

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

コースでの選択

＜季節のおすすめパスタ＞

三重県産新ニンニクのアーリオ オーリオ エ ペペロンチーノ ¥1,870 + ¥220

スモークした穴子とズッキーニのペペロンチーノ
～山椒と木の芽の香り～ ¥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ー ¥1,870 + ¥220

自家製ベーコンと新玉葱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ー ¥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ー ¥1,650

海老と帆立のクリームスパゲティー ¥1,870 + ¥220

松阪牛と松阪極豚のボロネーゼ ¥2,100 + ¥440

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

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～ ¥1,540 ¥1,210

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

新玉葱のカーチョ エ ペペ ¥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。