

## ～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…【400yen(税込 440yen)】

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)【400yen(税込 440yen)】

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…パースルオニオンと一緒に【400yen(税込 440yen)】

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)【380yen(税込 418yen)】

言うなれば…『海のフォアグラ』 追加1ピース 190yen(税込 209yen)

○スペイン産生ハム「ハモンセラノ」と焼茄子のマリネ【450yen(税込 495yen)】

CRACCa ITALIAN の看板のタパス。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(8本)【450yen(税込 495yen)】

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【500yen(税込 550yen)】

お酒のアテにオススメ…な人気のタパス。レモンの酸味&タププリのカラスミで仕上げます。\*カラスミは魚卵です。アレルギーにご注意下さい。

◆季節野菜の南伊版トマト煮込み「カポナータ」温玉のせ【500yen(税込 550yen)】

フレンチで言えば『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!!

## ～前菜&サラダ～

S size(×1.0) & L size(×1.5) & LL size(×2.0+α)…サイズも色々をご用意してます。

○生ハムの食べ比べ「スペイン産ハモンセラノ VS イタリア産プロシュート」

[S size 700yen(税込 770yen)/L size 1,000yen(税込 1,100yen)/LL size 1,300yen(税込 1,430yen)]

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??

○おまかせください!! 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 880yen(税込 968yen)/LL size 1,700yen(税込 1,870yen)]

イタリアでは『生ハム等の食肉加工品の盛り合わせ』をこんな風に呼ぶんです。ワイン好きには欠かせない…オススメです!!

○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&玉ネギの2色ソースでどうぞ…

[S size 750yen(税込 825yen)/LL size 1,400yen(税込 1,540yen)]

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…。

●目利きのお肉屋さんから仕入れてます…!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 980yen(税込 1,078yen)/L size 1,400yen(税込 1,540yen)/LL size 1,800yen(税込 1,980yen)]

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。ランチタイムでも提供中…大人気です!!

○有機栽培若葉野菜(ベビーリーフ)&葉野菜の「シンプル グリーンサラダ」

[S size 750yen(税込 825yen)/LL size 1,400yen(税込 1,540yen)]

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。

●歯応え野菜のサラダ「クロッカンテ」仕上げに…パルミジャーノチーズ&クリスピー生ハムのせ

[S size 850yen(税込 935yen)/LL size 1,600yen(税込 1,760yen)]

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いただきます。カリカリ食感の生ハムも美味!!

○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」&水牛乳のリコッタチーズ 黒トリュフオイル仕立て

[S size 850yen(税込 935yen)/LL size 1,600yen(税込 1,760yen)]

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。

●サラダとお肉が一度に?!な欲張りメニュー「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 1,200yen(税込 1,320yen)/L size 1,700yen(税込 1,870yen)/LL size 2,100yen(税込 2,310yen)]

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!! 豪華な具沢山の一品です。

●乳製品使用 ◆卵使用

## ～パスタ料理 etc.～

### ●◆ローマ近郊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…

【1,200yen(税込 1,375yen) / 大盛り 1,700yen(税込 1,870yen)】

お肉屋さんの作る角切りベーコン&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!!

### ●◆シンプル故に…オススメです。南伊サルテーニャ産「カラスミ」と青葱のスパゲティ ペペロンチーノ

【1,200yen(税込 1,375yen) / 大盛り 1,700yen(税込 1,870yen)】

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。

### ●軽くミンチにした…天使海老とスツキーニのトマトクリームソース和えスパゲティ 又は フェットチーネ

【1,350yen(税込 1,485yen) / 大盛り 1,850yen(税込 2,035yen)】

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。

### ◆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(税込 1,485yen) / 大盛り 1,850yen(税込 2,035yen)】

『サルシッチャって何?? 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。

### ○◆殻付きだから出せる味わい!! 漬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)

【1,650yen(税込 1,815yen) / 大盛り 2,300yen(税込 2,530yen)】

今宵はスローフードそれとも豪快丸かじり…?!

### ●モチモチが癖になるかも?? シンプルな「ローズマリー風味のバターソース」で和えた…じゃが芋のニョッキ

【1,200yen(税込 1,375yen) / 大盛り 1,700yen(税込 1,870yen)】

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.1!!』残ったソースはパンにつけてね。

### ●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「カチョ エ ペペ」

【1,450yen(税込 1,595yen) / 大盛り 2,000yen(税込 2,200yen)】

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。

### ☆●イタリア パルマ産「パルミジャーノレッジャーノ」のトリート

【1,350yen(税込 1,485yen) / 大盛り 1,850yen(税込 2,035yen)】

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。

### ●北伊ピエモンテ州のお料理!! 伊産ボルチーニ茸&国産キノコ色々、パルミジャーノレッジャーノのトリート

【1,500yen(税込 1,650yen) / 大盛り 2,075yen(税込 2,282yen)】

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

## ～お魚料理&お肉料理(主素材(お魚、お肉)は 200g 使用)～

※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。

### ○本日のお魚とアサリ、軽くソテーしたお野菜を…お鍋に入れてオーブン焼きにしました!!

【2,300yen(税込 2,530yen)】

伊語で『ひとつのお鍋で調理する』って意味の『インパデッラ』って名前のお料理。アサリのスープを吸ったお野菜がとっても美味!!

