

SCOPRI I NOSTRI IMPASTI CON I MENÙ DEGUSTAZIONE

Per ogni menù con i nostri impasti speciali ti proponiamo in abbinamento una birra selezionata da noi!*

*rucola a scelta nei menù degustazione, in alternativa alla birra una bibita da 0,50 L

n°1 pizza + n°1 birra
9,50 Euro

n°2 pizze + n°1 birra
16,90 Euro

Menù 1Multicereali Bianca



mozzarella, pomodoro, rucola prosciutto crudo, **grana a scaglie** + Poretti 3 luppoli (66 cl) *equilibrata e maltata*



Menù 2Multicereali Nera




pomodoro, bresaola, cipolla, olive nere greche, rucola, **grana** + Poretti 4 luppoli (66 cl) *lager rotonda e profumata*




Menù 3Integrale



pomodoro, **mozzarella di bufala**, rucola, **philadelphia**, cirio, **grana a scaglie** + Poretti 5 luppoli (66 cl) *doppio malto morbida e fruttata*




Menù 4Farro e Grano Saraceno



pomodoro, **mozz.**, funghi misto bosco, **scamorza affumicata**, speck, rucola + Poretti 3 luppoli Non Filtrata (66 cl) *birra chiara non filtrata*



Menù 5Kamut



pom., **mozz.**, funghi porcini, salamino piccante, **stracchino**, rucola, speck + Moretti alla toscana (50 cl) *birra chiara con selezione di pregiato orzo e farro toscani*



Menù 6Grano saraceno




pom., **mozz.**, prosciutto cotto alla brace, funghi misto bosco, **formaggio monte** + Moretti alla siciliana (50 cl) *birra chiara con selezione di fiori di zagara siciliani*



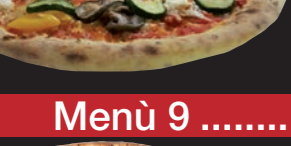
Menù 7Tradizionale




pom., **mozz.**, funghi porcini, **gorgonzola dolce**, salsiccia dolce, radicchio, cirio + Moretti Baffo doro (66 cl) *malti primaverili italiani*




Menù 8Curcuma




pomodoro, **mozzarella**, peperoni, zucchine, melanzane, **philadelphia** + Ichnusa non filtrata (50 cl) *Una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo*




Menù 9Kamut e Grano Saraceno




pom., **mozz.**, verdure stese a ventaglio: melanzane, cirio in cottura, peperoni, radicchio, zucchine e patate, **grana grattugiato e scaglie di Monte Veronese** + Messina (50 cl) *birra lager*



Menù 10Quinoa



mozzarella, melanzane, misto bosco, cirio cottura, **brie, noci** + Ichnusa Cruda (66 cl) *Birra non pastorizzata, fresca*



Bevande

Bottiglia 1,5 L	Coca Cola e Fanta	2,80 €
	Coca Cola Zero	2,90 €
	Acqua Minerale Nat./Gas.	1,60 €
Bottiglia 66 cl	Coca Cola	2,00 €
	Coca Cola Zero	2,00 €
Bottiglia 45/50 cl	Coca Cola, Fanta	1,80 €
	Coca Cola Zero	2,00 €
Bottiglia 50 cl	Acqua Minerale Nat./Gas.	1,00 €
Lattina 33 cl	Coca Cola/Zero e Fanta	1,60 €

Birre

Lattina 33 cl	Heineken/Moretti	2,00 €
Bottiglia 50 cl	Ichnusa Non Filtrata	3,00 €
	Messina Cristalli di Sale	3,00 €
	Moretti alla Toscana/Siciliana	3,00 €
Bottiglia 55 cl	Moretti filtrata a freddo	3,00 €
Bottiglia 66 cl	Heineken/Moretti	2,50 €
	Poretti 3 luppoli	2,70 €
	Poretti 3 luppoli Non Filtrata	3,00 €
	Poretti 4/5 luppoli	3,00 €
	Ichnusa	3,00 €
	Ichnusa la cruda	3,00 €
	Moretti Baffo d'Orò	3,00 €

