

POUR PLUS TARD

POUR COMMANDER

www.prego-kitchen.be

Click & Collect



REJOIGNEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX



PRÉGO!
ITALIAN TAKEAWAY KITCHEN



PRÉGO!
ITALIAN TAKEAWAY KITCHEN

PÂTES FRAÎCHES PRÊTES À DRESSER!



POURQUOI DES RECETTES PRÊTES À DRESSER?

Tout simplement parce qu'il y a 2 secrets clés pour réaliser un plat de pâtes d'exception :

1) Utiliser des pâtes fraîches faites maison, avec de bons œufs et une semoule d'origine italienne.

2) Dresser le plat sur le moment, comme dans les meilleurs restaurants italiens.

C'est pour cette raison que nous avons créé pour vous des recettes de pâtes fraîches prêtes à dresser chez vous en 4 minutes chrono.

Finis les pâtes qui arrivent froides, sèches et surcuites !



RÉCHAUFFEZ LA PASTA



RÉCHAUFFEZ VOTRE SAUCE



DRESSEZ COMME AU RESTO

AUSSI BON QU'AU RESTO...
ET EN MOYENNE
30% MOINS CHER!

Vous prenez la peine de venir chercher votre plat sur place et vous le dressez vous-même à la maison? Alors vous payez tout simplement moins cher qu'au resto.

C'est logique, non?

Chez PREGO!, tout est fait maison, nous n'avons pas d'intermédiaires, pas de salle de dégustation et pas de service à table. Autant d'économies que nous répercutons immédiatement sur nos prix !

PÂTES FRAÎCHES PRÊTES À DRESSER!



Spaghetti al Ragù Bolognese

Spaghettis frais maison, viande de bœuf et porc origine Belgique mijotée 3 heures, soffrito, tomates pelées du Sud de l'Italie et bouquet d'herbes aromatiques.
Topping : Grana Padano DOP.

PRIX RESTO*
~~14,00€~~

PRIX PREGO!
7,95€



GRANA PADANO DOP



Tagliatelle alla Crema di Pecorino e Guanciale

Tagliatelles fraîches maison, lardons, guanciale, crème fraîche, pecorino romano, Grana Padano DOP et pointe de noix de muscade.
Topping : croquant de ricotta salée et graines de courge+ Grana Padano DOP.

PRIX RESTO*
~~14,50€~~

PRIX PREGO!
8,95€



Papardelle Tartufata e Funghi

Papardelles fraîches maison, fricassée de pleurotes et portobello, crème de truffe, vino bianco trentino et citron d'Amalfi.
Topping : roquette, Grana Padano DOP topping, noix grillées et concassé d'olives semi-séchées.

PRIX RESTO*
~~22,00€~~

PRIX PREGO!
12,95€



Rigatoni ti Prego!

Rigatonis frais maison, simple concassé de cubes de tomates à l'huile d'olive de Sicile PANORMUS de la maison "Bacchi fratelli" et origan.
Topping : stracciatella di bufala des Pouilles, pignons de pin, pesto genovese maison et Grana Padano DOP.

PRIX RESTO*
~~19,50€~~

PRIX PREGO!
10,95€



Spaghetti alle Polpette di Nona

Spaghettis frais maison, mini-polpettes de (viande de porc, portobello, jambon speck, Grana Padano DOP, basilic), soffrito, tomates pelées du Sud de l'Italie, crème fraîche, piment doux et bouquet d'herbes aromatiques.
Topping : copeaux de Grana Padano DOP + roquette + graines de courge.

PRIX RESTO*
~~16,00€~~

PRIX PREGO!
9,95€



Treccie alla Norma con Ricotta secca

Pâtes treccie fraîches maison, soffrito, aubergines confites, tomates semi-séchées, tomates pelées du Sud de l'Italie et basilic.
Topping : pesto de courgettes et basilic frais maison aux noix grillées et ricotta salée râpée.

PRIX RESTO*
~~16,00€~~

PRIX PREGO!
8,95€



Rigatoni agli Scampi e Stracciatella di Bufala

Rigatonis frais maison, scampis Black Tiger rôtis au four, simple concassé de cubes de tomates à l'huile d'olive de Sicile PANORMUS de la maison "Bacchi fratelli", origan.
Topping : stracciatella di bufala des Pouilles, pignons de pin, pesto genovese maison et Grana Padano DOP.

PRIX RESTO*
~~22,00€~~

PRIX PREGO!
12,95€

OPTION SANS GLUTEN DISPONIBLE



Nous vous proposons actuellement une alternative de pâtes sèches sans gluten. Mais sachez que nous travaillons sur la création de la recette parfaite pour nos propres pâtes fraîches sans gluten.
Disponible dès septembre 2023 !



RAVIOLES FRAÎCHES PRÊTES À DRESSER!



MANQUE
TOUTES
LES
PHOTOS

Agnolotti Spinaci e Ricotta

Ravioles fraîches maison. Farce : ricotta sicilienne, mascarpone, Grana Padano DOP, épinards frais, basilic. Sauce : concassé de tomates à l'huile d'olive de Sicile "Bacchi Fratelli".

