

RACCa@ITALIAN 【平日ランチタイム】

○アラカルト(単品料理)だけでのご利用も承っております。

○【パスタセット】1,680yen(税抜)～

お好みの【前菜】と【パスタ料理 etc.】を、おひとつずつ
お選びいただくセットです。

○【デザートセット】380yen(税抜)～

お好みの【デザート】と【珈琲または紅茶】を、おひとつずつ
お選びいただくセットです。

※【デザートセット】だけのご利用は、お断りさせていただきます。

○単品グラスドリンク 全品 100yen(税抜)OFF!!

○単品ボトルワイン 全品 10%OFF!!(※ワインフェアは対象外です)

RACCa@ITALIAN 【土日祝ランチタイム】

○アラカルト(単品料理)だけでのご利用も承っております。

○【パスタセット】1,890yen(税抜)～

お好みの【前菜】と【パスタ料理 etc.】を、おひとつずつ
お選びいただくセットです。

○【デザートセット】380yen(税抜)～

お好みの【デザート】と【珈琲または紅茶】を、おひとつずつ
お選びいただくセットです。

※【デザートセット】だけのご利用は、お断りさせていただきます。

○単品グラスドリンク 全品 100yen(税抜)OFF!!

○単品ボトルワイン 全品 10%OFF!!(※ワインフェアは対象外です)

CRACCa ITALIAN [ディナータイム]

【ディナーパスタセット】2,500yen(税抜)～
【前菜】【パスタ料理 etc.】【デザート】を、メニュー(黒冊子)からおひとつずつ、お選びいただくセットです。

※選択により、追加料金を頂戴するお料理、デザートもございます。

※食後に、珈琲または紅茶をサービスさせていただきます
不必要の場合は、【100yen(税抜)】の【お値引き】をさせていただきます。

※【パスタ料理 etc.】には【大盛りサイズ】のご用意がございます。
(具材共に【通常サイズの約 1.5 倍】のボリュームです)

CRACCa ITALIAN

【KidsSet 1,000yen(税抜)～】
(パパやママの【パスタ料理 etc.】にプラスするセットです)

気になるセットの内容は…

○パパやママの【パスタ料理 etc.】が大盛りサイズ(約 1.5 倍)になります!!

○フランスパン(1ピース)

○本日のスープ
または
生ハム『ハモンセラノ』

○本日のジェラート
または
シャーベット
または

※【+150yen(税抜)】でグランドメニュー【デザート】
からもお選びいただけます。

※追加料金を頂戴するデザートもございます。ご注意ください。

○ジュース
りんご または オレンジ

Kids セットは【パスタ料理 etc.】に、お子様の人数分(複数)プラスできます
小学生以下のお子様に限ります
辛味等調整いたします。お気軽にお申し付けください



**Kid's Set
キッズセット**

キッズセット説明ページ
QRcode

【前菜】

カルパッチョや生ハム、盛合せもございます。



前菜写真
← 一覧表示
QRcode

【コチラは…【パスタセット】で選択の際に、追加料金がありません】 個別前菜写真
↓ QRcode

○【数量限定】本日のオススメ前菜を少しずつ…6種類盛り合わせて

【アラカルト 1,000yen (税抜)】

本日のスープ 魚介系の前菜 お肉系の前菜
歯ごたえサラダ等を盛り合わせてお持ちいたします。



○【数量限定】歯応え野菜のサラダ『クロツカンテ』シーザーサラダドレッシングで 焦がしバター風味のクルトンのせ

【アラカルト 1,000yen (税抜)】【ディナー限定 1/2 サイズ 600yen (税抜)】

12、3種類程度…色々野菜を
パルミジャーノチーズ&アンチョヴィ風味のマヨネーズドレッシングで…



○【数量限定】スペイン産生ハム『ハモンセラノ』&イタリア・ファットーリ社の生ハム『プロシュート』の食べ比べ

【アラカルト 1,100yen (税抜)】

お酒をお召し上がりの方に、特にオススメ!!
あまり沢山召し上がれない方にもオススメ。



【コチラは…【パスタセット】で選択の際に、追加料金があります】

○江戸前イタリアン?『小肌 (こはだ) のシェリー酒ヴィネガーマリネ』と『粒マスタード風味の焼き茄子のマリネ』

【パスタセットで選択の際+300yen (税抜)】

【アラカルト 1,200yen (税抜)】【ディナー限定 1/2 サイズ 650yen (税抜)】

香り高いシェリー酒酢で軽くめた小肌に、相性の良い焼き茄子。
白ワインやスパークリングワインには、是非!!



○『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』添え

【パスタセットで選択の際+380yen (税抜)】

【アラカルト 1,300yen (税抜)】【ディナー限定 1/2 サイズ 700yen (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、パンにつけると美味しいですよ。



○欧州産『スモークサーモンのカルパッチョ仕立て』自家製ピクルス&レモン添え 蜂蜜風味のマヨネーズソースで…

【パスタセットで選択の際+480yen (税抜)】

【アラカルト 1,400yen (税抜)】【ディナー限定 1/2 サイズ 780yen (税抜)】

脂がのったサーモンに『ホワイトバルサミコ酢』で作る甘酸っぱいマヨネーズ。
やはり…スパークリングかな?!