Personalizza la tua pizza

Aggiunte

Speck, crudo, porcini, misto bosco, bresaola, gorgonzola, philadelphia, tonno, pancetta arrotolata..... 1,80 €
Mozzarella..... 1,50 €
Mozzarella di bufala..... 1,80 €
*Patatine fritte..... 1,50 €
altri ingredienti e doppia pasta 1,20 €
Pizza Baby..... -0,50 €

Impasti

Impasto tradizionale

Farro e Grano Saraceno integrale, Kamut, Multicereali Bianca, Multicereali Nera, Quinoa, Grano Saraceno, Curcuma, Kamut e Grano Saraceno integrale, Farina Integrale..... 1,50 €

Servizi promozionali esclusivi

PRENOTA e RITIRA***

CENA DEGUSTAZIONE
➔ 10 IMPASTI DIVERSI
➔ 10 PIZZE DIVERSE

Scegli **10 gusti** di pizza e abbinali ai nostri **10 impasti** (uno diverso dall'altro) **così li assaggerai proprio tutti**. Il costo "aggiunta" impasto speciale lo offriamo noi. Prenota almeno il giorno prima!

PIZZA ORE 12
APRIAMO PER TE

Per i tuoi eventi e pranzi speciali **ordinando almeno 25 pizze a scelta**, Pronto Pizza apre i battenti per te a mezzogiorno, ma avisaci 3 giorni prima!

IMPASTI ESCLUSIVI
SCOPRILI SUL SITO

Non lo sapevi? Ad oggi son ben **19 gli impasti del mondo Pronto Pizza!** Se ordini almeno 25 pizze puoi scegliere un impasto che produrremo solo per te! Prenota almeno 5 giorni prima, l'esclusiva di produzione del tuo impasto ha bisogno di tempo.

*** Servizio su prenotazione e con ritiro in filiale, non cumulabile con altri servizi o promozioni. Salvo disponibilità dei prodotti sul mercato.

I NOSTRI SERVIZI

I nostri orari di apertura sono dalle 18:30 alle 22:00. Chiuso il lunedì. SERVIZIO A DOMICILIO, per le ordinazioni chiamare dalle 17.30 alle 22.00. La consegna costa 1,50€ indipendentemente dalla quantità di merce ordinata. Pizza BOX 0,20 €. L'orario di consegna concordato si intende approssimativo.

N.B. Gli impasti non sono sempre disponibili a causa della reperibilità sul mercato delle farine utilizzate. **La consegna e il Pizza BOX non sono mai inclusi nel prezzo della pizza.** Pronto Pizza declina ogni responsabilità su allergie e intolleranze alimentari ed eventualmente si riserva sempre l'accettazione dell'ordine. Gli ingredienti evidenziati fanno riferimento ad alimenti che possono contenere allergeni.

PROMOZIONI

il martedì e il giovedì le pizze superiori a 6 € a soli 6 €. Valido esclusivamente per le pizze di listino, con impasto tradizionale, salvo cadenze festive. Le Tessere Fedeltà (soggette a periodicità) se passate voi... ogni 10+1 timbri una pizza di listino in omaggio*, a domicilio ogni 20+1 timbri una pizza di listino in omaggio**.

*LE NOSTRE PROMOZIONI NON SONO CUMULABILI.

**LE NOSTRE PROMOZIONI E I NOSTRI MENU DEGUSTAZIONE NON SONO MODIFICABILI.

TUTTE LE NOSTRE PROMOZIONI E OFFERTE SONO SOGGETTE A PERIODICITÀ, INFO ALL'ORDINE

WWW.PRANTOPIZZA-TAKEAWAY.IT

Ci trovi a: Verona | San Bonifacio | Vicenza

seguici su   

Listino in vigore dal 01/01/2022 - © Copyright 2022 - Tutti i diritti riservati

PROMOZIONE

Martedì e Giovedì*

PIZZE A 6 EURO

*Offerta valida esclusivamente per le pizze di listino, con impasto tradizionale, salvo cadenze festive. Pizza BOX e consegna non sono mai incluse.

