

ヘルシーランチ HEALTHY LUNCH

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

小さなドルチェ / 食後のお飲み物

¥1,980

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)

●パスタメニューから2種類お選びください (リゾット・ピザからもお選びいただけます)

小さなドルチェ / 食後のお飲み物

¥2,860

●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^{ちりっぷ}散布産バフ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。