

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

梅見ランチ

スープ

トゥフェイア

～いろいろお豆とコラーゲンたっぷりのミネストローネ～

前菜

イタリア産生ハムと自家製モルタデッラ
地元野菜の温かいサラダ
～チーズソースと共に～

パスタ

伊勢湾産ハマグリと三重菜花のスパゲティー
(パスタメニューからお選び頂くことも出来ます)

セコンド

伊勢湾 鯖のフリット～フルーツマトと柑橘のソテー～

または

錦爽鶏のフリカッセーア

ドルチェ

パンナコッタ

～金柑のコンフィチュールと日向夏、青梅のジュレ～

自家製玉葱のフォカッチャ

食後のお飲み物

¥4,500(税込)

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

ボンゴレ ビアンコ または ロッソ ¥1,760 + ¥220

桜海老と春キャベツの軽いクリームスパゲティ ¥1,760 + ¥220

黒豚グアンチャーレのアマトリチャーナ ¥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

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

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。