

～タパス(小皿料理)～

おつまみやお酒のアテ…的なお料理です。ポーションも控え目…色々頼んでね。
小さなお子様のお食事にもどうぞ…

○スペイン産生ハム「ハモンセラノ」だけ…【350yen(税抜)】

美味しい物に余計な物はやりません…??

◆ジャガイモの入ったスパニッシュオムレツ「トルティージャ」(2ピース)【350yen(税抜)】

本場スペインでは『オムレツが上手に焼けない娘はお嫁にいけない』って話…本当??

○オリーブのマリネをピンチョス仕立てで…パースルオニオンと一緒に【350yen(税抜)】

イタリア、スペイン、フランス…美味しい物に国境はありません。

●鮫肝(あんきも)ムースのカナッペ 甘酸っぱいバルサミコ酢のソースで…(2ピース)【350yen(税抜)】

言うなれば…『海のフォアグラ』(追加1ピース 175yen 税抜)

○スペイン産生ハム「ハモンセラノ」と焼茄子のマリネ【400yen(税抜)】

CRACCa ITALIAN の看板のタパス。粒マスタードの効いたドレッシングでマリネしました。白ワインをご注文の際は是非!!

○伊産生ベーコン「パンチェッタ」を巻いたグリッシーニ(4本)【400yen(税抜)】

パンチェ…って何?? 軽く燻製にした『豚バラ肉で作る生ハム』…的なベーコン??です。もちろん生食も OK。

◆ホタテ貝小柱と枝豆のタルタル 伊産カラスミがけ【450yen(税抜)】

お酒のアテにオススメ…な人気のタパス。レモンの酸味&タブリのカラスミで仕上げます。*カラスミは魚卵です。アレルギーにご注意下さい。

●舌平目とジャガイモのペースト「フランチード」をココットに詰め…パン粉をふり…オーブン焼き!【450yen(税抜)】

南フランス『プロヴァンス地方』の伝統料理です。北イタリア版もあるんだけど…コチラは次回のお楽しみ…?!

◆季節野菜の南伊版トマト煮込み「カポナータ」温玉のせ【450yen(税抜)】

フランチで言えば『ラトゥイコ』ですが…甘酸っぱく仕上げるのが南伊風。お子様のお食事にもオススメ!!

～前菜&サラダ～

S size & L size…2 サイズご用意してます。沢山食べたい時、お取り分けにオススメです。

○生ハムの食べ比べ「スペイン産ハモンセラノ VS イタリア産プロシュート」【S size 650yen/L size 900yen(税抜)】

産地が違えば味もまた然り。まして国が違えば…。さて、どちらお好みでしょうか??

○おまかせください!! 生ハム&サラミ、パンチェッタ etc…の盛り合わせ「アンティパスト イタリアーノ」

【S size 850yen/L size 1,100yen(税抜)】

イタリアでは『生ハム等の食肉加工品の盛り合わせ』をこんな風と呼ぶんです。ワイン好きには欠かせない…とってもオススメです!!

○北海道産水タコのカルパッチョ サルサフツタネスカ添え【S size 650yen/L size 900yen(税抜)】

マスタードの効いたヴィネグレットソースとアンチョヴィ、オリーブ&ケッパーのトマトソースを乗せました。

○鹿児島県枕崎産ワラ焼きカツオのカルパッチョ バルサミコ酢&玉ネギの2色ソースでどうぞ…

【S size 650yen/L size 900yen(税抜)】

ワラ焼きの軽い燻香が美味しさの…ヒ・ミ・ツ♡ 赤ワインに合わせると美味!! 一度はお試しあれ…。

●目利きのお肉屋さんから仕入れてます…!ピート率 No.1!! 「特選 黒毛和牛のカルパッチョ」

【S size 850yen/L size 1,100yen(税抜)】

和牛です。ほぼ原価出しです…利益ゼロのサービスメニューです。『プラス料金はご勘弁くださいませ。』店主&シェフ

○有機栽培若葉野菜(ベビーリーフ)&葉野菜の「シンプル グリーンサラダ」【S size 650yen/L size 900yen(税抜)】

マスタードの効いたドレッシングと Ex.V オリーブオイル、フルールドセル(塩の華)…材料はいたってシンプルです…以上。

○季節により仕入先も様々…美味しいトマトのサラダ 黒トリュフオイル仕立て【S size 650yen/L size 900yen(税抜)】

甘いだけじゃありません…酸味も美味しい『完熟&手摘み』のトマトです。残ったオイルは是非パンにつけてみてね。

●◆歯応え野菜のサラダ「クロックンテ」仕上げに…パルミジャーノチーズ&クリスピー生ハムのせ

【S size 650yen/L size 900yen(税抜)】

う〜ん…12、3 種類でしょうか?? 色々野菜をアンチョヴィ風味のマヨネーズソースでいただきます。カリカリ食感の生ハムも美味!!

