESAOLA
DI TONNO, CREMA DI
AVOCADO E
POMODORINI CONFIT**

PESO: 30 g

COSTO BRESAOLA: 1,65 €

**SANDWICH BRESAOLA
DI TONNO, SCAROLA
SALTATA, OLIVE
TAGGIASCHE E
PHILADELFA**

PESO: 25 g

COSTO BRESAOLA: 1,37 €

**PIZZA 220gr
BRESAOLA DI TONNO**

Bresaola di tonno, mozzarella a
crudo, finocchi julienne marinati
al lime e maionese al pomodoro

PESO: 60 g

COSTO BRESAOLA: 3,30 €

**FOCACCINA 150gr
BRESAOLA DI TONNO**

Bresaola di tonno, crema di
formaggio, broccoli croccanti e
crema di carciofi

PESO: 50 g

COSTO BRESAOLA: 2,75 €

**TAGLIERE IN PUREZZA DEI
SALUMI SHARK**

PESO: 25 g

COSTO BRESAOLA: 1,375 €

**SANDWICH BRESAOLA DI
TONNO, MELANZANE
SOTTO PESTO E
PHILADELFA**

PESO: 25 g

COSTO BRESAOLA: 1,37 €

**MONTADITO BRESAOLA
DI TONNO, FETTA DI
BUFALA, ORIGANO
BRICIOLE DI TARALLO E
POMODORINO
SEMISECCO**

PESO: 10 g

COSTO BRESAOLA: 0,55 €

TAGLIERE IN PUREZZA COMPLETO

25 gr Bacalao affumicato, 25g Bresaola di Tonno,
25g Lonzino, 25g Bacon di Polpo,
25g Salmone, 25g Roastfish

COSTO FOOD: 8,875 €



LONZINO *di* SPADA

FUMO DI OLIVO, AROMI E FINOCCHIETTO SELVATICO

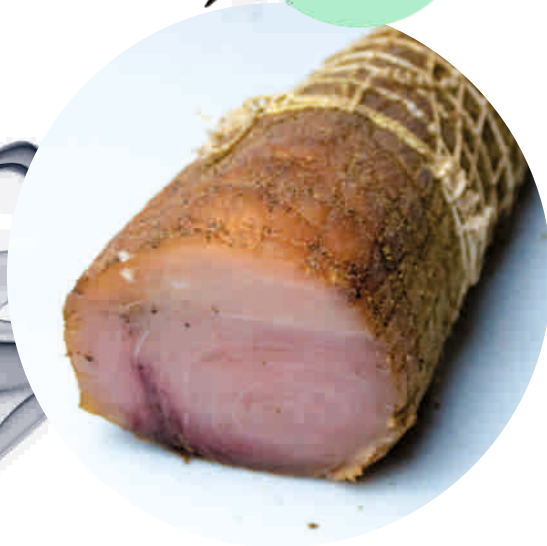
SWORDFISH *LOIN*

SMOKED WITH OLIVE WOOD, AROMAS AND WILD FENNEL

LAVORATO DA FRESCO, SALATO A MANO,
DISIDRATATO DEL 40%,
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI

MADE FROM FRESH, HAND-SALTED,
DEHYDRATED BY 40%,
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

MADE IN ITALY



Il nostro lonzino di pesce spada viene marinato sotto sale e zucchero, macerato nel finocchietto selvatico, ed infine, affumicato.

Sicuramente il prodotto più elegante della gamma.

Our swordfish lonzino is marinated in salt and sugar, macerated in wild fennel, and finally, smoked.

Definitely the most elegant product in the range.



