

プランゾ ヴェローチェ PRANZO VELOCE

自家製ハムの盛り合わせとサラダ

自家製パン

お好きなパスタまたはピッツア ※メニューからお選びください。

¥2,000

パスタ エリゾット PASTA E RISOTTO

自家製ハムの盛り合わせとサラダ

自家製パン

お好きなパスタまたはピッツア ※メニューからお選びください。

パルミジャーノのリゾットまたはパルミジャーノペンネ

¥3,000

上記ランチに追加できます

- 本日のスープ +¥200
- 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 +¥1,650
- 焼きたて自家製ローズマリーのフォカッチャ +¥300
- 本日のドルチェ&カフェ +¥800
- 食後のお飲み物 +¥400

セットのお飲み物はこちらからお選びください

コーヒー・紅茶・エスプレッソ
ソフトドリンク (オレンジジュース/ウーロン茶/ジンジャーエール/コーラ)

- (+55円) アイスピーチティー
- (+220円) ルイボスティー・ハーブティー (フルーツカクテル/カモミールブレンド/ローズブレンド)
- (+275円) カフェラテ・アーモンドミルクラテ
- (+330円) カプチーノ・キャラメルマキアート

季節のランチコース

フルーツトマトの冷製カッペリーニ

海の幸のガリシア風

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)

金目鯛と春豆のスープ仕立て~サワークリームを添えて~

または

仔羊のインボルティーニ

柑橘フルーツのメリンガータ

自家製玉葱のフォカッチャ

食後のお飲み物

¥4,800

スペシャルランチコース

シェフのおまかせコース

アミューズ

アンティパスト

季節のパスタ

松阪牛のグリル

ドルチェ

パン

食後のお飲み物

¥8,000

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〜 ¥1,870 + ¥220

ボンゴレ ビアンコ または ロッソ ¥1,870 + ¥220

桜海老と春キャベツの軽いクリームスパゲティ ¥1,870 + ¥220

黒豚グアンチャーレのアマトリチャーナ ¥1,650

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 ¥3,410 + ¥1,760

<プレーゴの定番パスタ>

ローマ風カルボナーラ ¥1,650

たらこのクリームスパゲティ ¥1,650

海老と帆立のクリームスパゲティ ¥1,870 + ¥220

松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ ¥2,100 + ¥440

^{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 ¥2,640 + ¥990

伊勢海老といろいろ海の幸の贅沢ペスカトーレ ¥3,740 + ¥2,090

リゾット

パルミジャーノのリゾット ¥1,650

※グルテンフリーの米粉パスタに変更可能です (+ ¥440)

(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 ¥1,540 ハーフサイズ ¥1,210 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~ ¥2,200 + ¥600

カルボナーラ ~クリームソース・卵・ベーコン~ ¥1,540 ¥1,210

いろいろキノコのボスカイオーラ ~トリュフの香り~ ¥1,870 + ¥250

ブラックカレービスマルク風 ¥1,540 ¥1,210

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~ ¥1,540 ¥1,210

プロシュート ~生ハム・ルッコラ~ ¥1,760 ¥1,320 ¥250

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 ¥1,760 ¥1,320 ¥250

気まぐれ4種のピッツア ¥1,760 ¥250

※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。