

～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…【400yen(税込)】

美味しい物に余計な物は要りません…??

◆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)【400yen(税込)】

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【400yen(税込)】

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)【400yen(税込)】

言うなれば…『海のフォアグラ』 (追加1ピース 200yen 税込)

○スペイン産生ハム「ハモンセラノ」と焼茄子のマリネ【450yen(税込)】

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(8本)【450yen(税込)】

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【500yen(税込)】

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。

◆季節野菜の南伊版トマト煮込み「カポナータ」温玉のせ【500yen(税込)】

フレンチで言えば『ラタトゥイユ』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(×1.0) & L size(×1.5) & LL size(×2.0+α)…サイズも色々をご用意してます。

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 イタリア産フロシュート」

【S size 700yen/L size 1,000yen(税込)/LL size 1,300yen(税込)】

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 900yen/LL size 1,700yen(税込)】

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…オススメです!!

○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 800yen/LL size 1,500yen(税込)】

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…リピート率 No.1!! 「特選 黒毛和牛のカルパッチョ」柚子胡椒風味

【S size 1,000yen/L size 1,450yen(税込)/LL size 1,900yen(税込)】

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。ランチタイムでも提供中…大人気です!!

○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 800yen(税込)/LL size 1,500yen(税込)】

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。

●歯応え野菜のサラダ「クロックアンテ」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 900yen(税込)/LL size 1,700yen(税込)】

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!!

○美味しいトマトのサラダ スペイン産生ハム「ハモンセラノ」&水牛乳のリコッタチーズ 黒トリュフオイル仕立て

【S size 900yen/LL size 1,700yen(税込)】

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。

●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 1,300yen/L size 1,900yen(税込)/LL size 2,400yen(税込)】

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1,850yen(税込)】

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!!

●◆南伊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1,850yen(税込)】 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。

●軽くミンチにした…天使海老とズッキーニのトマトクリームソース和えスパゲティ 又は フェットチーネ 【1,450yen/大盛り1,950yen(税込)】

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ね。南伊を代表するお野菜『ズッキーニ』を合わせました。

◆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…【1,450yen/大盛り1,950yen(税込)】 『サルシッチャ…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 又は ペンネリガーテ 『ボンゴレ ロザート』 【1,650yen/大盛り2,250yen(税込)】

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。タププリ使います。

○◆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) 【1,750yen/大盛り2,400yen(税込)】

今宵はスローフードそれとも豪快丸かじり…?!

●シンプルなお『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1,850yen(税込)】 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』 【1,550yen/大盛り2,100yen(税込)】

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』【1,450yen/大盛り1,950yen(税込)】 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!! 伊産ポルチーニ茸&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 【1,550yen/大盛り2,100yen(税込)】

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。

○本日のお魚とアサリ、軽くソテーしたお野菜を…お鍋に入れてオーブン焼きにしました!! 【2,500yen(税込)】 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。アサリのスープを吸ったお野菜がとっても美味!!

●本日のお魚のポワレと赤海老のオーブ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 【2,600yen(税込)】

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』…タププリのサラダも嬉しい一皿です。

●岩手県産『岩中豚』の香草パン粉焼き 柚子胡椒風

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… 【2,500yen(税込)】
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!! 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 【2,900yen(税込)】

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 根菜等のお野菜とリンゴのオーブン焼き添え 【3,000yen(税込)】

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～

●『アンチョヴィ&バター』×『バケットトースト』(4ピース)【400yen(税込)】

お酒がすすみます…以上。【1ピース追加 100yen(税込)】

●◆千葉県産若鶏の白肝で作る…『レバームース』×『フリオッシュ』(2ピース)【500yen(税込)】

言うなれば…『鶏のフォワグラ』。是非、お酒に合わせて!! オススメは『軽い赤ワイン』【1ピース追加 250yen(税込)】

○江戸前イタリアン?? コハダの柚子胡椒マリネ 自家製ピクルス添え

【S size 900yen/L size 1,300yen(税込)】

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!!

●伊仏産を中心に…温かい4種チーズのソースで食す!! イタリアンスティック野菜サラダ『フォンドゥータ』

【S size 1,000yen/L size 1,400yen(税込)】

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?!

●シンプルなおトマトソースのスパゲティに…生ハムとモッツァレラチーズ乗せ!! 『ピッツァイオーラ(ピザ職人風)』

【1,550yen/大盛り2,100yen(税込)】

トマトとモッツァ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～ライ♡

●◆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

【1,850yen/大盛り2,550yen(税込)】

生うにとをタップリ(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

【1,650yen/大盛り2,250yen(税込)】

グランドメニューの『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リゾット

【1,550yen/大盛り2,200yen(税込)】

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

○シンプルですが…美味しいんです!! 欧州産『鴨モモ肉(コンフィ)』の一本ロースト お野菜のオーヴン焼き添え

【2,300yen(税込)】

もちろん骨付きです。タップリのお野菜を添えた『ワインに合わせたいお料理』…蜂蜜&パルサミコ酢の甘酸っぱいソースでどうぞ!!

●AUST 産『仔羊ラム(モモ肉)』のオーヴン焼き キャラメルオニオンと焦がしバターソースで…

【2,600yen(税込)】

脂身の少ないお肉のうまみが堪能できる、赤身肉です。味わい深いお肉には…CRACCa 特製ソースを合わせました。美味しいですよ!!

～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(税込)】

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!!『クレマカタラーナ』フルーツ&ヨーグルトソースでどうぞ…【450yen(税込)】

クレ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(税込)】

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(税込)】

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(税込)】

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

●◆自家製デザートやジェラート etc!! 日替わりなので…スタッフにお尋ねください。【350yen(税込)】～

●乳製品使用 ◆卵使用