

プランゾ ヴェローチェ PRANZO VELOCE

①前菜を下記からお選びください

- ・自家製モルタデッラ & 全粒粉パンとサラダの盛り合わせ
- ・冬野菜の温かいポッリート～自家製ベーコン&ソーセージ入りイタリア風ポトフ～
- ・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)

②お好きなパスタまたはピッツアを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

①前菜を下記からお選びください

- ・自家製モルタデッラ & 全粒粉パンとサラダの盛り合わせ
- ・冬野菜の温かいポッリート～自家製ベーコン&ソーセージ入りイタリア風ポトフ～
- ・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)

②お好きなパスタまたはピッツアをメニューからお選びください

③パルミジャーノのリゾット

¥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)
- ・食後のお飲み物のみ (+¥350)
- ・本日のドルチェのみ (+¥500)

2月7日(土)～3月19日(木)までの間、季節のランチコースはお休みさせていただきます。

季節のランチコース

アミューズ

オマール海老のロワイヤル

アンティパスト

冬の地野菜とイタリア産生ハム
～温かいチーズソースをかけて～

パスタ

牡蠣と春菊の軽いクリームスパゲティ
(パスタメニューからお選び頂くことも出来ます)

メイン

クロソイのソテー～パッカラマンテカートのスープ仕立て～
または

カッスーラ～豚スペアリブの白ワイン煮込み～

ドルチェ

ノッチョーラ

～ヘーゼルナッツとリコッタチーズの温かいタルト～
(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

食後のお飲み物

¥4,800

パスタ

<季節のおすすめパスタ>

コースでの選択

松阪大石町
青木さんの原木椎茸とイタリア産カラスミのペペロンチーノ ¥1,870 + ¥220

自家製スモークサーモンとキノコ、
こんがり白ネギのクリームスパゲティ ¥1,870 + ¥220

大根葉のペペロンチーノ (+330円でイタリア産カラスミを追加) ¥1,650

牡蠣と春菊の軽いクリームスパゲティ ¥1,870 + ¥220

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>

自家製ベーコンと玉葱のアマトリチャーナ ¥1,650

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 ~北海道散布産蝦夷バフンウニ使用~ ¥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

牡蠣とセロリのリゾット ¥1,870 + ¥220

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

いろいろキノコのボスカイオーラ ~きのこ・チーズ~ ¥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ヨ ~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。