

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
大根菜のアーリオ・オーリオ	¥1,540	
牡蠣と春菊の軽いクリームスパゲティ～柚子を添えて～	¥1,760	+ ¥220
豚バラ肉とチリメンキャベツのトマト煮込みスパゲティ	¥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	¥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
北海道 ^{ちりっぷ} 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

牡蠣とセロリのピリ辛リゾット	¥1,760	+ ¥220
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。