

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

梅見ランチ

Menu

アミューズ

池山さんの紅ほっぺと

岩井さんのフルーツマトの冷製カッペリーニ

前菜

海の幸と日向夏のカルパッチョ

～菜の花とドライトマトのサラダと共に～

パスタ

釜揚げしらすと大葉のシソヴェーゼ

(パスタメニューからお選び頂くことも出来ます)

セコンド

牛ほほ肉と牛タンのポッリート

～サルサ・ヴェルデを添えて～

ドルチェ

宮崎産 金柑のカタラーナ

～梅のジュレと柑橘とホワイトチョコのソース～

自家製玉葱のフォカッチャ

食後のお飲み物

¥4,500

※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>

コースでの選択

青木さん原木椎茸のペペロンチーノ〜イタリア産カラシミを添えて〜 ￥1,760 + ￥220

伊賀乃もち豚バラ肉とチリメンキャベツのトマトスパゲティ― ￥1,540

大根葉のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ + ￥220でカラシミを追加 ￥1,540

カキと春菊のスパゲティ―〜大洞菜園のスタチを添えて〜 ￥1,870 + ￥330

海の幸のラグー マルタリアーティ― ￥2,090 + ￥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― ￥3,190 + ￥1,540

<プレーゴの定番パスタ>

たらこのクリームスパゲティ― ￥1,540

ローマ風カルボナーラ ￥1,540

海老と帆立のクリームスパゲティ― ￥1,760 + ￥220

松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ ￥1,980 + ￥440

黒トリュフのタリオリーニ ￥4,840 + ￥3,300

北海道^{ちりっふ}散布産バフンウニのクリームスパゲティ― ￥2,420 + ￥880

伊勢海老といろいろ海の幸の贅沢ペスカトーレ ￥3,520 + ￥1,980

リゾット

カキとセロリのピリ辛リゾット ￥1,870 + ￥330

パルミジャーノのリゾット ￥1,540

(当店は国産のお米を使用しています)

ピッツア

PIZZA

レギュラーサイズ ハーフサイズ コースでの選択

マルゲリータ ~トマトソース・バジル・モッツァレラ~ ￥1,430 ￥1,100

水牛モッツァレラチーズのマルゲリータ
~トマトソース・バジル・水牛モッツァレラ~ ￥1,980 + ￥550

カルボナーラ ~クリームソース・卵・ベーコン~ ￥1,430 ￥1,100

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~ ￥1,430 ￥1,100

ブラックカレービスマルク風 ￥1,430 ￥1,100

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~ ￥1,430 ￥1,100

プロシュート ~生ハム・ルッコラ~ ￥1,650 ￥1,210 ￥220

クアトロフォルマッジョ ~4種類のチーズ~
+55円ではちみつ追加 ￥1,650 ￥1,210 ￥220

気まぐれ4種のピッツア ￥1,650 ￥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。