

ヘルシーランチ HEALTHY LUNCH

土日祝限定

季節のスープ

ヘルシー野菜の玉手箱

前菜を下記に変更可

- ・高知県産フルーツマトとイタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ
自家製モルタデッラハムと共に (+¥660)
- ・高知県産フルーツマトとイタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ
削りたて生ハムと共に (+¥880)

●お好きなパスタまたはピッツア

ドルチェ盛合せ/食後のお飲み物 ¥2,200

パスタエパスタ PASTA E PASTA

季節のスープ

ヘルシー野菜の玉手箱

前菜を下記に変更可

- ・高知県産フルーツマトとイタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ
自家製モルタデッラハムと共に (+¥660)
- ・高知県産フルーツマトとイタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ
削りたて生ハムと共に (+¥880)

●パスタまたはピッツアメニューから2種類お選びください

ドルチェ盛合せ/食後のお飲み物 ¥3,080

●印はメニューからお選びください。

Ristorante **PREGO**
dal 1998

季節のランチコース SEASONAL LUNCH COURSE

高知県産 フルーツマトの冷製カッペリーニ

紀伊長島産 本日の鮮魚のカルパッチョ

●お好きなパスタ または ピッツア

●メイン料理

下記の中からおひとつお選びください

- ・海の幸のサルシッチャ ~春野菜のタップナードソース~
- ・金目鯛のカリカリウロコ焼き
~春野菜のアンチョビバターソース~ (+¥550)
- ・錦爽鶏のスモーク ~春野菜のリゾット添え~
- ・松阪牛のグリル
~春野菜のリゾット添え~ (+¥2,650)

●お好きなドルチェ/食後のお飲み物

¥4,000

●印はメニューからお選びください。

※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付け下さい。※価格は全て税込です。

パスタ

PASTA

旬のアサリをたっぷり使ったボンゴレビアンコまたはロツソ

桜海老と春キャベツの軽いクリームスパゲティー

黒豚のガアンチャーレと新玉ねぎのアマトリチャーナ ブカッティーニ

ローマ風・カルボナーラ ～卵とチーズで仕上げた濃厚な味わい～

たらこのクリームスパゲティー

SPECIAL PASTA

愛知県産ハマグリと空豆のペペロンチーノ (+ ¥110)

海老と帆立のクリームスパゲティー (+ ¥220)

松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ (+ ¥440)

ちりっぽ
北海道散布産バフンウニのクリームスパゲティー (+ ¥770)

伊勢海老といろいろ海の幸の贅沢パスカトーレ (+ ¥1,980)

PISOTTO リゾット

サザエとおおさのリゾット (+ ¥110)

(当店は国産のお米を使用しています)

ピッツア

PIZZA

マルゲリータ ～トマトソース・バジル・モッツアレラ～

水牛モッツアレラチーズのマルゲリータ (+ ¥440)

カルボナーラ ～クリームソース・卵・ベーコン～

新玉ねぎのカーチョ・エ・ペペ ～新玉ねぎ・ブラックペッパー・ペコリーノチーズ～

ブラックカレービスマルク風

カリカリじゃこのピッツア ～トマトソース・カリカリじゃこ～

プロシュート ～生ハム・ルッコラ～ (+ ¥220)

クアトロフォルマッジョ ～4種類のチーズ～ (+ ¥220)

気まぐれ4種のピッツア (+ ¥220)

※焼きたてピッツアお持ち帰りできます。【お時間がかかる場合もございます。お早めにご注文下さい。】
※食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付け下さい。※価格は全て税込です。