

## 『CRACCa ITALIAN のディナーコース』

2000yen～(2160yen 税込～)

※フラス料金を頂戴するお料理もございます。

※お魚料理、お肉料理のご注文はラストオーダーの30分前までとさせていただきます。

### ○ タパス(小皿料理)

おつまみやお酒のアテ…的な小さなお料理達。

小さなお子様のお食事にもどうぞ…。

※お好みのお料理を「タパス(小皿料理)」から1つお選び下さい。

もっと食べたい方…追加1皿 324yen(税込)+フラス料金

### ○ 前菜

いわゆる前菜です。カルパッチョやサラダ…色々あります。

※お好みのお料理を「前菜」から1つお選び下さい。

色々あって迷っちゃう方…追加1皿 540yen(税込)+フラス料金

### ○ メインのお料理

パスタやリゾット、お魚料理&お肉料理…どれにしようかなあ…。

※お好みのお料理を「メインのお料理」から1つお選び下さい。

例えば、欲張りな方…追加1皿 1296yen(税込)+フラス料金

### ○ 食後のお楽しみ…

※下記の3種から1つお選び下さい

おまかせになります「CRACCa 特製デザート」(追加1皿…432yen 税込)

又は

※お2名様からご注文頂けます。

「デザートのお盛り合わせプレート」(お1名様につき…+216yen 税込)

又は

「チーズのお盛り合わせ」(+108yen 税込)(追加1皿…540yen 税込)

※食後に、珈琲または紅茶をご希望のお客様には

+108yen(税込)をご用意させていただきます。

## CRACCa ITALIAN のKid's セット

パパやママのディナーコースにフラスできるお得なセットです。600yen(648yen 税込)

気になるセットの内容は…

・パパやママのパスタ料理またはリゾットまたはニョッキが大盛り(約1.5倍)になります!!

・フランスパン・ミニサラダ

・本日のジェラートまたはシャーベット ・ジュース(りんご または オレンジ)

\* Kids セットはディナーコース1つに対して、お子様の人数分(複数)をフラスできます\*

\* 小学生以下のお子様に限ります\*

\* お料理の辛味等調整いたします。お気軽にお申し付けください\*

## ～タパス(小皿料理)～

おつまみやお酒のアテ…的なお料理です。小さなお子様のお食事にもどうぞ…  
もっと食べたい方…追加1皿 324yen(税込)+プラス料金

○ スペイン産生ハム『ハモンセラノ』だけ…

美味しい物に余計な物は要りません…??

◆ 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)

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??

○ パーフルオニオンとオリーブのマリネ

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。

● 鮫肝(あんきも)ムースのカナッペ 甘酸っぱいバルサミコ酢のソースで…(2ピース)

言うなれば…『海のフォアグラ』 (追加1ピース 162yen 税込)

● 『バゲット(フランスパン)』×『ゴルゴンゾーラチーズ』×『蜂蜜&黒胡椒』

伊産ブルーチーズを乗せたバゲットトーストです。好相性の蜂蜜に黒胡椒がピリリッ!! (追加1ピース 162yen 税込)

○ スペイン産生ハム『ハモンセラノ』と焼茄子のマリネ (+54yen 税込)

CRACCa ITALIAN の看板のタパス。粒マスタードの効いたドレッシングでマリネしました。白ワインをご注文の際は是非!!

○ 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) (+54yen 税込)

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。もちろん生食も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 (+108yen 税込)

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。

● 舌平目とジャガイモのペースト『フランタード』

をココットに詰めて…パン粉をふって…オーブン焼き (+108yen 税込)

南フランス『プロヴァンス地方』の伝統料理です。北イタリア版もあるんだけど…コチラは次回のお楽しみ…?!

◆ 季節野菜の南伊版トマト煮込み『カポナータ』 温玉のせ (+108yen 税込)

フレンチで言えば『ラタトゥイユ』ですが…甘酸っぱく仕上げるのが南伊風。

● トマトマリネを乗せたガーリックトースト

『フルスケッタ ケッカ』(2ピース) (+108yen 税込)

シンプルに塩と Ex.V オリーブオイルでマリネしました。(追加1ピース 216yen 税込)

●乳製品使用 ◆卵使用

## ～サイドメニュー～

○ バゲット『フランスパン』(5ピース)324yen(税込)

● ガーリックトースト(4ピース)324yen(税込)

○ グリッシーニ(10本くらい)324yen(税込)

○ 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)108yen(税込)

## ～前菜～

前菜です…カルパッチョやサラダ…いわゆる前菜です…。  
色々あって迷っちゃう方…追加1皿 540yen(税込)+プラス料金

○ **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』**  
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??

