

CRACCa ITALIAN のタパス(小皿料理)

『お酒のアテ』はもちろん、小さなお子様の『お食事』にも丁度いいサイズです!!

- 鮫肝(あんきも)ムース×バケット×トースト
(2ピース) 400yen(税込 440yen)
追加 1ピース 200yen(税込 220yen)
言うなれば…『海のフォアグラ』
- 『ゴルゴンローチーズ』×『バケット』×『蜂蜜&黒胡椒』
(2ピース) 480yen(税込 528yen)
追加 1ピース 240yen(税込 264yen)
北伊で作られる『世界三大ブルーチーズ』の一つです!!
『ドルチェサラータ(伊語で『甘じょっぱい』の意味)』
の組合せで食するのが一般的。お酒とも好相性!!
- アンチョヴィ×バター×バケット×トースト
(4ピース) 480yen(税込 528yen)
追加 1ピース 120yen(税込 132yen)
お酒が、とっても…とっても…すすみます。
- New!!** ○ ナポリでは定番のナック。『ゼッポリーネ』
480yen(税込 528yen)
ピッツァ生地にあおさを加えて、一口大にちぎって、
オリーブオイルで揚げ焼きした『ナック』です。
モチっとした食感と塩味が癖になります。
- New!!** ○ 焼きたて…アツアツです!! 『フォカッチャ』
500yen(税込 550yen)
だいたい直径 15cm、厚さ 3cm 位の丸型フォカッチャです。
- 今日の『冷たい…スープ(テミタスカップサイズ)』
380yen(税込 418yen)
ランチタイムでは、お馴染みのスープです。
『お子様用に…』とのリクエストが多いので…
- 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) 450yen(税込 495yen)
追加 1ピース 225yen(税込 247yen)
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??
- スペイン産 生ハム『ハモンセラノ』だけ…
450yen(税込 495yen)
美味しい物に余計な物は要りません?!
でも…お酒が欲しくなります。
- イタリア ファットーリ社の手がける[生ハム]です!!
『フロシュート』
480yen(税込 528yen)
老舗の生ハム業者さんの作る『プロシュート』です。
『ハモンセラノ』よりも、塩分控えめ『マイルド』です。
- 数量限定 伊産生ベーコン…?『パンチェッタ』
&カリカリストティックパン『グリッシーニ』
500yen(税込 550yen)
パンチェッタ…って何?? 軽く燻製をかけた
『豚バラ肉で作る生ハム』です。もちろん生食 OK。
グリッシーニに巻いて食べてね。
- ピリ辛仕立て!! 産地も色々…『オリーブのマリネ』
500yen(税込 550yen)
色々なオリーブを香り豊かな唐辛子オイルでマリネ!!
今回は、スパニッシュバル的な盛り付け??…です。
- 色々なお野菜の…『自家製ピクルス』
500yen(税込 550yen)
お野菜は、だいたい 7~8 種類使ってます。
お酢は体に良いんですよ…たくさん食べましょう。
- 千葉県産若鶏の白肝で作る『レバームース』
バターたっぷり『フリオッシュのトースト』にのせて!!
(2ピース) 500yen(税込 550yen)
追加 1ピース 250yen(税込 275yen)
言うなれば…『鶏のフォアグラ』
是非、お酒に合わせて。オススメは、軽い赤ワイン!!
- ホタテ貝小柱と枝豆、空豆のタルタル仕立て
南伊サルテーニャ産『カラスミ』をタッフリと…!!
550yen(税込 605yen)
お酒のアテに最適!! とっても人気のタパスです。
※カラスミは魚卵です。アレルギーにご注意ください。
- もちろん殻付き!!
有頭海老(バナメイ)の炙り焼き (5尾)
550yen(税込 605yen)
ハーブソルトとレモンを搾って召し上がれ。
好きな方は、殻ごと丸かじり。香ばしくて美味!!
- タコとジャガイモのピンチョス ガリシア風
ジェノヴェーゼ(バジルソース)かけ
600yen(税込 660yen)
スパニッシュバルで人気のピンチョスに
イタリアンテイストをプラスしてみました。
辛口白ワインに合わせたいお料理です。
- ムール貝とチェリートマトをココットに詰めて…
香草パン粉をふって…オーヴン焼き!!
600yen(税込 660yen)
こちらもスパニッシュバル定番のお料理です。
熱々にレモンを搾ってどうぞ…
合わせるなら…生ビールですかねえ…?!
いや…スパークリングワイン…迷いますねえ…