

前日迄の要予約制です。テイクアウト『パスタセット』1,600yen(税抜)
※ランチタイムのみ、数量限定販売です。【13:45 最終引渡し】

【前菜&デザート BOX】

CRACCa ITALIAN 特製の前菜を3種類 タパス仕立てで…

(デザートも一緒にBOXに入っています)

晴れた日には『お庭』や『バルコニー』…お外で食べても良いかもしれませんね。

パスタ料理 etc.

お好みのお料理をおひとつ選んでください。

※お選び頂いたお料理によっては、表記の追加料金を頂戴します。

【+500yen(税抜)】で大盛り(麺やトマト、具材も約1.5倍!!)に!! ※【プラス料金も1.5倍頂戴します】

- 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』ってお好きですね。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!!
- 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。
- 黒毛和牛挽肉と季節の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)モッツァレラチーズのせ お野菜は季節、仕入れ次第ですが…旬の食材を爽やかなレモン風味のパスタで!! 旨味たっぷりの和牛肉とミルクィなチーズとご一緒に
- 駿河湾産「桜海老」と空豆、菜花のスパゲティ ペペロンチーノ 軽いアンチョヴィ風味…南伊サルテーニャ産カラスミが+ CRACCa のスペシャルティがテイクアウトできます!! アンチョヴィ&カラスミと好相性のバターを加えた北伊版ペペロンチーノ…美味しいですよ
- ホワイトアスパラ入り…シンプルなた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【+100yen(税抜)】 ディナーで人気を誇る『ピッツァイオーラ(ピザ職人風)』って名前のパスタです。旨味たっぷりの生ハムとミルクィなチーズとご一緒に
- 欧州産「鴨ロース」&牛スネ肉、岩中豚の赤ワイン煮込みで作る「ポロネーゼ」和えニョッキ 黒胡椒風味【+100yen(税抜)】 色々なお肉で作る特製のミートソース。仕上にゴボウ、それと…ヘルシー&ローカロリーな水牛乳のリコッタチーズ!! 絡めて食べてね。
- もちろん殻つきです!! 濃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)【+200yen(税抜)】 濃厚な蟹の風味…それは、殻付きだから出せる味わいなんです!! 今日はスローフード?? それとも豪快に丸がじりしちゃいますか??
- ティナータイムの人気メニューです。伊産ポルチーニ茸&国産木の子色々、パルミジャーノチーズのトリュフ【+200yen(税抜)】 僕の修行先、北伊ピエモンテ州はポルチーニ茸の一大産地!! 季節になるとそれはもう大変な注目の注文数…さて今日は…??
- 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 伊産生ベーコン「パンチェッタ」のせ【300yen(税抜)】 CRACCa のスペシャルティがパスタセットでもご注文可!! 相性の良い食材をタップリ使います。リピート間違い無し…かな!!
- レギュラー化決定!! 広島県産「カキ」と青菜、パルミジャーノチーズのトリュフ 仕上げに黒胡椒を少し【300yen(税抜)】 シンプルなパルミジャーノの「チーズリゾット」に、旨味たっぷりのカキを合わせた人気メニュー。安定した仕入れルート確保、定番化決定です。
- 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【+400yen(税抜)】 生うにをタップリ(約50g!! 大盛りは約75g!!)使った CRACCa 自慢の一品です。白ワインに是非合わせてみてください。

デザート

お好みのデザートをおひとつ選んでください。

※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。

- やっぱりコレ!! 「バニラ風味のカスタードプリン」×「CRACCa 特製 塩バターキャラメルソース」×「白桃のコンポート」 美味しいプリンが作りたくて、試行錯誤の末に辿り着いたのがこのレシピ…シンプルな物ほど難しいですね。一度たべたらリピ確定…?!
- サッパリ&爽やか系のデザートです!! 「完熟マンゴープリン」ヨーグルトソース&柑橘のマリネ、パッションフルーツソース 柑橘の果汁をアクセントに加えたマンゴープリン。サッパリとした柑橘のマリネ系ソースを合わせました。…で、仕上げにヨーグルトソースを少し!!
- ティラミスのテイクアウト版はこんな感じ!! 通常版とはちょっと違うかな…「THE イタリアンドルチェ ティラ・ミス」 エスプレッソコーヒーを強くきかせるので、お酒は必要ありません。お車を運転の方でも大丈夫…な『ノンアルコール』のティラミスです!!
- シッカリ食べた後でも大丈夫…?! 「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…??
- レアチーズのテイクアウト版はこんなです!! 「レアチーズ」×「焦がしバター風味のココアクッキー」×「完熟マンゴーソース」 僕のお気に入り…牛乳屋さんの作る濃厚チーズを使用。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!
- 焼き菓子の似合う季節ですね。「タルト ショコラ」ホワイトチョコムース&マロンクリームソース【+100yen(税抜)】 アーモンド風味のタルト生地に生チョコのクリームブリュレを流して焼き上げます。珈琲、紅茶だけでなくワインと合わせても美味。
- スペイン産ビターチョコの「ガトーショコラ クラシック」森の莓のマリネ&ビターチョコクリーム添え【+100yen(税抜)】 タップリのチョコレートを使った『当店自慢の焼き菓子』。今日は、ほろ苦いチョコクリーム&甘酸っぱいベリーとの組合せ。相性…よき!!

