

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

高知県徳谷産フルーツトマトのカッペリーニ

フランス産鴨肉のスマークとイチジクのサラダ

～粒マスタードを合わせたイチジクのコンフィチュールを添えて～

- 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

- 本日白身魚のソテー ～夏野菜のカポナータ添え～
- 伊賀もち豚肩ロース肉のグリル
- 松阪牛のグリル (+¥2,650)

- 巨峰のヴェリーヌ～ハチミツのムース～

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>

【冷製】白桃の冷製フェデリーニ (+ ¥440)

伊賀乃もち豚バラ肉と焼き茄子のスパゲティ

鯖のミートソース

秋刀魚のジェノヴェーゼ

海の幸のラグー マルタリアーティ (+ ¥550)

高知産フルーツトマトとイタリア産ブッラータチーズのスパゲティ (+ ¥1,650)

<プレーゴの定番パスタ>

たらこのクリームスパゲティ

ローマ風カルボナーラ

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)

松阪牛とイタリア産サマートリュフの贅沢ボロネーゼ (+ ¥2,640)

北海道^{ちりっぷ}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

紀伊長島産サザエとおおさのリゾット

(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・モッツァレラ~

水牛モッツァ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~

いろいろキノコのピッツア ボスカイオーラ ~チーズ・きのこ~

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) +55円でハチミツを追加

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。