

～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) 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)

- **「バゲット(フランスパン)」×「ゴルゴンローチーズ」×「蜂蜜&黒胡椒」(2ピース) 350yen(税抜)**

伊産ブルーチーズを乗せたバゲットトーストです。好相性の蜂蜜に黒胡椒がピリリッ!! (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!!

- **イタリア産ベーコン「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 イタリア産カラスミかけ 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&タップリのカラスミで仕上げます。

- **舌平目とジャガイモのペースト「フランタード」のパン粉焼き ココット仕立て 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)**

フランスで言えば『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!!

- **トマトマリネを乗せたガーリックトースト「フルスケッタ ケッカ」(2ピース) 450yen(税抜)**

シンプルに塩と Ex.V オリーブオイルでマリネしました。(追加1ピース 225yen 税抜)

●乳製品使用 ◆卵使用

～サイドメニュー～

- **バゲット「フランスパン」(5ピース)300yen(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…お手伝いさせていただきます。

また、『当店では対応出来ない食材アレルギー』や『離乳食』に関してはお食事をお持ち込み頂けます。スタッフ迄お声掛け下さいませ。

～前菜～

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

- **スペイン産生ハム「ハモンセラノ」 VS イタリア産生ハム「フロシュート」**
S size 650yen(税抜) 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??

- **イタリア産生ハム「フロシュート」&季節のフルーツ&マスカルポーネチーズ**
S size 750yen(税抜) L size 1,000yen(税抜)

生ハム&メロンが有名ですが…組み合わせは∞!! ティラミスでお馴染みのチーズマスカルポーネチーズと一緒に…

- **おまかせ下さい!! 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(税抜) 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一皿ですね。

- **北海道産水タコのカルパッチョ サルサフッタネスカ添え**
S size 650yen(税抜) 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 バルサミコ酢と玉ネギの2色ソース**
S size 650yen(税抜) 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…。

- **愛媛県産カンパチとルビーグレープフルーツのマリネ 軽いシェリー酒ヴィネガー風味**
S size 750yen(税抜) L size 1,000yen(税抜)

寿司ネタでお馴染みの『カンパチ』…青背のお魚ですが白身の上品な味わい。香り高い樽熟成ヴィネガーで仕上げます。

- **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 黒毛和牛の炙り焼きカルパッチョ」**
S size 850yen(税抜) 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。『プラス料金を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)&葉野菜いろいろ「シンプル グリーンサラダ」**
S size 650yen(税抜) 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。

- **地元農家さん「三代川農園 etc.」直送。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(税抜) 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「クロッカンテ」 パルミジャーノチーズとクリスピー生ハムのせ**
S size 650yen(税抜) 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仕上げます。

- **伊&仏産4種チーズソースで食べる…イタリアンスティック野菜サラダ「フンドゥータ」**
S size 1,000yen(税抜) L size 1,300yen(税抜)

色々なお野菜を温かいチーズソースで食べる「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?!

- **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(税抜) L size 1,300yen(税抜)

葉野菜を中心に根菜、季節野菜タップリ!! さらに和牛&コンソメゼリー&パルミジャーノチーズ!! 豪華な具沢山な一皿です。

●乳製品使用 ◆卵使用