Blister interfogliato 70gr - Shelf life 45gg

Trancio s/v 0,8/1,5 Kg. - Shelf life 60gg



CROSTINO LONZINO DI SPADA

Gorgonzola e marmellata di arance

PESO: 10 g

COSTO LONZINO: 0,60 €

TAGLIERINO LONZINO DI SPADA

Finocchi julienne e marmellata di limone

PESO: 30 g

COSTO LONZINO: 1,80 €

SANDWICH LONZINO DI SPADA

Crema di formaggio e radicchio trevigiano arrosto

PESO: 25 g

COSTO LONZINO: 1,50 €

CAPONATINA LONZINO DI SPADA

Capponata di verdure stagionali e maionese alla menta

PESO: 30 g

COSTO LONZINO: 1,80 €

PIZZA 220gr LONZINO DI SPADA

Mozzarella, zucchine scapece e pomodorini ciliegini gialli e rossi

PESO: 60 g

COSTO LONZINO: 3,60 €

FOCACCINA 150gr LONZINO DI SPADA

Cime di rapa saltate Philadelphia

PESO: 50 g

COSTO LONZINO: 3,00 €

TAGLIERE IN PUREZZA DEI SALUMI SHARK

PESO: 25 g

COSTO LONZINO: 1,50 €

TAGLIERE IN PUREZZA COMPLETO

25 g Bacalao affumicato
25g Bresaola di Tonno,
25g Lonzino,
25g Bacon di Polpo,
25g Salmone,
25g Roastfish

COSTO FOOD: 8,875 €



il ROASTFISH

COTTURA ALL'INGLESE DI UN FILETTO DI TONNO PINNA GIALLA

ROAST*FISH*

L'UNICO DELLA NOSTRA GAMMA
SENZA PROCESSO DI DISIDRATAZIONE
CLASSICA BRASATURA DI UN FILETTO
DI TONNO PINNA GIALLA ALL'INGLESE
LAVORATO DA FRESCO
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI

THE ONLY ONE IN OUR RANGE
WITHOUT A CLASSIC DEHYDRATION
PROCESS: ENGLISH BRAISING OF A
FRESH YELLOWFIN TUNA FILLET.
MADE FRESH
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

Il roastfish di tonno ha una lavorazione uguale al classico roastbeef, una cottura esterna all'inglese e una laccatura al miele e rosmarino, rimanendo crudo all'interno. È un prodotto molto sfizioso, morbido e avvolgente al palato. Lo si può usare in cucina in molte versioni.

Tuna roastfish undergoes a process similar to classic roast beef, with an English-style external cooking and a glaze of honey and rosemary, while remaining raw on the inside. It's a very delightful, tender, and palate-pleasing product that can be used in various culinary preparations.

MADE IN ITALY



Trancio s/v 0,8/1,5 Kg. - Shelf life 30gg

CROSTINO ROASTFISH

Salsa tonnata, capperi, cipollina
agrodolce polvere di caffè

PESO: 10 g

COSTO ROASTFISH: 0,55 €

SANDWICH ROASTFISH

Foiegras e composta di fichi

PESO: 25 g

COSTO ROADTFISH: 1,375 €

TAGLIERINO ROASTFISH

Spinaci saltati, purè di patate

PESO: 40 g

COSTO ROASTFISH: 2,00 €

ROASTFISH TONNATO

Tertare di manzo, salsa tonnata,
polvere di caffè capperi e
cipolla agrodolce

PESO: 40 g

COSTO ROASTFISH: 2,00 €

**CLUB SANDWICH
ROASTFISH**

Insalata scarola, pomodoro
cuore di bue, cipollina agrodolce
e maionese senapata

PESO: 80 g

COSTO ROASTFISH: 4,00 €

**PIZZA 220gr
ROASTFISH**

Mozzarella, cipolla marinata,
capperi zest di limone

PESO: 60 g

COSTO ROASTFISH: 1,375 €

**TAGLIERE IN PUREZZA DEI
SALUMI SHARK**

PESO: 25 g

COSTO ROASTFISH: 1,375 €

**TAGLIERE IN PUREZZA
COMPLETO**

25 g Bacalao affumicato
25g Bresaola di Tonno,
25g Lonzino,
25g Bacon di Polpo,
25g Salmone,
25g Roastfish

COSTO FOOD: 8,875 €



BACON *di* POLPO

AFFUMICATO AL LEGNO DI OLIVO

OCTOPUS *BACON*

SMOKED WITH OLIVE WOOD

LAVORATO DA FRESCO

NO COLORANTI, NO CONSERVANTI

MADE FRESH

NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

Il bacon di polpo è un salume già presente sul mercato, ma noi siamo riusciti a personalizzarlo creando una tripla affumicatura che ci permette di avere un sapore omogeneo dal cuore fino alla parte esterna. I polpi vengono cotti a bassa temperatura fino a rompere le fibre, successivamente vengono pressati, senza aggiunta di conservanti. Solo con il oro collagene riusciamo a dare forma cilindrica e a mantenere la sua forza anche durante il taglio all'affettatrice.

