

# ～前菜&サラダ～

『カルパッチョ』や『生ハム』…いわゆる前菜です。生野菜をたくさん使ってます!!

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

○生ハムの食べ比べ!! 「スペイン産ハモンセラノ/VS イタリア産フロシュート」

[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&サラダ、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 900yen(税込 990yen)/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』をこんな風と呼びます。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 800yen(税込 880yen)/LL size 1,500yen(税込 1,650yen)]

ワラ焼きの軽い薫香が美味しさの…ヒ・ミ・ツツ 赤ワインに合わせると美味!! 一度はお試しあれ…。

○北海道産「水タコのカルパッチョ」アンチョヴィ&オリーブ、ケッパーのトマトソース「サルサフッタネスカ」添え

[S size 900yen(税込 990yen)/L size 1,300yen(税込 1,430yen)]

久しぶりの復活…お待たせです。シンプルな味わいの水タコに、イタリアンを代表するソースを合わせました。白ワインには、是非!

●目利きのお肉屋さんから仕入れてます…リピート率 No.1!! 「特選 黒毛和牛のカルパッチョ」柚子胡椒風味

[S size 1,000yen(税込 1,100yen)/L size 1,450yen(税込 1,595yen)/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!!

○愛媛県産「活メ鯛(ぶり)とトマト、柑橘のマリネ」生姜のコンフィ&樽熟成シェリー酒ヴィネガーを少し…

[S size 1,000yen(税込 1,100yen)/L size 1,450yen(税込 1,595yen)/LL size 1,800yen(税込 1,980yen)]  
お魚のカルパッチョのアレンジヴァージョン!! CRACCa ITALIAN のスペシャリテの一つです。脂ののった鯛に爽やかな柑橘が好相性。

○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 800yen(税込 880yen)/LL size 1,500yen(税込 1,650yen)]

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「クロッカント」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 900yen(税込 990yen)/LL size 1,700yen(税込 1,870yen)]

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 900yen(税込 990yen)/LL size 1,700yen(税込 1,870yen)]

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。

●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?!

●乳製品使用 ◆卵使用

## ～一緒に…いかがですか??～

○ バケット「フランスパン」(5ピース)

[300yen(税込 330yen)][追加 1ピース 60yen(税込 66yen)]

● ガーリックトースト (4ピース)

[380yen(税込 418yen)]

○ グリッシーニ ピッコリ (10本くらい)

[300yen(税込 330yen)]

○ 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)

[200yen(税込 220yen)]

# ～パスタ料理 etc.～

定番パスタ料理から CRACCa ITALIAN のスペシャルティまで色々ご用意しています。  
CRACCa のパスタ料理 etc.は具沢山&ソースも多め!! 是非、パンとご一緒に…  
※大盛りは通常サイズの約 1.5 倍です。お取り分けにオススメです。

●◆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。

●◆お肉屋さんの作る角切りベーコンたっぷりです。「カルボナーラ」スパゲティ 又は ペンネリガーテ  
【1,350yen(税込 1,485yen) / 大盛り 1,850yen(税込 2,035yen)】

ローマ近郊のトラットリアで習いました。チーズとベーコン、卵、黒胡椒で作るクリームミーなソース…生クリームは使っていません!!

●軽くミンチにした…天使海老とスッキニー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好きですよ。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…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。

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

テイクアウトでお馴染みの CRACCa のスペシャルティ!! アンチョヴィ&カラスミに好相性のバターを加えた北伊版ペペロンチーノ。

●◆黒毛和牛挽肉と緑野菜のレモンバターソース和えフェットチーネ(幅広生パスタ) モッツアレラチーズのせ  
【1,500yen(税込 1,650yen) / 大盛り 2,075yen(税込 2,282yen)】

お野菜たっぷり&爽やかなレモン風味の『北イタリアのパスタ料理』です。旨味たっぷりの和牛挽肉とミルクィなチーズとご一緒に…

○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)】

ロソ(赤)でもピアンコ(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。たっぷり使います。

●シンプルなおトマトソースのスパゲティに…生ハムとモッツアレラチーズのせ!! 「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)】

トマトとモッツア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。ピッツァイオーラ〜ライ♡

●◆大分県産「サンマ」と緑黄色野菜のグリルのトマトソース和えスパゲティ 又は フェットチーネ バジルソースがけ  
【1,600yen(税込 1,760yen) / 大盛り 2,225yen(税込 2,403yen)】

ランチでも大人気のバジルソース『ジェノヴェーゼ』仕上げのパスタ料理です。しっかり食べたい時にオススメな一皿です。

●◆青森県産「ホタテ貝」とキャベツのアンチョヴィ風味のクリームソース和えフェットチーネ(幅広生パスタ)  
【1,650yen(税込 1,815yen) / 大盛り 2,300yen(税込 2,530yen)】

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ルティです。

○◆殻付きだから出せる味わい!! 渡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…?!

●◆「蝦夷鹿(エゾシカ)」と牛ホホ肉の赤ワイン煮込みの「ボロネーゼ」和えフェットチーネ 又は ペンネリガーテ  
【1,650yen(税込 1,815yen) / 大盛り 2,300yen(税込 2,530yen)】

北海道産の蝦夷鹿です。びっくりするくらいに癖もなく、美味しいです。モッツアレラチーズとルッコラ、黒胡椒で仕上げます。

●◆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)】

生うにをたっぷり(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。

●乳製品使用 ◆卵使用

# ～ニョッキ & リゾット～

個性的な地方料理やスペシャルティが色々。新しい発見に出会えるかも…

※大盛りは通常サイズの約 1.5 倍です。お取り分けにオススメです。

- 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。

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

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?!

