ディナータイム『テイクアウト専用 単品料理メニュー』

ご注文は、【前日迄の要予約制】とさせて頂きます。

営業時間終了迄に、ご注文をお願い致します。

※各価格は、店内同様の消費税率 10%を適用しています※

～前菜～

○スペイン産生ハム『ハモンセラーノ』&イタリア ファットーリ社の生ハム『プロシュート』の食べ比べ グリッシーニ添え
【1,300yen(税込 1,430yen)】
2 種類の生ハムを食べ比べてみませんか? CRACCa 開店時からの定番&人気のメニューがテイクアウトに仲間入りです。

●美味しいトマトのサラダ スペイン産生ハム『ハモンセラーノ』&水牛乳のリコッタチーズ 黒トリュフオイル仕立て
【1,500yen(税込 1,650yen)】
シンプルなドレッシングと塩、黒トリュフオイルで仕上げます…残ったオイルは、パンにつけて食べてね…美味しいですよ。

●◆お酒のアテにオススメ!! CRACCa ITALIA 特製&人気の…『タパス(小皿料理)』を 4 種類盛り合わせて…
【1,600yen(税込 1,760yen)】
【有頭海老の炙り焼き】【国産生ハムと焼き茄子のマリネ】【スパニッシュオムレツ】【帆立貝小柱と枝豆のタルタル 唐墨がけ】

●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 1,600yen(税込 1,760yen)/L size 2,200yen(税込 2,420yen)】
またまた和牛高騰、ほぼ原価出し…利益はゼロに近いサービスメニューです。ランチタイムテイクアウトでも提供中…大人気です!!

○だいたい 12～13 種類かなあ…色々なお野菜がタップリです!! イタリアンスティック野菜サラダ『バーニャカオダ』
【1,700yen(税込 1,870yen)】
色々なお野菜をアンチョヴィの風味のディップソースで食べるアレです。みんなでワイワイ…お取り分けにもオススメです?!

～パスタ料理 etc.～

●人気 NO.1 のパスタ料理!! 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
【1,600yen(税込 1,760yen)/大盛り 2,200yen(税込 2,420yen)】
開店以来の人気メニュー!! 皆さんトマトクリームってお好きですよね.南伊を代表するお野菜『ズッキーニ』を合わせました。

◆ピリ辛です。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 ペンネリガーテ 柚子胡椒風味
【1,600yen(税込 1,760yen)/大盛り 2,200yen(税込 2,420yen)】
『サルシッ…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。温玉を絡めてどうぞ…

●◆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
【2,200yen(税込 2,160yen)/大盛り 3,100yen(税込 3,410yen)】
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 スペイン産生ハム『ハモンセラーノ』のせ
【2,000yen(税込 2,200yen)/大盛り 2,800yen(税込 3,080yen)】
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?!

●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ゾット
【2,000yen(税込 2,200yen)/大盛り 2,800yen(税込 3,080yen)】
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!!

～お肉料理～

○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【3,000yen(税込 3,300yen)】
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&バルサミコ酢の甘酸っぱいソースでどうぞ!!

●岩手県産『岩中豚』の香草パン粉焼き バルサミコ酢でマリネしたトマト添え【3,200yen(税込 3,520yen)】
甘い脂にフレンチマスタードの爽やかな辛さが好相性な一皿。樽熟成のヴィネガーでマリネした甘いトマトも秀逸也。

○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 【3,600yen(税込 3,960yen)】
CRACCa 人気 No1.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。

○鴨ロースの蜂蜜&スパイスロースト お野菜とリンゴのオーヴン焼き添え【3,800yen(税込 4,180yen)】
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。

【ディナータイム　テイクアウト限定】

『お楽しみ BOX(前菜３種&デザート１種)』【数量限定】

【1,500yen(税込 1,650yen)】

※店内同様、消費税率 10%を適用しています※

ご注文は、【前日迄の要予約制】とさせて頂きます。

営業終了時間迄にご注文ください。

前菜、デザート共に【おまかせ】です。
CRACCa ITALIAN オススメのお料理を
ご家庭でもお楽しみいただけたら、幸いです。