● **イタリア産生ハム『フロシュート』とフルーツ&マスカルポーネチーズの取り合わせ**  
生ハム&メロンが有名ですが…組み合わせは∞!! ティラミスでお馴染みのチーズマスカルポーネチーズとご一緒に…

○ **おまかせ下さい!! 生ハム&サラミ、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』 (+216yen 税込)

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一皿ですね。

○ **北海道産水タコのカルパッチョ サルサフッタネスカ添え**

アンチョヴィ、オリーブ&ケッパーのトマトソースを乗せました。

○ **鹿児島県枕崎産ワラ焼きカツオのカルパッチョ バルサミコ酢と玉ネギの2色ソース**

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

○ **愛媛県産カンパチとルビーグレープフルーツのマリネ 軽いシェリー酒ヴィネガー風味**

寿司ネタでお馴染みの『カンパチ』…青背のお魚ですが白身の上品な味わい。香り高い樽熟成ヴィネガーで仕上げます。

● **目利きのお肉屋さんから仕入れてます…リピート率 No.1 の人気メニュー!!**

『特選 黒毛和牛の炙り焼きカルパッチョ』 (+108yen 税込)

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。『プラス料金をご勘弁くださいませ。』店主&シェフ

○ **有機栽培若葉野菜(ベビーリーフ)&葉野菜いろいろ『シンプル グリーンサラダ』**

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。

○ **地元農家さん『三代川農園 etc.』直送。美味しいトマトのサラダ 黒トリュフオイル仕立て**

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。

● **歯応え野菜のサラダ『クロッカンテ』 パルミジャーノチーズとクリスピー生ハムのせ**

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仕上げます。

● **言うなれば…イタリアンスティック野菜サラダ『バーニャカオダ』 (+216yen 税込)**

ご存知の方も多はず…色々なお野菜を温かいアンチョヴィソースで食べる、北伊ピエモンテ州の伝統料理です。

● **黒毛和牛の炙り焼きを乗せた…色々お野菜のサラダ『メリメロ』 (+324yen 税込)**

葉野菜を中心に根菜、季節野菜タップリ!! さらに和牛&コンソメゼリー&パルミジャーノチーズ!! 豪華な具沢山の一品です。

●乳製品使用 ◆卵使用

『CRACCa ITALIAN は食育を応援しています』小さなお子様と一緒に食卓を囲めるよう…お手伝いさせていただきます。

また、『当店では対応出来ない食材アレルギー』や『離乳食』に関してはお食事をお持ち込み頂きます。スタッフ迄お声掛け下さいませ。

## ～メインのお料理～

**パスタ料理、ハム&ニョッキ…それから…お魚料理&お肉料理…色々あります!!**  
**例えば、欲張りな方…追加1皿 1296yen(税込)+プラス料金**

### ～パスタ料理～ (大盛り +324yen 税込～)

●◆ **ローマ近くのトラットリアで習いました…『カルボナーラ』スパゲティ 又は ペンネリガーテで…**  
パルミジャーノチーズと卵で作るクリームソース…仕上げの黒胡椒のアクセントが印象的!! ※辛味調節できます。

● **軽くミンチにした…天使海老とズッキーニのトマトクリームソース和えスパゲティ**  
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。

○ **本日のお魚と青菜のトマトソース和えスパゲティ『リヴォルネーゼ』**  
中部伊の港町リヴォルノのお料理です。ソテーしたお魚をトマトソースで煮込んで…ほぐして…パスタと和えたら出来上がり!!

● **イタリア産カラスミと青葱のスパゲティ ペペロンチーノ**  
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。

◆ **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 柚子胡椒風味 温泉玉子をからめてどうぞ…**  
『サルシッチャ…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。

○ **樞イカとアンチョヴィのスパゲティ ペペロンチーノ サクサクのパン粉と水菜のせ**  
実はこれ、休業時代に賄いで作ったパスタなんです…。シェフが気に入ってくれてメニューに昇格して…嬉しかったなあ。

●◆ **黒毛和牛挽肉と緑野菜、パルミジャーノチーズのフェットチーネ(幅広生パスタ) ペペロンチーノ仕立て**  
こちらにもバターを加えた北伊版ペペロンチーノですが…爽やかなレモンの酸味をプラスしてみました。是非!!

