

## ～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…パーフ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)】【コースの場合+50yen(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!!

○伊産生ベーコン「パンチェッタ」を巻いたグリッシーニ(4本)【400yen(税抜)】【コースの場合+50yen(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 伊産カラスミがけ【450yen(税抜)】【コースの場合+100yen(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&タッパー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」をココットに詰め…パン粉をふり…オーブン焼きにしました!!

【450yen(税抜)】【コースの場合+100yen(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)】【コースの場合+100yen(税抜)】

フレンチで言えば『ラトゥイユ』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)】【コースの場合+100yen(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)][コースの場合 S size 追加料金なし L size+250yen(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)][コースの場合 S size+200yen(税抜) L size+450yen(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 イタリアノ」

[S size 850yen(税抜)][L size 1,100yen(税抜)][コースの場合 S size+300yen(税抜) L size+550yen(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)][コースの場合 S size 追加料金なし L size+250yen(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)][コースの場合 S size 追加料金なし L size+250yen(税抜)]  
ワラ焼きの軽い煙香が美味しさの…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)][コースの場合 S size+200yen(税抜)L size+450yen(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)][コースの場合 S size+300yen(税抜)L size+550yen(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)][コースの場合 S size 追加料金なし L size+250yen(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)][コースの場合 S size 追加料金なし L size+250yen(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「クロックアンテ」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)][コースの場合 S size 追加料金なし L size+250yen(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 950yen(税抜)][L size 1,200yen(税抜)][コースの場合 S size+400yen(税抜) L size+650yen(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 1,250yen(税抜)][コースの場合 S size+450yen(税抜) L size+700yen(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