Il nostro bacon di polpo prende il nome da una preparazione a mio avviso molto divertente e sfiziosa: tagliando una fetta ad affettatrice e posizionandola su una padella antiaderente con un filo d'olio e un peso sopra, si ottiene una cialda molto croccante e con un sapore molto vicino a quello del classico bacon.

Octopus bacon is a salami already available on the market, but we have managed to customise it by creating a triple smoking process that allows us to have a consistent flavour from the core to the outer part. The octopuses are cooked at low temperature until the fibres break, then they are pressed, with no added preservatives. Only with their own collagen can we give it a cylindrical shape and maintain its strength even when sliced with a slicer. Our octopus bacon gets its name from a preparation that I find very fun and delicious: by slicing a piece with a slicer and placing it in a non-stick pan with a drizzle of oil and a weight on top, you get a very crispy result with a flavour very close to that of classic bacon.

MADE IN ITALY



Blister interfogliato 70gr Shelf life 40gg

Trancio s/v 0,8/1,5 Kg. Shelf life 60gg



MEDAGLIONE ALLA PIASTRA DI POLPO

Purè di patate, olive taggiasche
e fiore di capperi

PESO: 90 g

COSTO POLPO: 4,50 €

PIZZA 220gr POLPO

Polpo, crema di patate arrosto,
mozzarella, olive e polvere di
capperi

PESO: 60 g

COSTO POLPO: 3,30 €

FOCACCINA 150gr POLPO

Polpo, mozzarella a crudo e olive
taggiasche

PESO: 50 g

COSTO POLPO: 2,75 €

TAGLIERE IN PUREZZA DEI SALUMI SHARK

PESO: 25 g

COSTO POLPO: 1,375 €

MACCHERONI IN CARBONARA DI POLPO

polpo naturale 25g, polpo
chips 15g uova e parmigiano

COSTO POLPO: 2,20 €

POLPO BURGER

Polpo alla piastra, maionese,
pane nero di seppia

PESO: 100 g

COSTO BRESAOLA: 5,50 €

CHIPS DI POLPO

Polpo al naturale

PESO: 10 g

COSTO POLPO: 0,55 €

POLPO E PATATE

Polpo al naturale 30g, polpo
chips 15g patate schiacciate

COSTO POLPO: 2,50 €

UOVA AL TEGAMINO

Polpo naturale 13g, polpo
chips 13g e paprica in polvere

COSTO POLPO: 1,375 €

TAGLIERE IN PUREZZA COMPLETO

25 g Bacalao affumicato
25g Bresaola di Tonno,
25g Lonzino,
25g Bacon di Polpo,
25g Salmone,
25g Roastfish

COSTO FOOD: 8,875 €



il SALMONE SCOZZESE

MARINATO CON SALI PREGIATI E ZUCCHERO, AFFUMICATO AL
LEGNO DI MELO

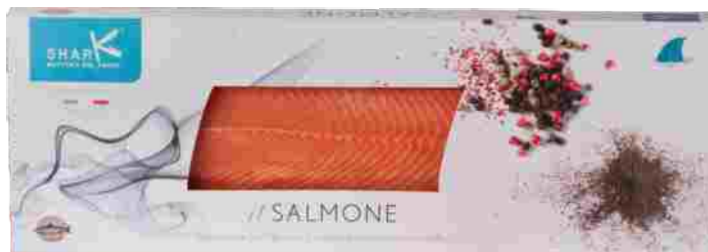
SALMON

LAVORATO DA FRESCO
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI
MADE FRESH
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

Il nostro salmone scozzese lavorato da fresco, salato a mano
e successivamente affumicato.
Parte grassa inferiore alla parte magra una texture tenace e
delicata.

Our Scottish salmon is processed fresh, salted by hand, and
then smoked.
The fatty part is lower than the lean part, with a tough yet
delicate texture.

