

CRACCa ITALIAN のパスタコース

1580yen (税込 1706yen)

●フレッシュ葉野菜のサラダボウル

本日のタパス(2種)を盛り合わせて

パスタ料理

(大盛り+324yen 税込)

【お好みの物を1つ選んで下さい】

●◆ レシピが新しくなりました!!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「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!!

● 軽くミンチにした…天使海老とスッキニー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!! 『鉄板』です!!

○ 静岡県産釜揚げシラスと揚げ茄子、青菜のトマトソース和えスパゲティ 伊産カラスミ&レモンオリーブオイルがけ
暑くなってきましたね。…で、夏の新作パスタ作ってみました。太陽の島、南伊シチリア島のお料理に唐墨のコクと爽やかなレモン風味をプラス!!

●◆ 数量限定 合鴨(あいかも)の白ワイン&トマト煮込みと新ゴボウのフェットチーネ(幅広生パスタ)
フレッシュトマトを多めに使った夏バージョンの煮込みソース。ランチ&ディナーでも人気の一皿です。パルミジャーノチーズとルッコラで仕上げます。

◆ ピリ辛です!!色々なお野菜とフレッシュトマト、粗挽き牛肉の軽い煮込み和えペンネリガーテ 柚子胡椒風味
CRACCa 定番メニューが新しくなりました。…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。

○ 姫甲イカの墨煮で作るイカ墨のスパゲティ サクサクの香草パン粉がけ (+108yen 税込)
イタリアのレストランでは一般的な「トマトソースベース」なのでお歯黒になりません…でも気になる方は鏡見てね!!

デザート

【お好みのデザートを1つ選んで下さい】

●◆ 北海道産「栗かぼちゃのカスタードプリン」×「チョコレートソース」×「シャンティークリーム」
ハロウィンの頃に食べた方も多いのでは??CRACCa 特製かぼちゃプリン再登場です。…仕上げの栗の粉は遊び心…?美味しいですよ!!

●◆ 仏フ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」
もちもち食感に!ピーター急上昇?! 今日、完熟マンゴーのソースとチョコレートソースを合わせてみました。

●◆ お料理アルバムにも載ってます!! THE イタリアンドルチェ!! 「ティラ・ミス」
エスプレッソを強く効かせるので、お酒は必要ありません。定番だけど CRACCa のは一味違います…試してみます??

● 久々の登場!!シッカリ食べた後でも大丈夫!!「アマレット風味のパンナコッタ」&「フルーツミネストローネ」
柑橘、森の苺、マンゴーを果汁でマリネ。食べるフルーツスープ、そんな感じかな…?サッパリ系デザートです。

●◆ 友人のパティシエに習いました「キャラメル風味のベイクドチーズケーキ」×「白桃のコンポート」
紅茶に合うデザートを覚えてって言ったらコレでした。もちろん珈琲にもOK。!ピーターの多い人気の一皿。まだの方は…是非!!

●◆ スペインのアイスクリームです!!「クレーマカタラーナ」×「森の苺のマリネ」×「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 job!! 美味しいですよ!!

珈琲又は紅茶

●乳製品使用 ◆卵使用 その他ご質問等ございましたらお気軽にスタッフまでお声掛けください。

お2名様での『お取り分けコース』
お1名様 2980yen (税込 3218yen)
…3名様以上での御注文はご相談ください。
※御注文はラストオーダーの 45 分前までとさせていただきます。

○ 前菜

本日のタパス(4種)を盛り合わせて…

○ パスタ料理

(裏面パスタコースよりお好みのお料理をお2名様で1つお選びください)

○ リゾット又はニョッキ

(右ページよりお好みのお料理をお2名様で1つお選びください)

○ メイン料理

(右ページよりお好みのお料理をお2名様で1つお選びください)

○ デザート

CRACCa 特製デザートの盛り合わせ

○ 珈琲又は紅茶

CRACCa ITALIAN の Kid's セット

…パパやママのパスタコース・お取り分けコースにプラスできるお得なセットです。
600yen(税込 648yen)

気になるセットの内容は…

- ・パパやママのパスタ料理又はリゾット又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 又は お好みのデザート(パスタコースのデザートから1つお選びください)
- ・ジュース(りんご または オレンジ)

* Kids セットはコース 1 つにお子様の人数分(複数)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 *

リゾット又はニョッキ

● 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リゾット」

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。

○ 天使海老と枝豆、ドライトマトのリゾット 伊産カラスミがけ

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。最近、オーダー数 急上昇中!!