○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

【パスタセットで選択の際+500yen (税抜)】

【アラカルト 1,500yen (税抜)】【ディナー限定 1/2 サイズ 800yen (税抜)】

価格高騰中の和牛ですが…是非一度召し上がってみてください。
CRACCa 開店時からの看板メニューです。



○本日の前菜

【追加料金を頂戴する場合がございます。ご注意くださいませ。】

【数量限定】です。終了の際は、ご了承くださいませ。。。

【デザート】



デザート写真
← 一覧表示
QRcode

※ランチタイムに【パスタセット】をご注文のお客様に限り、
【デザートセット(お好みのデザート&珈琲または紅茶)】をお付けできます。

【コチラは…【デザートセット(ランチタイム限定)】で選択の際の追加料金が、ありません】

○CRACCa ITALIAN 特製!! おまかせデザート

【アラカルト 580yen (税抜)】

定番から馴染みのない?!イタリア地方菓子など…おまかせください!!

個別デザート写真
↓ QRcode

【コチラは…【デザートセット(ランチタイム限定)】で選択の際に、追加料金があります】

○『本日のカスタードプリン』それに合うソースと添え物で仕上げます。スタッフまでお尋ねください。

【デザートセットで選択の際+100yen (税抜)】

【アラカルト 600yen (税抜)】

シンプルなプリンから、季節限定のスペシャルティなど…
今日はなんでしょう??



○お馴染みの『レアチーズ』のグラス仕立てです。マンゴーと柑橘のマリネ&焦がしバター風味のココアクッキーのせ

【デザートセットで選択の際+100yen (税抜)】

【アラカルト 600yen (税抜)】

『牛乳屋さんの作る美味しいクリームチーズ』で作るレアチーズ。
珈琲、紅茶どちらにも好相性なデザートです。



○THE イタリアンドルチェ!! 『ティラ・ミ・ス』

【デザートセットで選択の際+180yen (税抜)】

【アラカルト 650yen (税抜)】

定番デザートですが…CRACCa のは一味違います。
お酒を使わないので、お子様や運転の方も OK!!



○『本日のタルト』&『自家製ジェラート』の取り合わせ。スタッフまでお尋ねください。

【デザートセットで選択の際+180yen (税抜)】

【アラカルト 650yen (税抜)】

CRACCa 定番のタルトや季節限定タルトなど…
もちろんジェラートも…お楽しみに。



○情熱の国!! スペインのアイスクリーム『クレマ カタラーナ』フルーツのコンポート&ヨーグルトソースで…

【デザートセットで選択の際+200yen (税抜)】

【アラカルト 680yen (税抜)】

卵黄タップリ、コクのあるアイスです。表面の焦がしキャラメルが美味…
リピート率の高さも頷けます。



○シンプルですが…『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

【デザートセットで選択の際+280yen (税抜)】

【アラカルト 750yen (税抜)】

ほろ苦いスペイン産ビターチョコを用いた、焼き菓子&です。
添え物も CRACCa のスペシャルジェラートです。



○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…』

【デザートセットで選択の際+480yen (税抜)】

【アラカルト 900yen (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…お気軽にご相談くださいませ。



○本日のデザート

【追加料金を頂戴する場合がございます。ご注意くださいませ。】

【パスタ料理 etc.】

※お子様とお取りわけの場合等、【辛味無し】や【辛味の別添え】も可能です。
※【大盛り】は、麺&具材共に【通常サイズの約 1.5 倍】です。



パスタ写真
← 一覧表示
QRcode

～パスタ～

【コチラは…【パスタセット】で選択の際の追加料金が、ありません】

個別パスタ写真
↓ QRcode

○もちろん黒胡椒無しでも OK!! こだわり卵とお肉屋さんの角切りベーコンで作るスパゲティ『カルボナーラ』

【パスタセット大盛り+600yen (税抜)】

【アラカルト 1,300yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 1,900yen (税抜)】

ローマ近くのトラットリアで習いました。

たっぷりのパルミジャーノチーズと卵で作るクリーミーソースにアクセントの黒胡椒がピリッ!!



○開店時からの人気メニュー!! 軽くミンチにした…天使海老とズッキーニのトマトクリームソース和えスパゲティ

【パスタセット大盛り+600yen (税抜)】

【アラカルト 1,300yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 1,900yen (税抜)】

皆さん『トマトクリーム』って好きですね。南伊を代表するお野菜『ズッキーニ』との組み合わせ。
美味しいので一度食べてみてね!!