- 季節の緑野菜とバジルソース「ジェノヴェーゼ」和えニョッキ 仕上げに…駿河湾産「桜海老」をパラパラ!!  
【1,650yen(税込 1,815yen) / 大盛り 2,300yen(税込 2,530yen)】

人気のジェノヴェーゼ&お野菜タププリのお料理。スタッフにも人気の CRACCa のスペシャルティニョッキです。一度お試しあれ…。

- イタリア パルマ産「パルミジャーノレッジャーノ」の「リゾット」  
【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 か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「リゾット」  
【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

- 天使海老と枝豆、フレッシュトマトの「リゾット」 EX.V.オリーブオイル仕立て 南伊シチリア産「カラスミ」がけ  
【1,500yen(税込 1,650yen) / 大盛り 2,075yen(税込 2,282yen)】

リゾットってチーズ味だけじゃないんです。コレはオリーブオイルで仕上げるサッパリ版ですが…仕上げにカラスミのコクをプラス!!

- 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!!

## ～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30分前迄。ご提供に 15～30分程度お時間を頂きます。

- 本日のお魚のポワレを…アサリ&軽くソテーしたお野菜と一緒に…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『インパテッラ』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でどうぞ…  
【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。

●乳製品使用 ◆卵使用

## ～デザート～

CRACCa ITALIAN では「ジェラート」はもちろん「ソース」も自家製です!!  
是非、食後にご注文くださいませ。甘い物は別腹って言いますし…?!

- ◆「本日のデザート」スタッフまでお尋ねください。別紙メニューをお持ちいたします。  
〔450yen(税込 495yen)～〕

シンプルなものから、話題のあの食材を使ったものまで…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ップリな焼き菓子&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)～〕

●乳製品使用 ◆卵使用

## ～デザート～

CRACCa ITALIAN では「ジェラート」はもちろん「ソース」も自家製です!!  
是非、食後にご注文くださいませ。甘い物は別腹って言いますし…?!

- ◆「本日のデザート」スタッフまでお尋ねください。別紙メニューをお持ちいたします。  
〔450yen(税込 495yen)～〕

シンプルなものから、話題のあの食材を使ったものまで…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ップリな焼き菓子&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)～〕

●乳製品使用 ◆卵使用

# 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!!**

- **鮭肝(あんきも)ムース×バケット×トースト (2ピース)**  
**380yen(税込 418yen)**  
追加1ピース 190yen(税込 209yen)  
言うなれば…『海のアオグラ』
- **アンチョヴィ×バター×バケット×トースト (4ピース)**  
**380yen(税込 418yen)**  
お酒が、とつても…とつても…すすみます。
- **ガーリックトースト(4ピース)**  
**380yen(税込 418yen)**  
特製ガーリックバターで仕上げる北伊ヴァージョン。  
そのままでも…もちろん OK!!  
でも…何かのせると…美味しさ倍増!!
- **今日の『冷たい…スープ(テミタスカフサイズ)』**  
**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…
- **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?!  
でも…お酒が欲しくなります。
- **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??
- **イタリア産 生ハム『フロシュト』**  
**450yen(税込 495yen)**  
目印にイタリアンパセリがのつてます。  
もちろん、食べられます。いえ、食べて欲しい…
- **伊産生ベーコン…?『パンチェッタ』**  
**&ガリカリスティックパン『グリッシーニ』**  
**450yen(税込 495yen)**  
パンチェッタ…つて何?? 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。
- **南伊版ラタトゥイユ…『カボナータ』温玉のせ**  
**500yen(税込 550yen)**  
季節野菜をトマトで煮込んだ家庭料理。  
甘酸っぱく仕上げるのが南伊流。
- **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。
- **ホタテ貝小柱と枝豆のタルタル仕立て**  
**南伊サルテーニャ産『カラスミ』をタップリと…!!**  
**500yen(税込 550yen)**  
お酒のアテに最適!! とつ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。
- **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『フリッッシュ×トースト』(2ピース)**  
**500yen(税込 550yen)**  
追加1ピース 250yen(税込 275yen)  
言うなれば…『鶏のフォワグラ』  
是非、お酒に合わせて。オススメは、軽い赤ワイン!!
- **もちろん殻付き!!**  
**有頭海老(バナメイ)の炙り焼き (8尾)**  
**500yen(税込 550yen)**  
ハーブソルトとレモンを搾って召し上がれ。  
お好きな方は、殻ごと丸かじり。香ばしくて美味!!
- **舌平目とジャガイモのピューレにパン粉をのせて**  
**オーブン焼きにしました『フランドード』**  
**500yen(税込 550yen)**  
そのまま食べても美味しいけど…  
バケットやガーリックトーストにのせるのがオススメ!!
- **真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**  
**550yen(税込 605yen)**  
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…オーブン焼き!!**  
**550yen(税込 605yen)**  
こちらもスパニッシュバル定番のお料理です。  
熟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…

