

## 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

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 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 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 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 ー ¥1,540

海老と帆立のクリームスパゲティ 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

<sup>ちりっふ</sup>  
北海道散布産バフンウニのクリームスパゲティ 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ヨ ~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。