MADE IN ITALY



Blister interfogliato 70gr - Shelf life 40gg

Baffa s/v 1,0/1,5 Kg. - Shelf life 40gg

Cuore s/v 250/500 Gr. - Shelf life 40gg

PENNE SALMONE

Salmone affumicato, penne,
panna e scaglie di tartufo nero

PESO: 50 g

COSTO SALMONE: 2,50 €

OMELETTE SALMONE

Salmone affumicato, uova erba
cipollina

PESO: 40 g

COSTO SALMONE: 2,00 €

SASHIMI DI SALMONE

Salmone affumicato 6pz

PESO: 90 g

COSTO SALMONE: 4,50 €

TAGLIERE IN PUREZZA DEI SALUMI SHARK

PESO: 25 g

COSTO SALMONE: 1,375 €

TARTARE DI SALMONE

Salmone affumicato e caviale
di tartufo nero

PESO: 70 g

COSTO SALMONE: 3,50 €

SANDWICH SALMONE

Salmone affumicato burro
francese

PESO: 25 g

COSTO SALMONE: 1,375 €

FOCACCINA 150gr SALMONE

Salmone affumicato burrata, olio
al tartufo bianco e scaglie di
tartufo nero

PESO: 50 g

COSTO SALMONE: 2,55 €

PIZZA 220gr SALMONE

Salmone affumicato, burrata,
rucola e pomodorini confit

PESO: 60 g

COSTO SALMONE: 3,00 €

TAGLIERE IN PUREZZA COMPLETO

25 g Bacalao affumicato
25g Bresaola di Tonno,
25g Lonzino,
25g Bacon di Polpo,
25g Salmone,
25g Roastfish

COSTO FOOD: 8,875 €



SALSICCIA *di* PESCE

50% TONNO PINNA GIALLA E 50% SEPPIA

AROMI DEL CHIANTI, PAPRIKA, SALI PREGIATI & PEPE DI SICHUAN

SEAFOOD *SAUSAGE*

MADE IN ITALY



LAVORATA DA FRESCO
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI

MADE FRESH
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

Infine abbiamo la salsiccia di pesce, composta da tonno fresco e seppie cotte a bassa temperatura, portate fino alla rottura delle fibre. Abbiamo creato questo connubio proprio per ricreare una vera e propria salsiccia; infatti il tonno rappresenta la parte magra, mentre la seppia quella grassa. Il tutto viene condito con aromi del Chianti, finocchietto selvatico, paprika, vino e sale.

Abbiamo la possibilità di presentare il prodotto sia in budello naturale, sia direttamente in pasta.

Da utilizzare e gestire come una vera e propria salsiccia di maiale.

Last but not least, we have the fish sausage, made from fresh tuna and slow-cooked cuttlefish until the fibres break down. We created this combination specifically to replicate a true sausage; indeed, the tuna represents the lean part, while the cuttlefish represents the fatty part. Everything is seasoned with Chianti herbs, wild fennel, paprika, wine, and salt.

We have the option to present the product either in a natural casing or directly in paste form.

To be used and managed like a true pork sausage.



Disponibile in pasta s/v 0,5/1,0 Kg. Shelf life 12gg

Disponibile in budello s/v 0,5/1,0 Kg. Shelf life 12gg



**POLPETTE
ALL'ARABBIATA**

Salsiccia di pesce 7 polpettine
di 25g, salsa di pomodoro
piccante e cialda di pane

PESO: 105 g

COSTO SALSICCIA: 5,145 €

**SANDWICH SALSICCIA
DI PESCE**

Salsiccia di pesce piastrata,
maionese senapata, insalata e
pomodori

PESO: 30 g

COSTO SALSICCIA: 1,47 €

**FOCACCINA 150gr
SALSICCIA**

Salsiccia alla piastra, cime di rapa
e crema di formaggio

PESO: 60 g

COSTO SALSICCIA: 2,94 €

**PIZZA 220gr
SALSICCIA**

Salsiccia di pesce frita,
mozzarella e friarielli

PESO: 80 g

COSTO SALSICCIA: 3,92 €

PAPPA A POMODORO

Salsiccia di pesce, burrata, olio e
basilico

PESO: 60 g

COSTO SALSICCIA: 2,94 €

CROSTINO SALSICCIA

Salsiccia si pesce frita e
stracchino

PESO: 30 g

COSTO SALSICCIA: 1,47 €



BACALAO

100% MERLUZZO SALATO A MANO

BACALAO

MADE IN ITALY



LAVORATO DA FRESCO
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI
MADE FRESH
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

Il nostro Bacalao lavorato da fresco salato a mano e
successivamente affumicato un prodotto dei semplice
utilizzo, ideale per ricette sfiziose.



