

～パスタ料理～

当店のパスタ料理は…お値段そのまま…選べる2サイズ!!

普通サイズ 75g 大盛りサイズ 110g

- シンプルな辛いトマトソースのスパゲティ 又は ペンネ「アラビアータ」 950yen(税込 1026yen)

辛さ調節できます。特にペンネはお酒のアテにもオススメ。お子様用には辛味ゼロもOKです。

- 伊産カラスミと青ネギのスパゲティ「ペペロンチーノ」 1100yen(税込 1188yen)

オリーブオイルとバターで作る北伊のペペロンチーノ! 相性の良いカラスミたっぷり!! ♪の一皿にもオススメです!!

- ◆ こだわり卵とお肉屋さんの角切りベーコンで作るスパゲティ 又は ペンネ「カルボナーラ」1100yen(税込 1188yen)

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!!

- 特製ミートソースのスパゲティ 又は ペンネ「ボロネーゼ」 1200yen(税込 1296yen)

ちょっと自信あります!! 他店には負けません…そんな気持ちで作ってます。

- 本日のお魚と水菜のトマトソース和えスパゲティ「リヴォルネーゼ」 1200yen(税込 1296yen)

お魚をトマトで煮込んで…軽くほぐして…パスタと合わせてハイッ出来上がり!!

- 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 1200yen(税込 1296yen)

ソースがよ〜く絡むように…軽くミンチにした海老と南伊を代表するお野菜ズッキーニの組み合わせ。コレって『鉄板』です!!

- 槍イカとアンチョヴィのスパゲティ「ペペロンチーノ」仕上げにサクサクのパン粉たっぷり 1200yen(税込 1296yen)

実はコレ、休業時代の脍炙りで作ったパスタなんです。そのままメニューに載って…嬉しかったなあ…。

- シンプルなトマトソースのスパゲティ 仕上げにモッツァレラチーズと生ハム、ルッコラを少し… 1300yen(税込 1404yen)

『ピッツァイオーラ(ピザ職人風)』って名前のパスタ料理。3種トマト&バターのトマトソースが美味!!ランチタイムで大好評…で夜メニューに昇格。

- もちろん殻付き、たっぷりです。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」1300yen(税込 1404yen)

ナポリ名物の『ロゼ色のパスタ料理』です。リピート率の高い人気の一皿。まだの方は是非。

- 自家製サルシッチャと柔らかフロッキー、パルミジャーノチーズのスパゲティ ペペロンチーノ仕立て 1300yen(税込 1404yen)

『サル…』って?? 答えは自家製イタリアンソーセージ。腸詰めしないのも一般的…ウチのはコレ。南伊プーリア州の伝統料理です。

- 渡り蟹のトマトソース和え スパゲティ 1400yen(税込 1512yen)

殻付きだから出せる味。今宵はスローフード? それとも豪快丸がじり?

- 備長鮪(びんちょうまぐろ)と揚げ茄子のトマトソース和えスパゲティ 伊産レモンオリーブオイル仕立て 1400yen(税込 1512yen)

脂の乗った鮪に、爽やかな風味のケッパー&レモン風味をプラス。太陽の島、南伊シチリアのお料理です。

- 季節限定のパスタです。ずわい蟹と緑野菜色々のスパゲティ 軽いバター風味のペペロンチーノ仕立て 伊産カラスミかけ 1400yen(税込 1512yen)

え〜と蟹です。ずわい蟹です。たっぷりのお野菜を合わせた CRACCa 自慢の一皿です。一度お試しあれ!!

～サラダ～

- フレッシュ葉野菜たっぷり!! 「シンプルなグリーンサラダ」 650yen(税込 702yen)

ヨーロッパで一般的なサラダです。はい…以上です。

- ◆ 歯応え野菜のサラダ「クロッカンテ」 アンチョビマヨネーズとクリスピー生ハムのせ 850yen(税込 918yen)

12～15種類??…色々なお野菜使ってます。外食するとお野菜って不足気味ですよ。いっぱい食べてね!!

～ソムット～

- イタリア パルマ産「パルミジャーノ・レッジャーノチーズのソムット」 1200yen(税込 1296yen)

チーズの王様とも称されるパルミジャーノ・レッジャーノ。CRACCa では最低 24 カ月以上熟成させたものを使っています。

- 伊産ポルチーニ茸とパルミジャーノチーズのソムット 1300yen(税込 1404yen)

僕の修業先、北伊ピエモンテ州はポルチーニ茸の一大採取地!! お料理にはタップリ使います。ここは日本だけど…頑張ります。

- 天使海老と枝豆、ドライトマトのソムット 伊産カラスミかけ 1300yen(税込 1404yen)

オリーブオイルで仕上げる、アッサリ系ソムットです。イタリアもお米の文化圏…色々あります。最近、オーダー数 急上昇中!!

- ゴルゴンズーラチーズ(ブルーチーズ)といんごのソムット 1400yen(税込 1512yen)

世界 3 大ブルーチーズの1つですが、優しい味わい。果物との相性もヨシ…意外な組み合わせですか??

- 粗挽き牛肉の入った赤ワインのソムット 1400yen(税込 1512yen)

北伊伝統の一皿です。たっぷりのチーズで仕上げます。もちろん白ワインにも合います!!

～ニョッキ(お取り分けにオススメです。)～

- 「ローズマリー風味のバターソースで和えたニョッキ」 1200yen(税込 1296yen)

お団子じゃありません。食べれば解かります。このソースとの組み合わせ…シンプルだけどクセになります。

- パルミジャーノ・レッ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」
1300yen(税込 1404yen)

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。

- ゴルゴンズーラチーズ(ブルーチーズ)のクリームソースで和えたニョッキ 1400yen(税込 1512yen)

ワインを御注文の際は是非!!残ったソースはパンにつけても美味しいですよ。お子様にも…大丈夫かなあ??

- 特製ミートソース「ポロネーゼ」で和えたニョッキ 1400yen(税込 1512yen)

お子様にも安心、美味しいニョッキです。辛さの調節、お申し付けください。

●乳製品使用 ◆卵使用