● 「ローズマリー風味のバターソースで和えたニョッキ」

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」

う〜ん、卵の入らないカルポナーラ??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。

● 特製ミートソース「ボロネーゼ」で和えたニョッキ

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。

メイン料理

● 真鯛のポワレと赤海老のオーヴン焼き 歯応え野菜のサラダと一緒に バジルのソースで…

皮目をカリッと焼いたお魚にタップリ野菜のサラダ仕立て。爽やかなバジルにレモンを絞ってどうぞ。

○ 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…

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!!

○ AUST 産仔羊モモ肉のハーフロースト 黒オリーブのソースで…

モモ肉だから骨なし!!丸ごと食べられちゃいます。たっぷりのお野菜を添えた『通好み』の一皿…かな?!

● 岩手県産岩中豚(いわちゅうぶた)の香草パン粉焼き 柚子胡椒風味 トマトマリネと一緒に…

柚子胡椒の辛味が甘い脂に好相性な一皿。バルサミコ酢でマリネした甘いトマトも秀逸也。

● 仏産鴨ロースの蜂蜜スパイスロースト 洋梨のオーヴン焼き添え(+324yen 税込)

CRACCa オープン以来『その迫力と華やかさ』に隣席からも問い合わせ続出。リピート率の高さも人気を物語ってます。

●乳製品使用 ◆卵使用 その他ご質問等ございましたらお気軽にスタッフまでお声掛けください。

CRACCa ITALIAN のサイドメニュー(小皿料理・タパス)

280yen(302yen 税込)

…お酒の肴やおつまみ的なお料理

- **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?!
- **オリーブとパプリカオニオンのマリネ**
イタリア、フランス…美味しい物に国境は有りません。
- **鮫肝(あんきも)ムースのカナッペ(2ピース)**
…追加 1ピース 140yen(151yen 税込)
言うなれば…『海のアオグラ』
- **ドライサラミとパリ直送!!クリームチーズ**
黒胡椒の効いたドイツサラミ vs ミルキーなチーズ
- **ゴルゴンゾーラ×黒胡椒×蜂蜜×トースト**
(2ピース)
…追加 1ピース 140yen(151yen 税込)
『世界三大ブルーチーズ』のひとつ。優しい味わいです。
- ◆ **ジャガ芋がたっぷり入ったスパニッシュオムレツ**
「トルティージャ」
スペインでは上手く焼けないとお嫁にいけないって話?!

380yen(410yen 税込)

…パンにのせたり、一緒に食べたい

お子様の食事にも OK…なお料理

- **有頭海老(バナメイ)のあぶり焼き**
ハーブソルトとレモンでどうぞ…(5尾)
頭に詰まったミソも美味しい…お好きな方は丸かじり!!
- ◆ **「カポナータ」…南伊版ラタトゥイユ**
温泉玉子のせ
お野菜のトマト煮込み…甘酸っぱく仕上げるのが南伊流。
- **モッツァレラチーズ×チェリートマト×バジルソース**
「カプレーゼ」
イタリアンお馴染みメニューのタパス仕立て。
- **生ハムと焼き茄子のマリネ**
粒マスタード風味
当店の看板タパス!!オススメです。
- **ホタテ貝小柱と枝豆のタルタル**
南伊サルデーニャ産カラスミがけ
サッパリとレモン風味に仕立て、カラスミのコクをプラス!!

480yen(518yen 税込)

…いわゆる前菜のハーフ(1/2)サイズのなお料理

- **美味しいトマトのサラダ**
…黒トリュフオイル仕立て!!
シンプルだからこそ美味しいんです!! 御注文待ってます。
- **北海道産「水ダコのカルパッチョ」**
サルサフッタネスカ添え
白ワインには是非!! もちろん赤ワインでもビールでも◎
- **生ハムの食べ比べ**
スペイン産ハモンセラノ vs イタリア産フロシュート
この違い解りますか??
- **黒毛和牛のあぶり焼きカルパッチョ**
柚子胡椒風味
CRACCa 人気 No.1 のタパス!!原価率も No.1…

- **フランスパン(5ピース) 280yen(302yen 税込)**

- **ガーリックトースト(4ピース) 280yen(302yen 税込)**

- **グリーシーニ「ピッコリ」(10本くらい) 280yen(302yen 税込)**

- **薄焼きカリカリフランスパン「メルバトースト」**
100yen(108yen 税込)

●乳製品使用 ◆卵使用

その他ご質問等ございましたら

お気軽にスタッフまでお声掛けください。

ラストオーダー45分前からはサイドメニュー(小皿料理・タパス)のみの御注文が出来ます。
ちよい呑み、ちよい食べに御利用下さい。