

CRACCa ITALIA のスペシャルテ

アラカルト(単品)での追加注文承ります *アラカルトの表記料金を頂戴いたします。
コースでお選びいただいた場合 *【コース+~yen 税抜】←コース表記のプラス料金を頂戴いたします)

～前菜～

- 歯応え野菜のサラダ「クロッカント」焦がしバタークルトン&アンチョヴィマヨネーズ、パルミジャーノチーズがけ
アラカルト 850yen(税抜)【コース+200yen(税抜)】
季節野菜と根菜を中心に 10 種類位かな…歯応え野菜と葉野菜たっぷりです。『最近、お野菜不足…』そんな方にオススメです!!
- 「美味しいトマトのサラダ」スペイン産生ハム「ハモンセラノ」&水牛乳で作る「リコッタチーズ」を添えて…
アラカルト 850yen(税抜)【コース+200yen(税抜)】
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、是非パンにつけて食べてね…美味しいですよ。
- イタリアンスティックサラダ「ピンツィモーニオ」伊仏中心に「温かい 4 種チーズのソース」でどうぞ…
アラカルト 950yen(税抜)【コース+300yen(税抜)】
イタリア版チーズフォンデュです。お野菜好きにはたまらない…かも?! もちろんパンにもワインにも好相性、お勧めは『軽めの赤』!!
- リピート率 No.1 大人気です…「黒毛和牛の炙り焼きカルパッチョ」柚子胡椒風味 パルミジャーノチーズがけ
目利きのお肉屋さんから仕入れています。ほぼ原価出し…利益ゼロです!! 『プラス料金はご了承くださいませ。』店主&シェフ
アラカルト 950yen(税抜)【コース+300yen(税抜)】

～パスタ料理 etc.～

(大盛り 約 1.5 倍 +300yen 税抜～ ※コースで注文の場合プラス料金も 1.5 倍になります)

- 活メ鰻(うなぎ)とホワイトアスパラのグリルを乗せた「カルボナーラ」仕上げに赤ワインソースを少し…
スパゲティ 又は フェットチーネ(幅広生パスタ)で…
アラカルト 1600yen(税抜)【コース+300yen(税抜)】
ほっこりとした食感の『ホワイトアスパラガス』を使った CRACCa のスペシャルテ!! チョット豪華なリストランテ仕立て!!
- 生うに(一皿に約 50g…)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)で…
軽いクリーム仕立て
アラカルト 1700yen(税抜)【コース+400yen(税抜)】
仕入れ状況にもよりますが…数量限定です。4~5 皿といった感じです。残り数はスタッフまでお問い合わせくださいませ…。
- 伊&仏産…4 種類チーズのリムット「クアトロ フォルマッジ」仕上げにクルミのローストと葡萄をパラパラ…
アラカルト 1600yen(税抜)【コース+300yen(税抜)】
ゴルゴンゾーラ、マスカルポーネ、パルミジャーノ、フロマーージュブラン…です。クリーミーなリゾット…皆さんお好きですよ??

～デザート～

- 森の苺&木の实の入ったフレッシュチーズのジェラート「カッサータ シチリアーナ」フルーツミネストローネ添え
アラカルト 550yen(税抜)【コース+100yen(税抜)】
ザクザクとした食感の『クランプル状のジェラート(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♡
- スタッフまでお尋ねください。CRACCa 特製「本日のクレームブリュレ」もちろん自家製!!ジェラートを添えて
アラカルト 550yen(税抜)【コース+100yen(税抜)】
提供直前に表面のキャラメリゼをします。繁忙時は少々お待ちくださいませ…。ジェラートも色々…今日はなんだろう??お楽しみに
- お任せください!! 「本日のオススメ デザートを 3 種類盛り合わせて…」
アラカルト 850yen(税抜)【コース+300yen(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