Puoi scegliere l'impasto tradizionale oppure tra i nostri impasti speciali registrati

Multicereale bianca
Multicereale nera
Farina integrale
Farro e Saraceno
Kamut
Grano Saraceno
Curcuma
Kamut e Saraceno
Novità Quinoa



take away
PRONTO
Pizza
Il gusto di scegliere

CONSEGNE A DOMICILIO


ORDINAZIONI dalle 17.30 alle 22.00
SERVIZIO CONSEGNA dalle 18.30 alle 22.00



i nostri impasti

A partire dal nostro impasto classico vi presentiamo in modo indicativo e sommario tutte le differenti tipologie di impasti che utilizziamo per creare le nostre pizze. Conditi con alcuni cenni storici e i valori nutrizionali, capirete perché abbiamo deciso di usare tutte queste varietà per le nostre pizze speciali. I valori sono da intendersi approssimativi per i molteplici tagli di farine nei singoli impasti e riferiti approssimativamente a 100 g.


Multicereale Bianca



Questo impasto, come la Multicereali Nera, racchiude in sé gran parte della storia dell'umanità. Tutta la tradizione viene miscelata creando un impasto particolarmente nutriente. Calorie 362,3 Kcal Grassi 8,8 g Carboidrati 55,8 g Fibre 4,4 g Proteine 12,8 g Sodio 0,003 g

IMPASTO DI FARINA MULTICEREALI BIANCA
acqua, olio di semi vari o extravergine d'oliva, sale fino, lievito di birra e/o lievito madre, farina di grano tenero tipo 0, rimacinata semola di grano duro, cereali (farina di grano tenero tipo 00, farina di segale, farina di farro, farina d'orzo, farina di fiocchi d'avena, farina di mais, farina di fiocchi di riso), semi di sesamo, fiocchi d'avena, farina d'orzo, lievito madre di frumento o birra, farina di cereali maltati.


Multicereale Nera



L'impasto racchiude in sé gran parte della storia dell'umanità, essendo composto da diverse tipologie di cereali. Calorie 354 Kcal Grassi 3,3 g Carboidrati 64,6 g Fibre 5 g Proteine 13,9 g

Sale 0,01 g **IMPASTO DI FARINA MULTICEREALI NERA**
acqua, olio di semi vari o extravergine d'oliva, sale fino, lievito di birra e/o lievito madre, farina di grano tenero tipo 0, rimacinata di semola di grano duro, cereali (farina di grano tenero tipo 00, farina di segale, farina di farro, farina d'orzo, farina di fiocchi d'avena, farina di mais, farina di fiocchi di riso), semi di sesamo, semi di girasole, zucchero di canna.

Integrale



È questa la vera farina che si usava anticamente nel bacino del Mediterraneo. Un alimento essenziale per le civiltà egizia, greca e romana. Calorie 319 Kcal Grassi 1,5 g Carboidrati 61,6 g Fibre 7,1 g Proteine 11,2 g Sale 0,008 g

IMPASTO DI FARINA INTEGRALE
acqua, olio di semi vari o extravergine d'oliva, sale fino, lievito di birra e/o lievito madre, farina di grano tenero tipo 0 o 00, rimacinata di semola di grano duro, farina integrale di grano tenero.

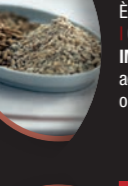
Farro e Saraceno



Il farro è riconosciuto come il più antico tipo di frumento coltivato mentre il grano saraceno raggiunge l'Europa nel tardo medioevo. Calorie 349,7 Kcal Grassi 4,5 g Carboidrati 59,32 g Fibre 6,4 g Proteine 14,8 g

IMPASTO DI FARINA DI FARRO E GRANO SARACENO CON FARINA INTEGRALE
acqua, olio di semi vari o extravergine d'oliva, sale fino, lievito di birra e/o lievito madre, farina di grano tenero tipo 0 o 00, rimacinata di semola di grano duro e farina di farro e grano saraceno con farina integrale.

