

プランゾ ヴェローチェ

PRANZO VELOCE

- 自家製ハムと全粒粉パン、サラダの盛り合わせ
または
- 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 + ¥880
- 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

- 自家製ハムと全粒粉パン、サラダの盛り合わせ
または
- 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 + ¥880
- 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
- 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
- 食後の飲み物のみ + ¥350 ・ 本日のドルチェのみ + ¥500

セットの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）

(+100円) アイスピーチティー
(+200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）
(+250円) カフェラテ・アーモンドミルクラテ
(+310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

きのこのクリームスープ カプチーノ仕立て

尾鷲産 鮮魚のカルパッチョ〜スダチの香り〜

秋刀魚のジェノヴェーゼ
(パスタメニューからお選び頂くことも出来ます)

ズッパ・ディ・ペッシェ〜イタリア版ブイヤベース〜
または

錦爽鶏のスモーク きのこのレモンクリームソース

ホワイトチョコのパンナコッタとシャインマスカット
〜カモミールティーのジュレを添えて〜
(ドルチェメニューからお選び頂くことも出来ます)

ローズマリーの焼きたてフォカッチャ

食後の飲み物

¥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

【冷製】白桃の冷製フェデリーニ ￥2,100 + ￥440

秋刀魚のジェノヴェーゼ ￥1,650

柔らかく煮込んだ豚バラと焼き茄子のスパゲティ ￥1,870 + ￥220

自家製ベーコンと玉葱のアマトリチャーナ ￥1,650

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 ￥3,410 + ￥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

ウニのクリームスパゲティ ～岩手産無添加塩ウニ使用～ ￥3,200 + ￥1,550

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

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

新玉葱のカーチョ エ ペペ ￥1,540

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。