Toppings : basilic frais, ricotta secca rapée

PRIX
RESTO*

~~14,00€~~

PRIX
PREGO!

8,00€

Agnolotti Cacio e Pepe

Ravioles fraîches maison. Farce : ricotta sicilienne, pecorino, mascarpone, poivre noir. Sauce : crema di Pecorino Romano.

Toppings : poivre concassé, Grana Padano DOP

PRIX
RESTO*

~~14,00€~~

PRIX
PREGO!

8,00€



Tortelli Pere e Gorgonzola

Ravioles fraîches maison. Farce : poires cuites caramélisées au beurre, ricotta sicilienne, mascarpone, gorgonzola, noix.

Sauce : Huile d'olive de Sicile "Bacchi Fratelli" e Basta!

Toppings : noix concassées, Grana Padano DOP.

PRIX
RESTO*

~~14,00€~~

PRIX
PREGO!

8,00€

Tortelloni Prosciutto e Mortadella

Ravioles fraîches maison.

Farce : jambon italien, mortadelle, chair à saucisse, soffrito, sauge, romarin, Grana Padano.

Sauce : Beurre de sauge.

Toppings : Grana Padano DOP.

PRIX
RESTO*

~~14,00€~~

PRIX
PREGO!

8,00€

Ravioli Pomodoro e Mozzarella al Basilico

Ravioles fraîches maison. Farce : ricotta sicilienne, mascarpone, Grana Padano DOP, mozzarella fior di latte, tomates semi-séchées et basilic frais. Sauce : Huile d'olive de Sicile "Bacchi Fratelli" e Basta! Toppings : roquette, stracciatella

PRIX
RESTO*

~~14,00€~~

PRIX
PREGO!

8,00€

FAITES-VOUS PLAISIR!

AJOUTEZ UNE INSALATA PICCOLA À VOTRE PLAT.



Insalata Piccola

Roquette - jeunes pousses - copeaux de Grana Padano DOP râpé - vinaigrette huile d'olive et balsamique.

2,50€



AL FORNO

RICOTTA À LA TRUFFE

LASAGNES FRAÎCHES



Lasagne alla Bolognese de la Nonna

Pâtes fraîches maison, sauce ragù, béchamel au romarin, Grana Padano DOP, provolone DOP et mozzarella.

PRIX RESTO*

~~14,00€~~

PRIX PREGO!

7,95€



Lasagne di Verdura

Pâtes fraîches maison, sauce légumes (75% de légumes frais), pesto maison de courgettes fraîches, burrata DOP, provolone DOP et mozzarella di bufala.

PRIX RESTO*

~~15,00€~~

PRIX PREGO!

9,95€



Lasagne Salmone bassa temperatura

Pâtes fraîches maison, saumon basse température, vin blanc, aneth, ricotta sicilienne, épinards, provolone DOP, Grana Padano DOP et mozzarella di bufala.

PRIX RESTO*

~~18,00€~~

PRIX PREGO!

10,50€



Lasagne Suprema alla Tartufata

Pâtes fraîches maison, fricassée de pleurotes, ricotta à la truffe, jeunes oignons, crème de truffe, noix, concassé d'olives semi-sechées, roquette, et Grana Padano DOP.

PRIX RESTO*

~~22,00€~~

PRIX PREGO!

13,50€



Lasagne Suprema di Zucchini

Pâtes fraîches maison, duo de courgettes, ricotta au chèvre doux, pesto genovese, tomates semi-sechées, origan, jambon aux herbes, crème de parmesan et baies de goji.

PRIX RESTO*

~~21,00€~~

PRIX PREGO!

12,50€



AL FORNO



**PRIX AVANTAGE
FAMILY**

LASAGNES FAMILIALES

**PRIX AVANTAGE
FAMILY**



**Lasagne alla Bolognese de la Nonna
(4/6 PERS.)**

24,00€

Pâtes fraîches maison, sauce ragù, béchamel au romarin, Grana Padano DOP, provolone DOP et mozzarella.



Lasagne di Verdura (4/6 PERS.)

33,00€

Pâtes fraîches maison, sauce légumes (75% de légumes frais), pesto maison de courgettes fraîches, burrata DOP, provolone DOP et mozzarella di bufala.



**Lasagne Salmone bassa temperatura
(4/6 PERS.)**

35,00€

Pâtes fraîches maison, saumon basse température, vin blanc, aneth, ricotta sicilienne, épinards, provolone DOP, Grana Padano DOP et mozzarella di bufala.



**Lasagne Suprema alla Tartufata
(4/6 PERS.)**

39,00€

Pâtes fraîches maison, fricassée de pleurotes, ricotta à la truffe, jeunes oignons, crème de truffe, noix, concassé d'olives semi-sechées, roquette, et Grana Padano DOP.