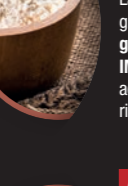
Kamut



È un grano molto antico, si pensa venisse coltivato dagli Egizi più di 6000 anni fa. Calorie 336 Kcal Grassi 1,0 g Carboidrati 71,2 g Fibre 2,5 g Proteine 9,3 g

IMPASTO DI FARINA DI KHORASAN (K.A.M.U.T)
acqua, olio di semi vari o extravergine d'oliva, sale fino, lievito di birra, farina di grano tenero tipo 0 o 00, rimacinata di semola di grano duro, farina di kamut.

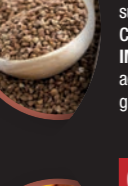
Grano Tenero Tipo 00



La farina di frumento nel bacino del mediterraneo è stata un alimento essenziale per le civiltà Egizia, greca e romana. Calorie 336 Kcal Grassi 1,0 g Carboidrati 71,2 g Fibre 2,5 g Proteine 9,3 g Sale 0,005 g

IMPASTO TRADIZIONALE DI FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"
acqua, olio di semi vari o extravergine d'oliva, sale fino, lievito di birra, farina di grano tenero tipo 0, rimacinata di semola di grano duro.

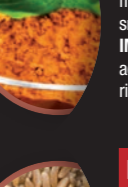
Grano Saraceno



Ha origini antichissime e la sua coltivazione nasce in Oriente (Cina, Giappone, Turchia e India) e solo successivamente è arrivato in Italia. Calorie 336 Kcal Grassi 1,0 g Carboidrati 80 g Proteine 10 g

IMPASTO DI FARINA NERA DI GRANO SARACENO
acqua, olio di semi vari o extravergine d'oliva, sale fino, lievito di birra e/o lievito madre, farina di grano tenero tipo 0 o 00, rimacinata semola di grano duro, farina nera di grano saraceno.

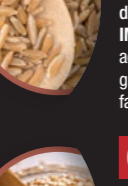
Curcuma



La Curcuma è originaria del Tamil Nadu, nel sud est dell'India, è tradizionalmente impiegata nella medicina ayurvedica, per la capacità di contrastare i processi infiammatori all'interno dell'organismo. Calorie 361 Kcal Grassi 5,6 g Carboidrati 59,4 g Fibre 3,8 g Proteine 16,4 g Sale 1,6 g

IMPASTO DI FARINA DI CURCUMA
acqua, olio di semi vari o extravergine d'oliva, sale fino, lievito di birra, farina di grano tenero tipo 0, rimacinata di semola di grano duro, farina di curcuma.

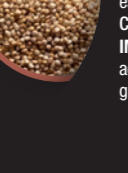
Kamut e Grano Saraceno



Il Kamut è un grano molto antico, si pensa venisse coltivato dagli Egizi più di 6000 anni fa, mentre il grano saraceno raggiunge l'Europa nel tardo medioevo. Calorie 340 Kcal Grassi 1,0 g Carboidrati 73,1 g Fibre 2,2 g Proteine 9,5 g

IMPASTO DI FARINA DI KHORASAN (K.A.M.U.T) E GRANO SARACENO CON FARINA INTEGRALE
acqua, olio di semi vari o extravergine d'oliva, sale fino, lievito di birra e/o lievito madre, farina di grano tenero tipo 0 o 00, rimacinata di semola di grano duro, farina di kamut e grano saraceno con farina integrale.

Quinoa



La quinoa ha numerosissime proprietà nutritive infatti è ricca di antiossidanti e fibre insolubili. Le proteine della quinoa, rispetto alla maggior parte dei vegetali, apportano tutti e 9 gli aminoacidi essenziali. Calorie 364 Kcal Grassi 4,3 g Carboidrati 68,7 g Fibre 4,4 g Proteine 10,3 g

IMPASTO DI FARINA DI QUINOA
acqua, olio di semi vari o extravergine d'oliva, sale fino, lievito di birra e/o lievito madre, farina di grano tenero tipo 0 o 00, rimacinata di semola di grano duro, farina di quinoa.