

## 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カッペリーニ

自家製ボイルハムと地元野菜のサラダ仕立て  
～紅ほっぺのドレッシング～

●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

- <sup>ハモ</sup>鱧のフリット ～サルサ・カンパニョーラ～
- 伊賀のもち豚フィレ肉のサルティンボッカ  
～スーゴディマイアーレ・地元野菜と共に～
- 松阪牛のグリル (+ ¥2,650)

●カシスオレンジのヴェリーヌ

(お好きなデザートに変更もできます)

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>

コースでの選択

【冷製】白桃の冷製フェデリーニ ￥1,980 + ￥440

【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～ ￥2,200 + ￥660

【冷製】フェデリーニ・ア・ラ・ケッカ～温かいパスタに冷たいトマトソースをかけて～ ￥1,540

能登 七尾漁港”水ダコ”と青唐辛子のペペロンチーノ ￥1,540

穴子のスモークとズッキーニのスパゲティ～山椒の香り～ ￥1,760 + ￥220

高知産フルーツマトと  
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

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

フランス“ビゴール豚”のグアンチャーレを使った  
スペシャルアマトリチャーナ ￥2,200 + ￥660

<sup>ちりっぷ</sup>  
北海道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

紀伊長島産サザエとおおさのリゾット～五ヶ所湾糸海苔を添えて～ ￥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・モッツアレラ～ ￥1,430 ￥1,100

水牛モッツアレラチーズのマルゲリータ  
～トマトソース・バジル・水牛モッツアレラ～ ￥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

新玉葱のカーチョ エ ペペ ￥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～  
+110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。