

## 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

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

●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

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

●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 フルーツトマトの冷製カッペリーニ

泉州水茄子と晩柑、イタリア産生ハムのサラダ  
～サルサヴェルデ～

●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

- ・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～
- ・金目鯛のカリカリウロコ焼き  
～夏野菜のアンチョビバターソース～ (+¥550)
- ・松阪豚スペアリブのグリル  
～夏野菜を添えて～
- ・松阪牛のグリル (+¥2,650)  
※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)

●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

【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のアマトリチャーナ 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)

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)

## PISOTTO リゾット

サザエとあおさのリゾット (+ ¥110)

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)

●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)

(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ヨ ~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。