



Prego!

LA CUCINA

ITALIANA

Arrangementen

Buonasera! Bij Prego! is zowel de kaart als de sfeer afgeleid van het prachtige Italië. Dat betekent: een avond lang genieten! Gezellig tafelen met tongstrelende gerechten, heerlijke wijnen en natuurlijk een geweldig gezelschap! Daar gaat Massimo vanavond voor zorgen!

Bij Prego! eet je op zijn Italiaans. Van oorsprong bestaat een Italiaans diner altijd uit vier gangen. Zelfs op een doordeweekse dag. Een klassiek voorgerecht, een smaakvolle pasta of pizza als tussengerecht, een overheerlijk hoofdgerecht gevolgd door een magnifiek nagerecht. Eigenlijk: antipasti, primi piatti, secondi piatti e dolci. Dat klinkt op z'n Italiaans al veel lekkerder! Bij Prego! sluiten we dan ook graag aan bij deze mooie eeuwenoude traditie.

Je eet bij Prego! een klassiek 4-gangen diner voor € 42,50 per persoon!

Kun je niet kiezen uit al die lekkere voorgerechten, tussengerechten of nagerechten? Voor een meerprijs van slechts **€ 5,-** kun je van één van deze gangen ook nog een dubbel gerecht kiezen! Voor de kleine eter hebben we ook de mogelijkheid om één gang minder te eten. Je mag dan één gang naar keuze weglaten en betaalt dan **€ 5,-** minder!

Tavolo di Massimo (Shared Dining)

Heb je iets te vieren? Bijvoorbeeld dat het weekend is? Of dat je een gezellige avond hebt met vrienden of familie? Kies dan voor ***Il Tavolo di Massimo!***

Met dit concept ga je écht avondvullend tafelen! Massimo en zijn team hebben de lekkerste gerechten op de kaart geselecteerd om deze in de vorm van 'shared dining' aan jullie te presenteren! Gedurende zes rondes staat je tafel vol met feestjes voor je smaakpapillen! Ideaal dus als je niet zo goed kan kiezen!

Omdat het tempo op zijn Italiaans is, heb je tussendoor ook nog tijd om een goed gesprek te voeren en te genieten van een heerlijk glas wijn! Massimo's advies is om de avond te beginnen met een lekkere bubbel en af te sluiten met een klassieke espresso begeleid door een grappa, frangelico of limoncello!

***Avondvullend genieten met Il Tavolo di Massimo
kun je bij Prego! voor slechts € 49,50!***

Moeite met kiezen? Onze vriendelijke gastvrouw of gastheer helpt je graag met advies! Prego!

Massimo

Massimo Russo werd geboren in het pittoreske Castelmola. In dit kleine dorpje aan de Noord-Oost kust van Sicilië ontwikkelde de kleine Massimo zijn liefde voor eenvoudig, maar goed Italiaans eten. Met een fenomenaal uitzicht op de Etna vanuit het keukenraam werd de liefde doorgegeven door zijn oma van vaders kant, Sonia Russo. Zij bracht de kleine Massimo de kneepjes van het vak bij door hem veel te laten proeven en te laten helpen met koken. Haar gevleugelde uitspraak: “L’ingrediente migliore di un piatto è l’amore per il cibo” (Het beste ingrediënt in een gerecht is liefde voor eten) nam Massimo mee naar Nederland en dat ingrediënt proef je in ieder gerecht bij Prego!

Massimo
“L’INGREDIENTE MIGLIORE
DI UN PIATTO È L’AMORE
PER IL CIBO”

Minestra

Soep

Zuppa di pomodori

Klassieke tomatensoep met pesto en zure room

Zuppa di pesce

Bisque soep met rivierkreeftstaartjes

Antipasti

Voorgerechten

Scampi

Brioche met scampi's in knoflookolie

Carpaccio Prego!