Baffa s/v 0,5/0,75Kg. - Shelf life 21gg

CROSTINO BACALAO

Bacalao affumicato, crema di ceci e scarola

PESO: 10 g

COSTO BACALAO: 0,55 €

INSALATINA DI BACALAO

Bacalao affumicato, patate lesse, olive taggiasche e pomodoro concasse

PESO: 60 g

COSTO BACALAO: 3,30 €

SANDWICH BACALAO

Bacalao affumicato, scarola e crema di ceci

PESO: 25 g

COSTO BACALAO: 1,375 €

TAGLIERE IN PUREZZA DEI SALUMI SHARK

Bacalao affumicato

PESO: 25 g

COSTO BACALAO: 1,375 €

FOCACCINA 150gr BACALAO

Bacalao affumicato, crema di patate, capperi, olive taggiasche, pomodoro e maionese

PESO: 50 g

COSTO BACALAO: 2,75 €

TAGLIERE IN PUREZZA COMPLETO

25 g Bacalao affumicato
25g Bresaola di Tonno,
25g Lonzino,
25g Bacon di Polpo,
25g Salmone,
25g Roastfish

COSTO FOOD: 8,875 €



SHARKETTA

MERLUZZO, PAPRIKA DOLCE, PAPRIKA PICCANTE & AROMI DEL CHIANTI

SHARKETTA

LAVORATA DA FRESCO
NO COLORANTI, NO CONSERVANTI

MADE FRESH
NO COLOURANTS, NO PRESERVATIVES

La nostra Sharketta sfiziosa, appetitosa leggermente
piccante.



Disponibile in barattolo 220gr Shelf life 365gg

CROSTINO SHARKETTA

Sharketta

PESO: 30 g

COSTO SHARKETTA: 1,125 €

INSALATINA DI BACALAO

Bacalao affumicato, patate lesse,
olive taggiasche e pomodoro
concasce

PESO: 60 g

COSTO BACALAO: 3,30 €

PENNE SHARKETTA

Sharketta e burro

PESO: 60 g

COSTO SHARKETTA: 2,70 €

PIZZA 220gr

Sharketta, mozzarella e
prosciutto cotto

PESO: 50 g

COSTO SHARKETTA: 2,25 €

**FOCACCINA 150gr
SHARKETTA**

Sharketta e burrata

PESO: 50 g

COSTO SHARKETTA: 2,25 €

CROCCHETTE SHARKETTE

Sharketta e mozzarella

PESO: 15 g

COSTO SHARKETTA: 0,70 €

SANDWICH SHARKETTA

Sharketta, scarola e olive
taggiasche

PESO: 30 g

COSTO SHARKETTA: 1,125 €

TAGLIERE SALUMI

Sharketta

PESO: 30 g

COSTO SHARKETTA: 1,125 €

**TAGLIERE IN PUREZZA
COMPLETO**

30 g Sharketta
25 g Bacalao affumicato
25g Bresaola di Tonno,
25g Lonzino,
25g Bacon di Polpo,
25g Salmone,
25g Roastfish

COSTO FOOD: 10,00 €





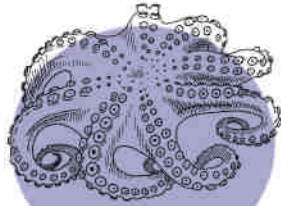
I SALUMI DI PESCE

DA UN'IDEA DI FRANCESCO SECCI

SEAFOOD CHARCUTERIE

AN IDEA BY FRANCESCO SECCI







info@sharkbottegadelpesce.it

Tel. +39 335 6695459

WWW.SHARKBOTTEGADELPESE.IT



I SALUMI DI PESCE
SEAFOOD CHARCUTERIE