●サラダとお肉が一度に?!…な欲張りメニュー「黒毛和牛の炙り焼きを乗せた…色々お野菜のサラダ【メリメロ】」

【S size 1,000yen/L size 1,250yen(税抜)】

葉野菜を中心に根菜、季節野菜たっぷり!! さらに和牛&コンソメゼリー&パルミジャーノチーズ!! 豪華な具沢山の一品です。

～パスタ料理 etc.～

- ◆ローマ近郊のトラットリアで習いました!! 「カルボナーラ」スパゲティ 又は ペンネリガーテで…
【1,350yen/大盛り 1,650yen(税抜)】

お肉屋さんの作る角切りベーコン&パルミジャーノチーズと卵で作るクリームソース…仕上げの黒胡椒のアクセントが印象的!!

- 人気 NO.1 のパスタ料理です!! 軽くミンチにした…天使海老とスッキーニのトマトクリームソース和えスパゲティ
【1,350yen/大盛り 1,650yen(税抜)】

開店以来の人気メニュー!! 皆さんトマトクリームって好きですよ。南伊を代表するお野菜『ズッキーニ』を合わせました。

- ◆南イタリア サルデーニャ産カラスミと青葱のスパゲティ ペペロンチーノ【1,350yen/大盛り 1,650yen(税抜)】
バターとオリーブオイルを使った北伊版ペペロンチーノです。具が少ないので…軽く食べたい時や食事のメに最適。

- ◆自家製サルシッチャと色々お野菜、フレッシュトマトの軽い煮込み和え スパゲティ 又は ペンネリガーテ
ピリ辛な…柚子胡椒風味 温泉玉子をからめてどうぞ…【1,350yen/大盛り 1,650yen(税抜)】

『サルシッチャ…て何?? 答えはイタリアンソーセージ』。CRACCa では『腸詰めしないタイプ』を仕込んでいます。

- ナポリ近郊の名物料理です!! アサリとフレッシュトマトのスパゲティ「ボンゴレ ロザート」
【1,450yen/大盛り 1,800yen(税抜)】

ロッソ(赤)でもビアンコ(白)でもないロザート(ロゼ)色のソースです。もちろんアサリは殻付き。タップリ使います。

- シンプルなトマトソースのスパゲティに…生ハムとモッツアレラチーズ乗せ!! 「ピッツァイオーラ(ピザ職人風)」
【1,450yen/大盛り 1,800yen(税抜)】

トマトとモッツアレラチーズのお料理をピザ職人風ってよく呼びます。ご注文ありがとうございます。ピッツァイオーライ♡

- ◆殻付きだから出せる味わい!! 渡り蟹のトマトソース和えスパゲティ 又は フェットチーネ(幅広生パスタ)
【1,550yen/大盛り 1,950yen(税抜)】

今宵はスローフードそれとも豪快丸かじり…?!

- シンプルな「ローズマリー風味のバターソース」で和えた…ニョッキ【1,350yen/大盛り 1,650yen(税抜)】
お団子じゃありません。食べればわかります。スタッフにも人気の『ニョッキ料理 No.1!!』 残ったソースはパンにつけてね。

- パルミジャーノチーズ&黒胡椒のクリームソース和えニョッキ「カチョ エ ペペ」【1,450yen/大盛り 1,800yen(税抜)】
う〜ん、卵の入らないカルボナーラ?? そんな感じです。伊語でカチョはチーズ、ペペは胡椒の意味…そのままです。

- イタリア パルマ産「パルミジャーノレッジャーノチーズのリムット」【1,350yen/大盛り 1,650yen(税抜)】
チーズの王様と称されるパルミジャーノレッジャーノ。CRACCa では最低 24 ヶ月以上熟成されたものを使っています。

- 北伊ピエモンテ州のお料理です!伊産ボルチーニ茸&国産キノコ色々、パルミジャーノレッジャーノチーズのリムット
【1,450yen/大盛り 1,800yen(税抜)】

僕の修行先ピエモンテ州の特産品『イタリアの松茸』と言われる香り高いキノコです。いえいえ…国産キノコも頑張ってますよ。是非!!

～お魚料理&お肉料理～

※ご注文はラストオーダーの 30 分前までとさせていただきます。

※お料理のご提供に 20～30 分程度お時間を頂く場合がございます。ご了承くださいませ。

- 本日のお魚のポワレと赤海老のオーヴン焼きをサラダ仕立てで…
シンプルにしモンとバジルのソースを添えて【2,000yen(税抜)】

皮目をカリッと焼いたお魚に香ばしい海老!! 根菜などの『歯応え野菜』&『葉野菜』…タップリのサラダも嬉しい一皿です。

- 本日のお魚とアサリ、軽くソテーしたお野菜を…お鍋に入れて…オーヴン焼きにしました!!【2,000yen(税抜)】
伊語で『ひとつのお鍋で調理する』って意味の『インパデッラ』って名前のお料理です。アサリのスープを吸ったお野菜がとっても美味!!

