

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

- ^{ハモ}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)

●抹茶のパルフェ

(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

秋刀魚のジェノヴェーゼスパゲティ― ￥1,760 + ￥220

鯛とフェンネルのシチリア風 ￥1,540

秋茄子とトマトのスパゲティ― ￥1,540

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>

ローマ風カルボナーラ ￥1,540

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

^{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― ￥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

ポルチーニといろいろきのこのリゾット ￥1,980 + ￥440

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

マルゲリータ ~トマトソース・バジル・モッツアレラ~
レギュラーサイズ ￥1,430 ハーフサイズ ￥1,100 コースでの選択

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

いろいろキノコのボスカイオーラ ~トリュフの香り~ ￥1,760 + ￥220

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。