

## 前菜

○本日の前菜を 3 種類盛り合わせて…

又は

- 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「前菜」に変更できます。お好みの物を 1 つ選んで下さい。  
※お選び頂いたお料理によっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

## フランスパン

パスタ料理 etc.[大盛り+300yen(税抜)~]

下記から 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「パスタ料理 etc.」から、お好みの物を 1 つ選んで下さい  
※お選び頂いたお料理によっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

- レシピが新しくなりました!! 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…天使海老とス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!!
- すっかり定番…もう食べましたか?? 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「ラゲーペスカトーレ」  
海老、イカ、あさり、ムール貝、ズスキ etc. …10 種類以上!! 魚介系パスタ「ペスカトーレ(漁師風)」で作る「お魚のミートソース」的な一皿是非!!
- 数量限定 静岡県産「釜揚げシラス」と緑野菜色々のフェットチーネ(幅広生パスタ)ペペロンチーノ/仕立て 伊産カラスミがけ  
ピリッと唐辛子を効かせた北伊版ペペロンチーノに、老舗専門店の手による美味しいシラス。更に…仕上げにカラスミのコクをプラス!!是非
- 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!! 外食するとおやさいつて不足気味ですよ…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

下記から 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「デザート」から、お好みの物を 1 つ選んで下さい  
※お選び頂いたデザートによっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

- クワの登場です。「宇治抹茶のカスタードプリン」×「レンズ豆のコンポート」×「ビターチョコクリーム」×「黒蜜ソース」  
数ある CRACCa プリンの中でも人気の『抹茶プリン』…食べたことがない方は、是非…!! 相性の良いクリーム&ソース etc. でまとめてみました。
- シッカリ食べた後でも OK…?! 「白胡麻のパンナコッタ」& 「フルーツミネストローネ」& 「小豆のコンポート」  
白胡麻風味の牛乳プリン?! を…果物&果汁タップリのスープに浮かべました…さらに小豆!! 洋風ぜんざい? …みつ豆…そんな感じかな…??
- 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?! 『柑橘のキャラメルマリネ』& CRACCa 自慢のソースと一緒にどうぞ…
- 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??
- 定番のチーズケーキですが…CRACCa のは如何?! 「レアチーズケーキ」×「森の莓のマリネ」×「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。もちろんワインに合わせても OK!
- 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」  
クレ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!! 美味しいんですよ!

## コーヒー 又は 紅茶

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が、+100yen(税抜)で出来ます。

1,500yen (税抜)

## CRACCa ITALIAN の Kid's セット(パパや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…

・パパやママの pasta 料理 etc が大盛り(約 1.5 倍)になります!!

※CRACCa ITALIAN のスペシャルティの pasta 料理 etc.からお選びいただいた場合、追加料金 [Kid's Set~] を頂戴いたします。

・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 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「デザート」から、お好みの物を 1 つ選んで下さい

※お選び頂いたデザートによっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

・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 つにお子様の人數分(複數) 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 (税抜)**

## 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(税抜)

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(税抜)

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がけ(2 ピース) 350yen(税抜)

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(税抜)

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(税抜)

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がけ 450yen(税抜)

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(税抜)

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(税抜)

イタリア産チーズを中心に 4~5 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「フロシュート」 650yen(税抜)

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??

## ~サイドメニュー~

○ フランスパン(5 ピース)

300yen(税抜)

○ ガーリックトースト(4 ピース)

300yen(税抜)

○ グリッシーニ「ピッコリ」(10 本くらい)

300yen(税抜)

○ 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(税抜)

# CRACCa ITALIAN のスペシャルテ

※アラカルト(単品)追加注文承ります!!

※ランチコースのお料理を[CRACCa ITALIAN のスペシャルテ]に変更した場合、追加料金を頂戴いたします。

※同メニューで[パスタ料理の大盛り]や[Kid'sSet]をご注文の場合も、表記の追加料金を頂戴いたします。

## ～前菜～

- 歯応え野菜のサラダ「クロックアンテ」** 焦がしバタークルトン&アンチョヴィマヨネーズ、パルミジャーノチーズがけ  
【アラカルト(単品)追加 750yen(税抜)】【コースの前菜を変更+200yen(税抜)】  
季節野菜と根菜を中心に 10 種類位かな…歯応え野菜と葉野菜たっぷりです。『最近、お野菜不足…』そんな方にオススメです!!
- 「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」を添えて…  
【アラカルト(単品)追加 750yen(税抜)】【コースの前菜を変更+200yen(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、是非パンにつけて食べてね…美味しいですよ。
- イタリアンスティック野菜サラダ「ピンツィモーニオ」** 伊仏中心に「温かい 4 種チーズのソース」でどうぞ…  
【アラカルト(単品)追加 850yen(税抜)】【コースの前菜を変更+300yen(税抜)】  
イタリア版チーズフォンデュです。お野菜好きにはたまらない…かも?! もちろんパンにもワインにも好相性、お勧めは『軽めの赤』!!
- おまかせください!! 生ハム&サラミ、パンチェッタ etc…の盛合せプレート「アンティパスト イタリアーノ」**  
イタリアのレストランでは『生ハム等の豚肉加工品の盛合せ』をこんな風と呼ぶんです。ワインには欠かせない一皿ですねえ。  
【アラカルト(単品)追加 850yen(税抜)】【コースの前菜を変更+300yen(税抜)】
- 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  
目利きのお肉屋さんから仕入れています。ほぼ原価出し…利益ゼロです!! 『プラス料金はご了承くださいませ。』店主&シェフ  
【アラカルト(単品)追加 850yen(税抜)】【コースの前菜を変更+300yen(税抜)】

## ～パスタ料理 etc.～

- チーズ好きな方にオススメ!! ムール貝と青葉、パルミジャーノチーズのリゾット** 仕上げに…黒胡椒を少し…  
【単品追加 1600yen(税抜)】【コースで変更+300yen(税抜)】【大盛り+750yen(税抜)】【Kid'sSet+450yen(税抜)】  
シンプルなパルミジャーノの『チーズリゾット』に旨味たっぷりのムール貝を合わせました。青菜の食感が程よいアクセント…です。
- ホワイトアスパラの入った…トマトソースのスパゲティ** 生ハム「ハモンセラノ」&モッツァレラチーズのせ  
【単品追加 1600yen(税抜)】【コースで変更+300yen(税抜)】【大盛り+750yen(税抜)】【Kid'sSet+450yen(税抜)】  
ディナーで人気の『ピッツァイオーラ(ピザ職人風)』って名前のパスタ。旨味たっぷりの生ハムとミルクレーなチーズと一緒に
- 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  
【単品追加 1700yen(税抜)】【コースで変更+400yen(税抜)】【大盛り+900yen(税抜)】【Kid'sSet+600yen(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…。

## ～デザート～

- 森の苺&木の实の入ったフレッシュチーズのジェラート「カッサータ シチリアーナ」** フルーツミネストローネ添え  
【アラカルト(単品)追加 550yen(税抜)】【コースで変更+100yen(税抜)】  
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♡
- 焼菓子の季節到来!! 「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  
【アラカルト(単品)追加 550yen(税抜)】【コースで変更+100yen(税抜)】  
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。
- 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…(1 人様ご注文できます!!)」**  
【アラカルト(単品)追加 850yen(税抜)】【コースで変更+300yen(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ありませんか?』スタッフまでお気軽にどうぞ