### ●本日のお魚のポワレと赤海老のオーブ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

【2,500yen(税込 2,750yen)】

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』…タププリのサラダも嬉しい一皿です。

### ●岩手県産「岩中豚」の香草パン粉焼き バルサミコ酢とシェリー酒ヴィネガーでマリネしたトマトとご一緒に…

【2,400yen(税込 2,640yen)】

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。2 種の樽熟ヴィネガーでマリネした甘いトマトも秀逸也。

### ○希少部位入荷!! 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

【2,800yen(税込 3,080yen)】

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 根菜等のお野菜とリンゴのオーブン焼き添え

【3,000yen(税込 3,300yen)】

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。

## ～CRACCa ITALIAN 本日のオススメ～

### ●「アンチョヴィ&バター」×「バケットトースト」(4ピース) [400yen(税込 440yen)]

お酒がすすみます…以上。【1ピース追加 100yen(税込 110yen)】

### ●◆千葉県産若鶏の白肝で作る…「レバームース」×「フリオッシュ」(2ピース) [500yen(税込 550yen)]

言うなれば…『鶏のフワグラ』。是非、お酒に合わせて!! オススメは『軽い赤ワイン』【1ピース追加 250yen(税込 275yen)】

### ○江戸前イタリアン?? コハダの柚子胡椒マリネ 自家製ピクルス添え

【S size 900yen(税込 990yen)/L size 1,300yen(税込 1,430yen)】

甘酸っぱく仕立てたコハダに柚子胡椒がピリリッ。仕上げにシェリー酒ヴィネガーを一振り…香りも御馳走のうち!!

### ●伊仏産を中心に…温かい4種チーズのソースで食す!! イタリアンスティック野菜サラダ「ピンツィモーニオ」

【S size 1,000yen(税込 1,100yen)/L size 1,400yen(税込 1,540yen)】

色々なお野菜を温かいチーズソースにつけて食べる「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?!

### ○ナポリの名物料理です!! アサリとフレッシュトマトのスパゲティ 又は ペンネリガーテ「ボンゴレ ロザート」

【1,500yen(税込 1,650yen)/大盛り 2,075yen(税込 2,282yen)】

ロッソ(赤)でもビアンコ(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。タププリ使います。

### ●シンプルなお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)」

【1,500yen(税込 1,650yen)/大盛り 2,075yen(税込 2,282yen)】

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♡

### ●◆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

【1,750yen(税込 1,920yen)/大盛り 2,450yen(税込 2,695yen)】

生うにをタププリ(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 伊産生ベーコン「パンチェッタ」のせ

【1,650yen(税込 1,815yen)/大盛り 2,300yen(税込 2,530yen)】

ブランドメニューの『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ププリ使います。リピート間違い無し…かな?!

### ●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/チーズのリゾット

【1,650yen(税込 1,815yen)/大盛り 2,300yen(税込 2,530yen)】

僕の修行先、北伊ピエモンテ州を代表するリゾットです。ここは日本…和牛を合わせてみました。美味しいですよ!!

### ○シンプルですが…美味しいんです!! 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添え

【2,300yen(税込 2,530yen)】

もちろん骨付きです。タプ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!!

### ●AUST 産「仔羊ラム(モモ肉)」のオーヴン焼き キャラメルオニオンと焦がしバターソースで…

【2,700yen(税込 2,970yen)】

脂身の少ないお肉のうまみが堪能できる、赤身肉です。味わい深いお肉には…CRACCa 特製ソースを合わせました。美味しいですよ!!

## ～デザート～

### ●◆スタッフまでお尋ねください。本日のデザート [450yen(税込 495yen)~]

シンプルなものから、話題のあの食材まで…今日は何でしょうか??お楽しみに!!

### ●◆「ガトーショコラ クラシック」ビターチョコクリーム&オリーブオイルのミルクジェラート添え

【550yen(税込 605yen)】

ほろ苦いスペイン産ビターチョコレートがタププリな焼き菓子&クリームです。添え物も CRACCa のスペシャルジェラート…です。

### ●◆森の苺&木の実、フレッシュチーズのジェラート「カッサータ」フルーツミネストローネ添え

【600yen(税込 660yen)】

ザクザクとした食感の『クランブル状のジェラート(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♡

### ●◆「本日のオススメ デザートを4種類盛り合わせて!! (2~3人様のお取り分けに…)

【1,350yen(税込 1,485yen)】

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

### ●◆自家製デザートやジェラート etc!! スタッフにお尋ねください。【350yen(税込 385yen)】~