

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

季節のランチコース SEASONAL LUNCH COURSE

原木舞茸のフリット

サーモンのマリネ 秋桜の彩り
～巨峰とマスカット サワークリームと共に～

●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

- ・ヒラメのヴァポーレ～サフラン香るポルチーニクリームソース～
- ・松阪錦爽鶏のスモーク
～キノコと白ネギのレモンクリームソース～
- ・松阪牛のグリル (+¥2,650)

●ノッチョーラ～ヘーゼルナッツとリコッタチーズのタルト～
〈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

青木さんの原木椎茸のペペロンチーノ～イタリア産カラスミをかけて～ ¥1,760 + ¥220

秋刀魚のジェノヴェーゼスパゲティアー ¥1,760 + ¥220

鯛とフェネルのシチリア風 ¥1,540

秋茄子とトマトのスパゲティアー ¥1,540

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アー ¥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アー ¥1,540

海老と帆立のクリームスパゲティアー ¥1,760 + ¥220

松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ ¥1,980 + ¥440

フランス“ピゴール豚”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

ちりっふ
北海道散布産バフンウニのクリームスパゲティアー ¥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

※グルテンフリーの米粉パスタにも変更可能です (+ ¥330)

(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

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。