

Antipasti 前菜

- 1) King Crabmeat Salad
タラバ蟹肉サラダ アホカド、シチリア産オリーブ
- 2) *Warm Lobster Poached in Sage Butter
ホーチド・ロブスターの温菜、セージバター風味
白豆、ズッキーニ、トマトのサラダ敷き
- 3) Fritto Misto di Pesce
フリット・ミスト・ディ・ペスケ(シーフード・フライ)
イカ、海老、貝柱、牡蠣 アイオリーブ入添え
- 4) *Carpaccio of Black Angus Beef
アンガス黒毛牛のカルパッチョ
マスタードソース、カラグアイヨ(海塩漬け)ケイパー添え
- 5) *Vitello Tonnato "Prego Style"
アピツタのタルタル&仔牛のピンコロースト
マイクラム・ガリオン添え



Natura water ナチュラ・ウォーター
環境に優しいシステムで作られた飲料水です。
炭酸入りと炭酸なしの両方をご用意しています。

*米国公衆性衛生局からの勧告:肉・卵・魚といった動物性の食品を、生食または半生でお召し上がりになると、体力が弱っている時などは特に身体に悪影響を受ける危険性が高くなります。メニューを選ばれる際は、その点にどうぞご留意ください。

Insalata サラダ





- 1) Insalata Caprese
カプリゼ・サラダ
バツプロー・モッツァレラチーズ、完熟トマト、バジル、エキストラバージン・オリーブオイル、熟成バルサミコ・ピネガー
- 2) Caesar Salad
シーザーサラダ
ローメンレタスのシーザー・ドレッシング和え
パルメザンチーズ、サワードークルトン
- 3) Seasonal Arugula Salad
旬のルッコラ・サラダ
熟成バルサミコ・ピネガー&エキストラバージン・オリーブオイル
松の実、アラナバダノ・パルメザンチーズ

Zuppe スープ

- 1) Prego's Signature Cream Soup of
Selected Italian Mushrooms
キノコの定番 イタリア産特選キノコのクリームスープ
オレガノの器入り
- 2) Minestra "Primavera di Verdura"
イタリア風野菜のスープ
季節の野菜、トマト、豆、マカロニ、クロスチーニ、ペスト



Secondi メインコース

- 1) Lasagne alla Casalinga
自家製ラザニア バタシート、挽肉、ポルチーニ茸、トマト、ペシヤマルソース、モツァレラチーズの重ね焼き

- 2) Home Made Potato Gnocchi
自家製ポテトニョッキ
 イタリアン・ソースの煮込み、ピーマン、ナス、レッキヤーナチーズ

- 3) Oven-Baked, Hand Rolled Cannelloni
カナロニ(筒状パスタ)のオーブン焼き
 ほろりん草・リコッタチーズ詰め、トマトソース、サラマンソース

- 4) Handmade Asparagus Ravioli
自家製アスパラガス・ラビオリ
 スッキーニ、フロシト生ハム、白ワインソース
- 5) Spaghetti "Pescatore"
スパゲッティ"ペスカトーレ" 魚類のトマトソース
- 6) Risotto "Primavera"
春野菜のリゾット アミガサ茸、チャイゴのせ
- 7) Traditional Pasta **伝統的パスタ料理**
 スパゲッティ、ペンネ、フイットチーネ等のパスタを、トマトソース (Tomato)、ツタネスカ(Putanesca)、アラビアータ(Arrabbiata)、ミートソース(Meat)、ペスト(Pesto)、アルフレドソース(Alfredo)のいずれかのソースと組み合わせせてご注文頂けます。
- 8) *Pan-Fried Fillet of Striped Bass
シラスギのソテー
 ホウレン草ソテー、茄子のピューレ、エパールムトトマト

- 9) *Roasted Rack of Baby Lamb
仔羊アバラ肉のロースト、ハーブ風味
 新じゃが、フエンネルとニンジン付け合せ、パルサニコ・トリガラスソース
- 10) *Grilled Black Angus Filet Steak
アングラス黒毛牛フィレステーキ
 パルメザン・ポテト、アスパラガスのパヴェチエッタベーコン巻き、パロ赤ワインソース
- 11) *Veal Scaloppine **仔牛スカロッピニ(薄切き肉のソテー)**
 カッペリーニ(種細ロングパスタ)敷き、季節の野菜添え
 レモン風味(al Limone)、マルサラワイン風味(Marsala)、パルミジャーナ風 (Parmigiana Style)の中から1つお選びください。
- 12) Osso Buco **オッソ・ブッコ(仔牛骨付きスネ肉の煮込み)**
 野菜、トマト、ポルチーニ茸、フレッシュ・ハーブ入り
 マスカルポーネチーズ風味のポレンタ添え



クリスタル・カレー又は、サンタモニカアスパガスの有名イタリアン・レストラン「パルンティナ」に提携し、「パルンティナ」の人気メニューを当店のメニューに取り入れています。パルンティナの経営者 ピエロ・セルバツォが厳選したメニューを、どうぞお楽しみください。

PREGO

Desserts デザート

- 1) Lemon Zest Souffle
レモンの皮入りスフレ
ストロベリーソース添え
- 2) Nougatine Mousse
ヌガティーン・ムース
フランゼー・チエリー、フランジエリコ泡ソース
チエリーアイスクリーム添え
- 3) Tiramisu
ティラミス
エスプレッソ風味シチンゲンガー・クッキーの
マスカルポーネチーズ重ね
- 4) Dark Chocolate & Raspberry
“Tartufo”
ダーク・チョコレートとラスベリーの “トリュフ”
ラーモンド・ヌガティーン入りダークチョコレート・ムース
- 5) Mocha Budino
モカ・ブディン
ライトイタリアン・コーヒーカスタード
- 6) Selezione di Formaggi
チーズ・セレクトション
チーズ3種
ドライ・イチジク入りパイ、洋梨ジャム添え

Gelato シェーラート

- 1) Fresh Daily Homemade Vanilla
自家製バニラ・アイスクリーム
- 2) Fresh Daily Homemade Chocolate
自家製チョコレート・アイスクリーム
- 3) Freshly Frozen Strawberry Sorbet
With Prosecco
自家製ストロベリーシャーベット
お好みでプロセッコ(スパーキングワイン)をかけて
お召し上がりください。

II Caffè & Il Tè コーヒー & 紅茶

- 1) Espresso エスプレッソ
- 2) Cappuccino カプチーノ
- 3) Coffee コーヒー
- 4) Decaf Coffee カフェイン抜きコーヒー
- 5) Café Latte カフェラッテ
- 6) International Teas 紅茶各種
お飲み物には、チョコレート菓子、ピスタチオ・
ビスコッティ、リモンチェットロ・ゼリーがります。