

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
三重県産蛤と菜の花のアーリオオーリオ	¥2,200	+ ¥550
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>		
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 ~北海道散布産蝦夷ハブノウニ使用~	¥3,200	+ ¥1,550
松阪牛と松阪極豚のポロネーゼ	¥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		
ブラックカレーピスマルク風	¥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。