

※ランチタイム限定&数量限定販売です。
CRACCa ITALIAN の[テイクアウト「パスタセット」1,750yen(税込)]

前日迄の要予約制とさせて頂いております。

前日の営業時間終了(通常 22:00 店休日前日のみ 21:30)迄に、ご予約下さいませ。

【お料理の最終引渡は、13:30 とさせて頂きます】

前菜&デザートに入った[お楽しみ BOX]

CRACCa ITALIAN 特製の前菜 3 種類 をタパス仕立てで…

デザートだって自家製です!! 今日は何でしょうか…お楽しみに!

※前菜、デザート共に、おまかせとなります。

※食材アレルギー等、出来るだけ対応してまいります。ご相談させて頂きませ。

【パスタ料理 etc.】お好みのお料理をおひとつ選んで下さい。

※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。

【大盛り+500yen(税込)~ ※麺(パスタ etc.)、具材共に 1.5 倍になりますがおまかせ料も 1.5 倍頂戴いたします】

- 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のサルシッチャ!! 外食するとお野菜って不足気味ですよね…仕上げに乗せた温泉玉子と一緒に、たくさん食べてね。
- 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)仕上げに…モッツアレラチーズのせ
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チーズと一緒にどうぞ…
- 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…南伊サルデーニャ産カラスミがけ
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&カラスミに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
- 南伊シチリア名物!! メカジキと季節野菜のトマト煮込み「カポナータ」で和えたスパゲティ 仕上げに香草パン粉がけ!!
甘酸っぱい仕上がりソースに、ピリッと効いた赤唐辛子がアクセント。太陽の島シチリアの『これからの季節にピッタリ』なパスタ料理…かな?!
- ホワイトアスパラ入り…シンプルなおマトソースのスパゲティ 生ハム「ハモンセラノ」&モッツアレラチーズ(+100yen(税込))
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チーズと一緒に
- 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(税込))
色々なお肉で作る特製のミートソースです!! 仕上げにゴボウ、それと…ヘルシー&ローカロな水牛乳のリコッタチーズ!! 絡めて食べてね。
- デ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リゾット(+200yen(税込))
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くらい注文数…さて今日は…??
- 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)(+300yen(税込))
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やいますか??
- 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(税込))
ディナータイムで人気の CRACCa のスペシャルティがパスタセットでも選べます。相性の良い食材をたっぷり使います。リピート間違い無し…かな?!
- 黒毛和牛の粗挽き肉が入った…赤ワイン&パルミジャーノ/レッジャーノチーズのリゾット(+300yen(税込))
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!!
- 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リゾット 仕上げに黒胡椒を少し(+300yen(税込))
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ました。青菜の食感が程よいアクセント…です
- もう食べましたか? 粗挽きにした…海の幸のトマトソース「ラゲーペスカトーレ」をスパゲティ 又は ニョッキで(+300yen(税込))
海老イカ、あさり、ムール貝スズキ 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」的な一品
- 甲イカの墨煮で作る…イカ墨のスパゲティ 又は リゾット ほろ苦いリッコラとサクサクのパン粉がけ!!(+300yen(税込))
北伊リストラテではお馴染みの「トマトソース仕立てのイカ墨」だからお歯黒になりにくいんですでも気になったら鏡を見てね。
- 4 種チーズのリゾット「クアトロ フォルマッジ」仕上げにクルミのロースト&リンゴ、黒胡椒をパラパラ…(+400yen(税込))
ゴルゴンゾーラ、マスカルポーネ、パルミジャーノ、フロマーヂュブラン…です。クリーミーなリゾット…皆さん好きですね??
- 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(税込))
生うにとをたっぷり 50g(大盛りはナント…75g)使っています!! もちろん数量限定です。ご注文お早めに…お待ちしております。