**Lasagne Suprema di Zucchine
(4/6 PERS.)**

37,00€

Pâtes fraîches maison, duo de courgettes, ricotta au chèvre doux, pesto genovese, tomates semi-sechées, origan, jambon aux herbes, crème de parmesan et baies de goji.

Offre valable uniquement sur les plats FAMILY consignés.



PINSA PRÊTES À DRESSER!



Pinsa Primavera

Pinsa au levain, sauce tomate, mélange de mozzarella et provolone DOP râpé, jambon cuit aux herbes, champignons, origan, huile d'olive et basilic frais.

PRIX RESTO*

~~11,00€~~

PRIX PREGO!

11,50€



Pinsa Pomodoro

Pinsa au levain, sauce tomate, mélange de mozzarella et provolone DOP râpé et origan.

PRIX RESTO*

~~12,00€~~

PRIX PREGO!

8,95€



Pinsa di Parma

Pinsa au levain, sauce tomate, mélange de mozzarella et provolone DOP râpé, jambon de Parme, pesto de roquette, burrata, roquette, huile d'olive et origan.

PRIX RESTO*

~~14,50€~~

PRIX PREGO!

13,95€



Pinsa Diavola

Pinsa au levain, sauce tomate, mélange de mozzarella et provolone DOP râpé, spianata, olives Taggiate, roquette, huile d'olive et origan.

PRIX RESTO*

~~18,50€~~

PRIX PREGO!

10,95€



Pinsa bianca al Tartufo

Pinsa au levain, base blanche au mascarpone, mozzarella et provolone DOP râpé, crema di tartufo, champignons, roquette, copeaux de Grana Padano DOP, concassé d'olives croustillantes.

PRIX RESTO*

~~19,00€~~

PRIX PREGO!

13,95€



Pinsa bianca di Salmone

Pinsa au levain, mascarpone, mélange de mozzarella et provolone DOP râpé, saumon fumé, stracciatella, roquette et huile d'olive.

PRIX RESTO*

~~18,00€~~

PRIX PREGO!

13,95€



Pinsa Simplissima

Pinsa au levain, huile d'olive et romarin.

PRIX RESTO*

~~11,00€~~

PRIX PREGO!

6,95€

**TROP PRESSÉ
DE MANGER?**

Pas de soucis...
demandez votre Pinsa
déjà réchauffée!



BURRATA DES POUILLES

INSALATA BOWL



Detoxissima Bowl 7,95€
 Pâtes trecce fraîches, pesto rosso maison, roquette, légumes grillés, tomates cerises, mozzarella di bufala et concassé d'olives semi-séchées.



Primavera Bowl 6,95€
 Pâtes trecce fraîches, sauce dressing au yaourt et fines herbes, roquette et jeunes pousses, œuf, jambon cuit aux herbes, tomates semi-séchées, copeaux de Grana Padano DOP et graines de courge grillées.



Parma Bowl 9,50€
 Fusillis frais au pesto genovese maison, salade jeunes pousses, jambon de parme, burrata, artichauts, tomates cerises et pignons de pins grillés.



Insalata Piccola 2,50€
 Roquette - jeunes pousses - copeaux de Grana Padano DOP râpé - vinaigrette huile d'olive et balsamique.

PLANCHES APÉRO

UNE BELLE BOÎTE EN BOIS À DÉPOSER SUR LA TABLE DE L'APÉRO



UNE SÉLECTION DE PRODUITS ITALIENS DE QUALITÉ



Tagliere di Formaggi
Assortiment de fromages italiens.

13,00€/2 pers.
24,00€/4-6 pers.



Tagliere di Salumi
Assortiment de fines charcuteries italiennes.

14,00€/2 pers.
25,00€/4-6 pers.



Tagliere Misto
Assortiment de fines charcuteries italiennes et fromages italiens.

13,50€/2 pers.
24,50€/4-6 pers.

SUR COMMANDE

Pour garantir une fraîcheur optimale de nos produits, nos planches apéro sont disponibles uniquement sur commande.

Pensez à les commander la veille avant minuit. Sur place, par téléphone ou pour encore plus de facilité sur notre Click & Collect.



DESSERTS



Tiramisù Classico - Portion 3,95€/portion
Tiramisù traditionnel mascarpone et café



Tiramisù Belga - Portion 3,95€/portion
Tiramisù mascarpone et speculoos



Pinsa Cioccolato e Mascarpone 7,95€
Mascarpone, Chocolat, Pralin



Mezza Pinsa Cioccolato e Mascarpone 4,95€
Mascarpone, Chocolat, Pralin



Mini Mango - Limone verde 2,50€
Dessert végan, sans gluten et sans lactose
Goût citron vert & mangue



Mini Tiramisu 2,50€
Dessert végan, sans gluten et sans lactose
Goût tiramisu



Mini Cioccolato 2,50€
Dessert végan, sans gluten et sans lactose
Goût Chocolat et caramel

* Le prix restaurant mentionné dans notre carte, est un prix moyen constaté entre le 20 et le 26 mars 2023 sur un groupe représentatif de 10 restaurants italiens bruxellois.