

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』ってお好きですよ。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!!
- 広島県産冬カキと空豆、菜の花のトマトソース和えスパゲティ 仕上げに…南伊サルテーニャ産カラスミをタップリと…!! もうすぐ冬カキの季節も終わり…!! 白ワインでふっくら煮込んだカキに CRACCa 自慢のトマトソースと春の食材を合わせました…是非!!
- 数量限定です。黒毛和牛挽肉と緑野菜の軽いバターソース和えフェットチーネ(幅広生パスタ)に…レモンの酸味をプラス寒い日にオススメのパスタ料理です。バターのコクに爽やかなレモンの酸味が好相性…仕上げにパルミジャーノチーズをパラパラッ!!
- 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】

- 「スペイン産ビターチョコのカスタードプリン」×「宮崎県産金柑(きんかん)のコンポート」×「シャンティークリーム」 香り高いビターチョコを使った CRACCa 自慢のプリンに、旬の柑橘を合わせた季節限定の一皿。ところで…バレンタインデーどうされます??
- 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」 伊料理店のお決まりデザートだけど CRACCa のは一味違いますよ!! お酒を使わないのでお子様や運転の方も OK。ご注文お待ちしま〜す。
- 「宇治抹茶のシフォンケーキ」×「ホワイトチョコレートクリーム」×「小豆のコンポート」×「黒蜜ソース」 友人のパティシエに教えてもらった『抹茶×ホワイトチョコレート』の組み合わせ。流石パティシエ…やっぱり美味しいです。オススメかな…??
- 定番デザートですが…CRACCa のは如何ですか?! 「レアチーズケーキ」×「森の苺のマリネ」×「カスタードソース」 僕のお気に入り…牛乳屋さんの作る濃厚クリームチーズ使用。珈琲、紅茶どちらにも好相性なデザート。もちろんワインに含わせても OK!!

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… 300yen (税込 324yen)

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」 300yen (税込 324yen)

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) 300yen (税込 324yen)

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 300yen (税込 324yen)

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) 350yen (税込 378yen)

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 400yen (税込 432yen)

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 400yen (税込 432yen)

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」 600yen (税込 648yen)

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」 800yen (税込 864yen)

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)