

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

伊勢湾産本日鮮魚と
美杉大洞菜園のスタチのカルパッチョ

- 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

- ・ホウボウのソテー ~カラスミのバーニャカウダソース~
- ・金目鯛のカリカリウロコ焼き (+¥660)
- ・豚バラとあんずの赤ワイン煮込み
- ・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

季節のおすすめパスタ

牡蠣と春菊のスパゲティ

大根葉のシンプルなペペロンチーノ (+ ¥550で自家製カラスミを添えて)

ローマ風カルボナーラ

青木さんの原木椎茸とイタリア産カラスミのペペロンチーノ (+ ¥220)

タラの白子と青ネギのスパゲティ~ゆずの香りで~ (+ ¥330)

カニとサバフグのラグー マルタリアーティ (+ ¥550)

プレーゴの定番パスタ

たらこのクリームスパゲティ

黒豚グアンチャーレのアマトリチャーナ

海老と帆立のクリームスパゲティ (+ ¥220)

松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ (+ ¥440)

ちりっぷ
北海道散布産バフンウニのクリームスパゲティ (+ ¥880)

伊勢海老といろいろ海の幸の贅沢ペスカトーレ (+ ¥1,980)

リゾット

ポルチーニといろいろ木の子のリゾット (+ ¥330)

(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~

ボスカイオーラ

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。