

～パスタ料理 etc.～

- ◆ ローマ近く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(税抜)】【大盛り 1,650yen(税抜)】

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!! ※辛味調節できます。

- 軽くミンチにした…天使海老とスッキニーのトマトクリームソース和えスパゲティ
【1,350yen(税抜)】【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お好きですね。南伊を代表するお野菜『ズッキニー』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(税抜)】【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(税抜)】【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。

- 槍イカとアンチョヴィ&青菜のスパゲティを…ペペロンチーノでどうぞ…!! サクサクのパン粉と水菜のせ
【1,350yen(税抜)】【大盛り 1,650yen(税抜)】

実はこれ、休業時代に賄いで作ったパスタなんです…。シェフが気に入ってくれてメニューに昇格して…嬉しかったなあ。

- ◆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)ペペロンチーノ
【1,450yen(税抜)】【大盛り 1,750yen(税抜)】【コースの場合+100yen(税抜)】【Kid'sSet+150yen(税抜)】

こちらも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!!

- 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(税抜)】【大盛り 1,750yen(税抜)】【コースの場合+100yen(税抜)】【Kid'sSet+150yen(税抜)】

ロツソ(赤)でもピアンコ(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…生ハムとモッツァレラチーズ乗せ!! 「ピッツァイオーラ(ピザ職人風)」
【1,450yen(税抜)】【大盛り 1,750yen(税抜)】【コースの場合+100yen(税抜)】【Kid'sSet+150yen(税抜)】

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♡

- ◆ 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(税抜)】【大盛り 1,850yen(税抜)】【コースの場合+200yen(税抜)】【Kid'sSet+300yen(税抜)】

今宵はヌローフードそれとも豪快丸かじり…?!

- ◆ 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
【1,650yen(税抜)】【大盛り 1,950yen(税抜)】【コースの場合+300yen(税抜)】【Kid'sSet+450yen(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。

～ニョッキ～

- ジャガイモのニョッキをシンプルに「ローズマリー風味のバターソース」で和えました。
【1,350yen(税抜)】【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.!!!』残ったソースはパンにつけてね。

- パルミジャーノチーズと黒胡椒のクリームソースで和えたニョッキ「カチョ エ ペペ」
【1,450yen(税抜)】【大盛り 1,750yen(税抜)】【コースの場合+100yen(税抜)】【Kid'sSet+150yen(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。

- CRACCa 特製ボロネーゼ(ミートソース)和えニョッキ モッツァレラチーズとルッコラ添え
【1,550yen(税抜)】【大盛り 1,850yen(税抜)】【コースの場合+200yen(税抜)】【Kid'sSet+300yen(税抜)】

お子様にも是非!!…なミートソースで和えました。辛さ調節致します、お気軽にご相談くださいませ。

～トマト～

- 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トマト」
【1,350yen(税抜)】【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。

- 軽くミンチにした天使海老と枝豆、フレッシュトマトのトマト 伊産カラスミがけ
【1,450yen(税抜)】【大盛り 1,750yen(税抜)】【コースの場合+100yen(税抜)】【Kid'sSet+150yen(税抜)】
オリーブオイルで仕上げるアッサリ系トマトです。イタリアもお米の文化圏…色々あります。

- イタリア産ポルチーニ茸と国産キノコ色々、パルミジャーノレッジャーノチーズのトマト
【1,450yen(税抜)】【大盛り 1,750yen(税抜)】【コースの場合+100yen(税抜)】【Kid'sSet+150yen(税抜)】
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!!

- イタリア産ゴルゴンゾーラ(ブルーチーズ)とリンゴのトマト 仕上げに黒胡椒を少し…
【1,550yen(税抜)】【大盛り 1,850yen(税抜)】【コースの場合+200yen(税抜)】【Kid'sSet+300yen(税抜)】
意外な組み合わせですか?? 美食大国イタリアでは一般的な組み合わせ。お試しあれ～。

- 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マト
【1,550yen(税抜)】【大盛り 1,850yen(税抜)】【コースの場合+200yen(税抜)】【Kid'sSet+300yen(税抜)】
僕の修行先、北伊ピエモンテ州を代表するトマトです。ここは日本…和牛を合わせてみました。美味しいですよ!!

～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…
シンプルにレ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』…タッパーのサラダも嬉しい一皿です。

- 本日のお魚とアサリ、色々お野菜のオーヴン焼き「インパテッラ」【2,000yen(税抜)】
軽くソテーしたお魚とお野菜達をオーヴンでジックリ焼き上げます。アサリのスープを吸ったお野菜がとっても美味…。

※アラカルト限定です…コースのお客様…ゴメンナサイ…

- 本日のお魚を丸々一尾と魚介類のサフラン&トマト煮込み「カチュッコ」【3,800yen(税抜)】
お腹に余裕があれば…残ったスープで作るトマトをプレゼント!!!

フレンチで言うブイヤベースのイタリア版。ともかく具沢山、ボリュームです。ご注文の際はお腹を空かせてからね。

- 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
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!!

- 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)】【コースの場合+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…色々お野菜、リンゴのオーヴン焼き添え
【2,500yen(税抜)】【コースの場合+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