- 岩手県産「岩中豚」の香草パン粉焼き 柚子胡椒風味

バルサミコ酢&シェリー酒ヴィネガーでマリネしたトマトと一緒に…【2,000yen(税抜)】

甘い脂に柚子胡椒の爽やかな辛さが好相性な一皿。2種の樽熟酢でマリネした甘いトマトも秀逸也。

- 希少部位入荷です。霜降り中落ちカルビのあぶり焼き甘酸っぱい葡萄と赤ワインのソースで…【2,300yen(税抜)】
CRACCa 人気 No.1のお肉料理です。漬け込み&熟成の二段作業の成せる柔らかさ…是非一度はお試しあれ。

- 欧州産鴨ロースの蜂蜜&スパイスロースト 根菜を中心にお野菜とリンゴのオーヴン焼き添え【2,500yen(税抜)】
CRACCa オープン以来『その迫力と華やかさ』に隣席からの問い合わせ続出。リピート率の高さも人気を物語っています。

●乳製品使用 ◆卵使用

～CRACCa ITALIAN 本日のオススメ～

○脂がとっても上質なので…スペイン産イベリコ豚の「リエット」作りました。[250yen(税抜)]
肩バラ肉を煮込んで…ほぐして…混ぜて…ペーストになったら出来上がり。パンにのせて…パクッ!!

●「ゴルゴンゾーラチーズ&バター」×「蜂蜜&黒胡椒」[250yen(税抜)]
シンプルに『ブルーチーズを混ぜ込んだバター』ですが…とっても美味…一度お試しあれ!!

●千葉県産若鶏の白肝で作る…「レバームース」[250yen(税抜)]
言うなれば…『鶏のフォワグラ』。パンに塗って、ブルーベリーのコンフィをのせて食べてね。

○江戸前イタリアン? コハダのマリネと自家製ピクルス 柚子胡椒風味 [S size 750yen/L size 1,000yen(税抜)]
甘酸っぱく仕立てたコハダに柚子胡椒がピリリッ。仕上げにシェリー酒ヴィネガーを一振り…香りも御馳走のうち!!

○北海道産「帆立貝」の炙り焼きをカルパッチョで…完熟マンゴーと甘酸っぱいバルサミコ酢のソースで!!
[S size 850yen/L size 1,100yen(税抜)]

意外な組み合わせですか?? 実は…美味しいんです!! アクセントに加えた『粗く砕いた黒胡椒』がカリッ…香りがはじけます。

●お酒のアテにも良し!! 鮪(マグロ)とアボカド、チェリートマトのサラダをタルタル仕立てで…
[S size 850yen/L size 1,100yen(税抜)]

脂の乗った鮪にアボカド&ハーブサラダ…卵黄&オリーブオイルのソースを絡めて…サクサクフランスパンも混ぜて…召し上がれ!!

●4種チーズソースで食す!! イタリアンスティック野菜サラダ「フンドゥータ」[S size 950yen/L size 1,200yen(税抜)]
色々なお野菜を温かいチーズソースにつけて食べる「伊版チーズフォンデュ」。みんなでワイワイ…お取り分けにオススメ…です?!

●◆和牛挽肉と緑野菜、パルミジャーノチーズのフェットチーネ(幅広生パスタ)をペペロンチーノ仕立てで…
[1,450yen/大盛り 1,800yen(税抜)]

CRACCa のスペシャルリテ!! バターを加えた北伊版ペペロンチーノですが…爽やかなレモンの酸味をプラスしてみました。是非!!

●◆生うにと青菜のトマトソース和えスパゲティ 又は フェットチーネ(幅広生パスタ) 軽いクリーム仕立て
[1,750yen/大盛り 2,250yen(税抜)]

生うにをタップリ(約 50g 大盛りは約 75g!!)使った CRACCa 自慢の一皿です。白ワインに是非合わせてみてください。

●空豆とパルミジャーノチーズ&黒胡椒のクリームソース和えニョッキ 伊産生ベーコン「パンチェッタ」のせ
[1,550yen/大盛り 1,950yen(税抜)]

ブランドメニューの『カチョエペペ』のアップグレード版です。相性の良い食材をタップリ使います。リピート間違い無し…かな?!

●黒毛和牛の粗挽き肉が入った…赤ワイン&パルミジャーノ/レッジャーノチーズのトリット
[1,550yen/大盛り 1,950yen(税抜)]

僕の修行先、北伊ピエモンテ州を代表するトリットです。ここは日本…和牛を合わせてみました。美味しいですよ!!