○ピリ辛です!!自家製ソーセージ『サルシッチャ』とお野菜、フレッシュトマトの軽い煮込み和えペンネリガーテ 柚子胡椒風味

【パスタセット大盛り+600yen (税抜)】

【アラカルト 1,300yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 1,900yen (税抜)】

大人気ゆえにすっかり定番のサルシッチャ!! 外食するとお野菜って不足しますよね。
仕上げに乗せた温泉玉子と一緒に食べてね。



○駿河湾産『桜海老』と空豆、菜の花のスパゲティ『ペペロンチーノ』 軽いアンチョヴィ風味 南伊産カラスミがけ

【パスタセット大盛り+600yen (税抜)】

【アラカルト 1,300yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 1,900yen (税抜)】

テイクアウトでお馴染みのスペシャリテです!!
桜海老&カラスミに好相性のバターを加えて作る『北伊版のペペロンチーノ』です。



○揚げ茄子の入った…シンプルなトマトソースのフェットチーネ (幅広生パスタ) リコッタチーズのせ『ピッツァイオーラ』

【パスタセット大盛り+600yen (税抜)】

【アラカルト 1,300yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 1,900yen (税抜)】

イタリアでは、トマトソースにチーズを組み合わせたお料理を、
『ピッツァ職人風(ピッツァイオーラ)』って言います。



【コチラは…【パスタセット】で選択の際に、追加料金があります】

○青森県産『ホタテ貝』と芽キャベツのアンチョヴィ風味の『クリームソース』で和えたフェットチーネ (幅広生パスタ)

【セットで選択+450yen (税抜)】 【セット大盛り+1,275yen (税抜)】 【Kids Set+675yen (税抜)】

【アラカルト 1,750yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 2,575yen (税抜)】

お馴染みのクリームソースもアンチョヴィが入るだけで、ここまで美味しくなるんです!!
是非一度食べて欲しいスペシャリテです。



○生うに (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) …軽いクリーム仕立て

【セットで選択+600yen (税抜)】 【セット大盛り+1,500yen (税抜)】 【Kids Set+900yen (税抜)】

【アラカルト 1,900yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 2,800yen (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…。



○本日のパスタ料理 etc.

【追加料金を頂戴する場合がございます。ご注意くださいませ】

【各種お値段は、スタッフまでお尋ねください】

【パスタ料理 etc.】

※お子様とお取りわけの場合等、【辛味無し】や【辛味の別添え】も可能です。

※【大盛り】は、麺&具材共に【通常サイズの約 1.5 倍】です。



パスタ etc 写真
← 一覧表示
QRcode

～ニョッキ～

【コチラは…【パスタセット】で選択の際の追加料金が、ありません】

○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…ニョッキ

【パスタセット大盛り+600yen (税抜)】

【アラカルト 1,300yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 1,900yen (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.1!!』残ったソースはパンにつけてね。

個別パスタ etc 写真
↓ QRcode

黒胡椒がけ



【コチラは…【パスタセット】で選択の際に、追加料金があります】

○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』

【セットで選択+200yen (税抜)】 【セット大盛り+800yen (税抜)】 【Kids Set+300yen (税抜)】

【アラカルト 1,500yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 2,700yen (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。



○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 スペイン産生ハム『ハモンセラノ』のせ

【セットで選択+350yen (税抜)】 【セット大盛り+1,125yen (税抜)】 【Kids Set+525yen (税抜)】

【アラカルト 1,650yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 2,425yen (税抜)】

上記の『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?!



～リゾット～

【コチラは…【パスタセット】で選択の際に、追加料金があります】

○『広島県産牡蠣(カキ)と青菜のリゾット』パルミジャーノチーズ仕立て 仕上げに、黒胡椒を少し…

【セットで選択+350yen (税抜)】 【セット大盛り+1,125yen (税抜)】 【Kids Set+525yen (税抜)】

【アラカルト 1,650yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 2,425yen (税抜)】

シンプルなパルミジャーノの『チーズリゾット』に旨味たっぷりのカキを合わせました。

青菜の食感が程よいアクセント…です。



○『伊産ポルチーニ茸&国産キノコ色々のリゾット』パルミジャーノチーズ仕立て 仕上げに、黒胡椒を少し…

【セットで選択+350yen (税抜)】 【セット大盛り+1,125yen (税抜)】 【Kids Set+525yen (税抜)】

【アラカルト 1,650yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 2,425yen (税抜)】

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使用です。

いえいえ…国産キノコも頑張ってますよ。



○『黒毛和牛の粗挽き肉入り 赤ワイン(モンテプルチアーノ種)のリゾット』パルミジャーノチーズ仕立て

【セットで選択+450yen (税抜)】 【セット大盛り+1,275yen (税抜)】 【Kids Set+675yen (税抜)】

【アラカルト 1,750yen (税抜)】 【アラカルト大盛り 2,575yen (税抜)】

僕の修行先、北伊ピエモンテ州を代表するリゾット。

旨味たっぷりの…和牛を合わせてみました。



○本日のパスタ料理 etc.

【追加料金を頂戴する場合がございます。ご注意くださいませ。】

【各種お値段は、スタッフまでお尋ねください。】

【数量限定】です。終了の際は、ご了承くださいませ。。