Huisgemarineerde runderzijlende met slamelange, pecorino, truffelcrème en pijnboompitten

Vitello tonnato

Kalfsfricandeau met rucola, kappertjes, tonijncrème en pecorino

Insalata di Mare

Gepekeld zalm, tonijntartaar, rivierkreeftjes, avocadocrème, zoetzure groente

Antipasti misto

Mix van Italiaanse charcuterie met suikermeloen

Burrata classico

Burrata, slamelange, gepofte romatomen, balsamico, pesto-olie en basilicum, geserveerd op een kaaskrokantje

Bruschetta Misto

Mix van klassieke Italiaanse bruschetta (Vis/Vlees/Vegetarisch)

Pizze

Pizza's

Quattro Stagioni

Tomatensaus, salami al tartufo, spianata, paprika, champignons , rucola en pecorino

Marinara

Tomatensaus, selectie van zeevruchten, rucola

Vegetarian

Tomatensaus, mix van verse groenten, rucola en pecorino

4 Formaggi

Tomatensaus, vier soorten kaas, bessen en rucola

Primi

Pasta's

Spaghetti alla carretiera

Knoflook, peterselie, olie, rode pepers & kaas

Linguini vongole aglio et oglio.

Knoflook, peterselie, olie, rode pepers, venusschelpen, pecorino

Risotto ai funghi et tartufo

Risotto met een selectie van bospaddestoelen, truffel en pecorino

Rigatoni con pollo e tartufo

Rigatoni, gerookte kip, truffel, room, roma tomaatjes & pecorino

Rigatoni alla arrabiata

Rigatoni, pikante tomatensaus, olijven, olie & basilicum

Piatti di pesce

Visgerechten

Pesce spada alla pizzaiola

Zwaardvisfilet, tomatensaus, olijven, kappertjes, rosevalaardappeltjes, dagverse groenten

Combi di salmone e di merluzzo

Combinatie van zalm & kabeljouw met bieslook botersaus, jonge prei, roma tomaatjes en bieslook, rosevalaardappeltjes, dagverse groenten

Canneloni Gamberetti

Canneloni gevuld met garnalen, geserveerd met een heerlijke saus van dille & citrus

Piatti di carne

Vleesgerechten

Filetto pepe verde

Limousine van diamanthaas, groene pepersaus, rosevalaardappeltjes en een mix van dagverse groenten

Selezione di agnello

Combinatie van lamskroon en lamfilet, pesto van verse kruiden, roomsaus, rosevalaardappeltjes en een mix van dagverse groenten

Ossobuco

Traditioneel gerecht uit Milaan met gestoofde kalfsschenkel, rosevalaardappeltjes en een mix van dagverse groenten

Piatti vegetariani

Melan

Melanzane alla parmigiana

Torentje van aubergines, courgette, verse tomatensaus, pecorino, uit de oven

Ravioli Massimo

Ravioli gevuld met ricotta, verse spinazie, portabello in basilicumroomsaus

Dolci

Nagerechten

Tiramisu classico

Huisgemaakte klassieke tiramisu volgens recept van de nonna van Massimo!

Panna Cotta!

Panna cotta, kokos, kardemon met witte chocolade en rood fruit

Gelato Prego – fresco e fruttato!

Selectie van drie soorten vruchtenijs en macarons

Gelato Prego - sogno di cioccolato!

Selectie van drie soorten chocolade ijs en macarons

Tagliere di Formaggi

4 soorten Italiaanse kaas, truffelhoning, notenbrood

Suggerimenti

Naast deze overheerlijke menukaart heeft Massimo hieronder een aantal wisselende suggesties voor jou opgenomen!

Minestra & Antipasti

Zuppa di cipolle

Schuimige soep van zoete uien, geparfumeerd met gorgonzola mousse

Carpaccio di tonno

Carpaccio van dingesneden rode tonijn, kappertjes, zoetzure groenten & citroen vinaigrette

Pasta & Pizza

Spaghetti alla carbonara

Spek, ei, knoflook, peper, parmezaanse kaas

Pesce, Carne, Melan

Cozze all'italiana

Mosselen op Italiaanse wijze! Geserveerd met rosevalaardappeltjes & dagverse groenten.

Bistecca alla griglia

Dun gesneden kalfsribeye met rucola, pecorino & olijfolie, Geserveerd met rosevalaardappeltjes en dagverse groenten