○欧州産鴨モモ肉(コンフィ)の一本ロースト&お野菜のオーブン焼き蜂蜜&バルサミコ酢のソースでどうぞ…
[2,000yen(税抜)]

もちろん骨付きです。たっぷりのお野菜を添えたワインに合わせたいお料理…あっ…ビール、ジュース何でも合います🍷

○AUST 産「オーガニックビーフ(有機肥育牛)イチボ(モモ肉)」のオーブン焼き お野菜タップリ…サラダ仕立て!
[2,500yen(税抜)]

ストレスフリーでのびのび育ちました。赤身のさっぱりとした美味しさは暑い日にピッタリ!! 自家製の赤ワインマスタードでどうぞ…

～デザート～

●◆スタッフまでお尋ねください。本日のカスタードプリン!! 相性の良いソース etc.を添えて[450yen(税抜)]
シンプルなものから、話題のあの食材まで…今日は何でしょうか??お楽しみに!!

●◆情熱の国スペインのアイス!!「クレーマカタラーナ」×「白桃のコンポート&ヨーグルトソース」[450yen(税抜)]
クリームブリュレみたいなアイスクリーム!! キャラメル状の表面とクリーミーなアイスのコントラストが Good!! 美味しいんですよ!

●◆森の苺&木の实、フレッシュチーズのジェラート「カッサータ」フルーツミネストローネ添え[550yen(税抜)]
ザクザクとした食感の『クランブル状のジェラート(具沢山かき氷…的な感じ)』です。ミネストローネをかけても…美味♡

●◆「ガトーショコラ クラシック」ビターチョコクリーム&オリーブオイルのミルクジェラート添え[550yen(税抜)]
ほろ苦いスペイン産ビターチョコレートがタップリな焼き菓子&クリームです。添え物も CRACCa のスペシャルジェラート…です。

●◆「本日のオススメ デザート」を 4 種類盛り合わせて!! (2~3 人様のお取り分けに…)[1,450yen(税抜)]
メニューにある物…ない物、お任せください。『アレルギーや苦手な物ありませんか?』スタッフまでお気軽にどうぞ

～サイドメニュー～

○バゲット「フランスパン」(5ピース)[300yen(税抜)] [追加 1ピース 60yen(税抜)]

●ガーリックトースト(4ピース)[300yen(税抜)]

○グリッシーニ ピッコリ(10本くらい)[300yen(税抜)]

○薄焼きカリカリフランスパン「メルバトースト」(8枚くらい)[100yen(税抜)]

「CRACCa ITALIAN は食育を応援しています」

小さなお子様と一緒に食卓を囲めるように…お手伝いさせていただきます。

また、「当店では対応できないアレルギーをお持ちのお客様のお食事」、

「離乳食」に関しては、お持ち込みができます。

スタッフまでお声掛けくださいませ。

平日ディナータイム限定

ハウスワイン(赤・白)飲み放題 [1,500yen(税抜)]

時間無制限!! お飲み物のラストオーダーまで OK!!

○赤ワイン「モンテフルチアーノ/ ダブルッツォ」

中部伊アブルッツォ州 固有品種 モンテフルチアーノ/ 100%

○白ワイン「トレッビアーノ/ ダブルッツォ」

中部伊アブルッツォ州 固有品種 トレッビアーノ/ 100%

ルール No.1

飲み放題は、「ご注文を頂いた時」から「お飲み物のラストオーダー」までです。

当店の「お飲み物のラストオーダー」は、閉店時間の 30 分前…21 時 30 分です。

つまり…18:00 の開店時間にご注文すれば、21:30 まで「最長の 3 時間 30 分間」が「飲み放題」できます。

ルール No.2

飲み放題のご注文は、「グループ皆様=全員」で、お願い致します。

ただし…「お子様」や「お車等の運転手様」、「お酒の飲めない方・飲まない方」は含みません。

自転車は軽車両です…ご注意くださいませ。

ルール No.3

お時間内は、赤ワイン・白ワインのどちらでも、お好きなだけ(在庫のある限り…)お楽しみください。

赤ワイン用・白ワイン用に、1人様につき 2 個グラスをお持ち致します。

極端な汚れ、破損等の特殊な場合以外…グラスの交換は致しません。

お時間内は、同じグラスをお使い下さい。

ルール No.4

ワインは、基本的に「カラフェ」でのご提供となります。

ご希望のお客様には、赤ワインカラフェ・白ワインカラフェの両方を、一度にお持ちすることもできます。

ワインが飲みきれない場合は、カラフェに残してください。

グラスに注いだワインは、お飲み頂ければ幸いです…。

ルール No.5

お酒は、「大人のお飲み物」です。

宜しくお願い致します。