

POUR MAINTENANT

POUR COMMANDER

www.prego-kitchen.be

Click & Collect



REJOIGNEZ-NOUS SUR LES RÉSEAUX



PRéGO!
ITALIAN TAKEAWAY KITCHEN

PRéGO!
ITALIAN TAKEAWAY KITCHEN



ON THE GO



AUBERGINES CONFITES

PÂTES FRAÎCHES MAISON

FRESH PASTA BOX



MANQUE
2 PHOTOS

Agnolotti Spinaci e Ricotta

6,50€

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



Agnolotti Cacio e Pepe

6,50€

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



Fusilli alle Polpette

6,95€

Rigatonis frais maison, viande de porc origine Belgique, fenouil, oignons rouges, vin blanc et bouquet d'herbes aromatiques.



Trecce alla Norma

5,95€

Pâtes trecce fraîches maison, soffrito, aubergines confites, tomates pelées du Sud de l'Italie et basilic.



Rigatoni al Ragù Bolognese

4,95€

Rigatonis 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.

Fusilli Carbonara

5,95€

Fusillis frais maison, lardons, guanciale, crème fraîche, pecorino romano, Grana Padano DOP et pointe de noix de muscade.

TOPPINGS
EXTRA

Grana Padano DOP rapé
Copeaux de Grana Padano DOP
Buratta - Roquette - Pignons de Pin

0,50€
Excepté Buratta
1€



PINSA AL PORTOFOGLIO



Mezza Pinsa Primavera 6,95€
Pinsa au levain, sauce tomate, mozzarella et provolone DOP râpé, jambon cuit aux herbes, champignons, origan, huile d'olive, basilic frais.



Mezza Pinsa Pomodoro 5,50€
Pinsa au levain, sauce tomate, mozzarella et provolone DOP râpé, origan.



Mezza Pinsa di Parma 7,45€
Pinsa au levain, sauce tomate, mozzarella et provolone DOP râpé, jambon de parme, pesto de roquette, burrata, roquette, huile d'olive et origan.



Mezza Pinsa Diavola 5,95€
Pinsa au levain, sauce tomate, mozzarella et provolone DOP râpé, spianata, olives Taggiasche, roquette, huile d'olive, origan.



Mezza Pinsa bianca al Tartufo 7,45€
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.



Mezza Pinsa bianca di Salmone 7,45€
Pinsa au levain, base blanche au mascarpone, mozzarella et provolone DOP râpé, saumon fumé, stracciatella, roquette, huile d'olive.

PINSA OU PIZZA

C'EST PAREIL?

Eh bien non !

Contrairement à la pâte à Pizza, la Pinsa est réalisée à base d'un mélange de farine de blé, de riz et de soja.

Elle est donc naturellement plus pauvre en gluten. Elle est préparée avec une grande quantité d'eau (plus que pour une Pizza classique) ce qui la rend également plus légère et donc moins calorique.

La plus grande différence réside dans la maturation de la pâte, la pâte de la Pinsa va lever lentement pendant plus de 48h (au lieu de 5 ou 6h pour une pâte classique)

Le résultat?

**UN CROQUANT
EXCEPTIONNEL
ET UNE
LÉGÈRETÉ
INCOMPARABLE!**



PESTO
FAIT MAISON

PINSA ROMANA



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 Taggiasche, 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 OU PIZZA

C'EST PAREIL?

Eh bien non !

Contrairement à la pâte à Pizza, la Pinsa est réalisée à base d'un mélange de farine de blé, de riz et de soja.

Elle est donc naturellement plus pauvre en gluten. Elle est préparée avec une grande quantité d'eau (plus que pour une Pizza classique) ce qui la rend également plus légère et donc moins calorique.

La plus grande différence réside dans la maturation de la pâte, la pâte de la Pinsa va lever lentement pendant plus de 48h (au lieu de 5 ou 6h pour une pâte classique)

Le résultat ?

UN CROQUANT
EXCEPTIONNEL
ET UNE
LÉGÈRETÉ
INCOMPARABLE!



BURRATA DES POUILLES

INSALATA BOWL



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



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



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



DESSERTS



Tiramisù Classico - Portion
Tiramisù traditionnel mascarpone et café



3,95€/portion



Tiramisù Belga - Portion
Tiramisù mascarpone et speculoos



3,95€/portion



Pinsa Cioccolato e Mascarpone
Mascarpone, Chocolat, Pralin

7,95€



Mezza Pinsa Cioccolato e Mascarpone
Mascarpone, Chocolat, Pralin

4,95€



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



2,50€



Mini Tiramisu
Dessert végan, sans gluten et sans lactose
Goût tiramisù

2,50€



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

2,50€



* 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.