

## ディナーコース DINNER COURSE

### ◆Aコース ￥3,000

●前菜+●パスタ+フォカッチャ+食後のお飲み物

### ◆Bコース ￥5,500

紫蘇のスープ+●前菜+●メイン+●パスタ+フォカッチャ+ドルチェ  
+食後のお飲み物

### ◆Cコース ￥7,000

紫蘇のスープ+●前菜+●お魚料理+●お肉料理+●パスタ+フォカッチャ  
+●ドルチェ+食後のお飲み物

●印は右のメニューからお選びください。

### ◆おすすめコース ￥10,000

冷製カッペリーニ+季節の前菜+お魚料理  
+松阪牛炭火焼+季節のパスタ+ドルチェ+食後のお飲み物

### ◆季節のスペシャルコース<要予約> ￥15,000

松阪牛のブレザオーラ(生ハム)+季節の前菜+アワビのヴァポーレ  
+松阪牛の炭火焼+季節のパスタ+ドルチェ+食後のお飲み物

### ◆PREGOスペシャルコース<要予約> ￥18,000

※食材の仕入れ状況により内容が変わる場合がございます。

Ristorante PREGO  
dal 1998

## 前菜

- ・自家製モルタデッラハムと高知県産フルーツトマトとイタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ
- ・高知県産 フルーツトマトとイタリア産ブッラータチーズのカプレーゼ
- ・クルックフィールズの水牛モッツアレラとフルーツトマトのカプレーゼ(+¥550)
- ・泉州水茄子と愛媛晩柑、イタリア産生ハムのサラダ仕立て~サルサヴェルデ~
- ・本日の鮮魚のカルパッチョ(+¥800で自家製カラスミを追加)
- ・イタリア産生ハムとグリーンアスパラ ~オランダーズのソース~
- ・清流宮川 若鮎のフリット
- ・地元産 季節の温野菜 ~様々なソースで~(+¥550で生ハムを追加)
- ・オーストラリア産ムール貝の白ワイン蒸し
- ・ブレザオーラ~松阪牛の自家製生ハム~(+¥330)

※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。

## お魚料理

- ・イサキのソテー ～ピリッと辛い夏野菜のカポナータと共に～
- 白身魚のトルティーノ ～サワークリームを添えて～
- ・金目鯛のカリカリ鱗焼き
- ・伊勢湾産タイラギと白身魚のカルトッチョ～サルサ・ジェノベーゼ～
- ・鮑のヴァポーレ ～夏野菜と鮑の肝のクリームソース～ (+ ¥1,430) ※三重県産は時価
- 南伊勢産 伊勢海老の炭火焼 (+ ¥4,620)

## お肉料理

- ・自家製ボイルハムのミラノ風カツレツ ～フルーツマトのケッカソース～
- ・松阪豚スペアリブのグリル ～ハニーマスタードを添えて～
- 豚フィレ肉または仔羊のトルティーノ～夏の地野菜と共に～
- 特選牛サーロインの炭火焼 (+ ¥1,050)
- 松阪牛イチボ肉の炭火焼 (+ ¥2,650)
- ・T bone ステーキ (500g + ¥4,950、<要予約>800g + ¥8,800)
- ・<要予約> 松阪牛フィレ肉のソテー (+ ¥8,800)
- 印はお好みでイタリア産サマートリュフをおかけ致します。(+ ¥1,650 / 5g)

## パスタ

【冷製】フルーツマトのカッペリーニ (+ ¥110)

【冷製】白桃の冷製フェデリーニ (+ ¥220)

【冷製】イタリア産生ハムの冷製カルボナーラ ～トリュフの香り～ (+ ¥220)

真ダコと青唐辛子のペペロンチーノ

黒豚のグアンチャーレとアマトリチャーナ ブカッティーニ

たらこのクリームスパゲティー

## SPECIAL PASTA

夏穴子のスモークとズッキーニのスパゲティー～山椒の香り～ (+ ¥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)

南瓜のトルテッリ～焦がしバターの香り～ (+ ¥880)

北海道<sup>ちりっぷ</sup>散布産バフンウニのクリームスパゲティー (+ ¥880)

伊勢海老といろいろ海の幸の贅沢ペスカトーレ (+ ¥1,980)

●印はお好みでイタリア産サマートリュフをおかけ致します。(+ ¥1,650 / 5g)

## リゾット

サザエとおおさのリゾット

サマートリュフとパルミジャーノチーズのリゾット (+ ¥1,650)

(当店は国産のお米を使用しています)