

フレッシュ葉野菜のサラダ

本日のタパス(小皿料理)

フランスパン

パスタ料理 etc

(大盛り+324yen 税込)

【お好みの物を1つ選んで下さい】

- レシピが新しくないました!!こだわり卵とお肉さんの角切りベーコンで作るスパゲティ「カルボナーラ」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なソースにアクセントの黒胡椒がピリッ!!
- CRACCa 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 皆さん「トマトクリーム」って好きですよ。南イタリアを代表するお野菜「ズッキーニ」との組み合わせ。是非一度は食べてみてね!!
- 粗挽きにした…海の幸と青菜のトマトソース和えスパゲティ「ラゲー ベスカトーレ」今日はフレッシュトマト多めの夏仕様!! 海老、イカ、あさり、カンパチ、甘鯛…10種類以上!! 魚介のトマトソース「ベスカトーレ(漁師風)」をベースに作る「お魚のミートソース」な一皿。
- 数量限定 和牛&牛ホホ肉の赤ワイン煮込みで作る「ポロネーゼ」とホワイトアスパラのグリル和えフェットチーネ(幅広生パスタ)ディナーで人気の赤ワインとトマトで煮込む特製ポロネーゼ(ミートソース)をスペシャル版で…モッツアレラチーズとルッコラで仕上げます。
- 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 大人気ゆえにすっかり定番、サルシッチャです!!外食するとお野菜って不足気味ですよ…仕上げに乗せた温泉玉子と一緒に食べてね。
- ジャガイモのニョッキを今日はシンプルに「ローズマリー風味のバターソース」で和えました。お団子じゃありません。食べればわかります。ニョッキ料理 No.!!! スタッフにも人気です。残ったソースはパンにつけてね。

デザート

【お好みのデザートを1つ選んで下さい】

- 「宇治抹茶のカスタードプリン」×「小豆のコンポート」×「沖縄県産黒蜜」×「ホワイトチョコクリーム」僕の好きな和の食材を使ったデザート。苦み走った抹茶に相性の良い「添え物たち」…迷ったらコレ。オススメですよ?
- シッカリ食べた後でも大丈夫!!「アマレット風味のパンナコッタ」&「フルーツミネストローネ」柑橘、森の苺、マンゴーetc.を果汁でマリネ。食べるフルーツスープ、そんな感じかな…??サッパリ系デザートです。
- 伊料理店ですが…仏フィルターニュ地方の焼き菓子です。「厚焼きクレープ ファーフルトン」塩バターキャラメルソースお馴染みのクレープを厚く焼いたら…もちもち食感に変身?! 爽やかな「マンゴー&パッションフルーツ」& CRACCa 自慢のソースとご一緒に…
- THE イタリアンドルチェ!! 「ティラ・ミス」イタリアン定番デザートだけど 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…試してみます??
- 友人のパーティシエ直伝!!「レアチーズのクレープ包み」×「森の苺のマリネ」×「カスタードソース」紅茶に合うデザートって事で教えてもらいました。登場以来!ピーターの多い人気の一皿。まだの方は…是非!! あっ…ちなみに僕は珈琲派…。
- 情熱の国…スペインのアイスクリームです!!「クレーマカタラーナ」×「白桃のコンポート」×「ヨーグルトソース」クリームブリュレみたいなアイスクリーム!! キャラメル状の表面とクリーミーなアイスのコントラストが Good job!! 美味しいんですよ!!

コーヒー または 紅茶

ランチコースご利用のお客様に限り、コーヒーや紅茶のおかわり+108yen(税込)で出来ます。

1,480yen (税込 1,598yen)

## CRACCa ITALIAN の Kid's セット(パパママのランチコースにプラスできるお得なセットです)

気になるセットの内容は…

・パパママの pasta 料理 etc が 大盛り(約 1.5 倍) になります!!

・フランスパン(2 ピース)

・ミニサラダ

・本日のジェラート 又は お好みのデザート(ランチコースのデザートから 1 つお選びください)

・ジュース(りんご または オレンジ)

\* Kids セットはランチコース 1 つに 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 \*

**680yen (税込 734yen)**

## CRACCa ITALIAN のタパス(小皿料理)

○ スペイン産生ハム「ハモンセラノ」だけ… **350yen (税込 378yen)**

美味しい物に余計な物は要りません?!

○ お子様にもどうぞ…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」 **350yen (税込 378yen)**

スペインでは上手く焼けないとお嫁に行けないって話…。

○ 鮫肝(あんきも)ムースのカナッペ 甘酸っぱいバルサミコソースかけ(2 ピース) **350yen (税込 378yen)**

言うなれば…『海のフォアグラ』…。

○ 色々です…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ご一緒に **350yen (税込 378yen)**

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。

○ イタリア産 生ベーコン「パンチェッタ」を巻いたグリッシーニ(4 本) **400yen (税込 432yen)**

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 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 (税込 486yen)**

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。

○ 季節野菜の南伊版トマト煮込み「カポナータ」温玉のせ **450yen (税込 486yen)**

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!!

○ お酒のアテにはこれでしょう!! 「チーズの盛り合わせ」 **500yen (税込 540yen)**

イタリア産チーズを中心に 3~4 種類を盛り合わせてみました!!

○ スペイン産生ハム「ハモンセラノ」 VS イタリア産生ハム「プロシュート」 **650yen (税込 702yen)**

産地が違えば味も又然り。まして国が違えば…。さて、どちらがお好みでしょうか??

○ 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」 **850yen (税込 918yen)**

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。

## ～サイドメニュー～

○ フランスパン(5 ピース)

**300yen(税込 324yen)**

○ ガーリックトースト(4 ピース)

**300yen(税込 324yen)**

○ グリッシーニ「ピッコリ」(10 本くらい)

**300yen(税込 324yen)**

○ 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(税込 108yen)**