○ **ナポリ近郊の名物料理です!! アサリとフレッシュトマトのスパゲティ『ボンゴレ ロザート』(+108yen 税込)**  
ロッソ(赤)でもビアンコ(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。タップリ使います。

● **シンプルなトマトソースのスパゲティに…生ハムとモッツァレラチーズ乗せ!!**  
**『ピッツァイオーラ(ピザ職人風)』(+108yen 税込)**  
トマトとモッツァ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～ライ♡

○◆ **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) (+216yen 税込)**  
今宵はスローフードそれとも豪快丸かじり…?!

●◆ **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 (+216yen 税込)**  
生うにをタップリ使った 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。

### ～ニョッキ～ (大盛り +324yen 税込～)

● **ジャガイモのニョッキをシンプルに『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。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と黒胡椒のクリームソースで和えたニョッキ『カチョ エ ペペ』(+108yen 税込)**  
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。

● **CRACCa 特製ボロネーゼ(ミートソース)和えニョッキ モッツァレラチーズとルッコラ添え (+216yen 税込)**  
お子様にも是非!!…なミートソースで和えました。辛さ調節致します、お気軽にご相談くださいませ。

～トマト～  
(大盛り + 324yen 税込～)

● イタリア産「パルミジャーノ・レッジャーノ」のトマト

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ヵ月以上熟成されたものを使っています。

- 軽くミンチにした天使海老と枝豆、フレッシュトマトのトマト 伊産カラスミがけ (+108yen 税込)  
オリーブオイルで仕上げるアッサリ系リゾットです。イタリアもお米の文化圏…色々あります。

- イタリア産ポルチーニ茸と国産キノコ色々、パルミジャーノ・レッジャーノのトマト (+108yen 税込)  
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!!

- イタリア産ゴルゴンゾーラ(ブルーチーズ)とリンゴのトマト 仕上げに黒胡椒を少し…(+216yen 税込)  
意外な組み合わせですか?? 美食大国イタリアでは一般的な組み合わせ。お試しあれ～。

● 粗挽き和牛挽肉が入った赤ワイン、パルミジャーノ・レッジャーノのトマト (+216yen 税込)

僕の修行先、北イタリア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～

※ご注文はラストオーダーの30分前までとさせていただきます。

※お料理のご提供に20～30分程度お時間を頂く場合がございます。ご了承くださいませ。

- 本日のお魚のポワレと赤海老のオーヴ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 (+324yen 税込)

皮目をカリッと焼いたお魚に香ばしい海老!! お野菜たっぷりのサラダも嬉しい一皿です。

- 本日のお魚とアサリ、色々お野菜のオーヴン焼き「インパテッラ」 (+324yen 税込)

軽くソテーしたお魚とお野菜達をオーヴンでジックリ焼き上げます。アサリのスープを吸ったお野菜がとっても美味…。

- 本日のお魚を丸々一尾と色々魚介類のサフラン&トマト煮込み「カチュッコ」 (+864yen 税込)

お腹に余裕があれば…残ったスープで作るトマト (+324yen 税込)

フレンチで言うブイヤベースのイタリア版。ともかく具沢山、ボリュームです。ご注文の際はお腹を空かせてからね。

- 仏産鴨モモ肉(コンフィ)の一本ロースト&お野菜のオーヴン焼き

蜂蜜&バルサミコ酢のソースでどうぞ… (+324yen 税込)

もちろん骨付きです。たっぷりのお野菜を添えたワインに合わせたいお料理…あっ…ビール、ジュース何でも合います🍷

- 岩手県産「岩中豚」の香草パン粉焼き 柚子胡椒風味

バルサミコ酢&シェリー酒ヴィネガーでマリネしたトマトと一緒に… (+324yen 税込)

甘い脂に柚子胡椒の爽やかな辛さが好相性な一皿。2種の樽熟酢でマリネした甘いトマトも秀逸也。

- 希少部位入荷です。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… (+432yen 税込)

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。

- 仏産鴨ロースの蜂蜜&スパイスロースト

根菜を中心に…色々お野菜、リンゴのオーヴン焼き添え (+648yen 税込)

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