

『CRACCa ITALIAN のディナーコース』

2400yen～(2592yen 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)

※お好みのお料理を『タパス(小皿料理)』から1つお選び下さい。

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…。

もっと食べたい方…追加1皿 324yen(税込)+フラス料金

○ 前菜

※お好みのお料理を『前菜』から1つお選び下さい。

いわゆる前菜です。カルパッチョやサラダ…色々あります。

色々あって迷っちゃう方…追加1皿 648yen(税込)+フラス料金

○ メインのお料理

※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。

パスタやトマト、お魚料理&お肉料理…どれにしようかなあ…。

例えば、欲張りな方…追加1皿 1404yen(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

「チーズの盛り合わせ」(+216yen 税込)(追加1皿…540yen 税込)

又は

※お2名様からご注文頂けます。

「デザートの盛り合わせプレート」(お1名様につき…+378yen 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)で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。680yen(734yen 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トマ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)+フラス料金

○ **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??

○ **色々です…オリーブのマリネをピンチョス仕立てで…パーフルオニオンと一緒に**

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』(2ピース)**

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『フランダード』**

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。お子様のお食事にもオススメ!!

● **トマトマリネを乗せたガーリックトースト**

『フルスケットタ 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 ピッコリ(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 648yen(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』&フルーツ&マスカルポーネチーズ(+108yen)

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』をこんな風と呼ぶんです。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 サルサフツタネスカ添え

マスタードの効いたヴィネグレットソースとアンチョヴィ、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 (+108yen 税込)

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』(+216yen 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『クロックアンテ』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『フンドゥータ』(+432yen 税込)

色々なお野菜を4種チーズの温かいクリームソースで食べる「伊版チーズフォンデュ」。パンをつけても美味!!

● 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』(+432yen 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けます。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、リゾット&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 1404yen(税込)+フラス料金

～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ね。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℞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…て何?? 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。

○ **槍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。

●◆ **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(+108yen 税込)**
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)**
ロソ(赤)でもピアンコ(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…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) (+216yen 税込)**
今宵はスローフードそれとも豪快丸がじり…?!

●◆ **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 (+324yen 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。

～リゾット～

(大盛り + 324yen 税込～)

● 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」

チーズの王様と称されるパルミジャーノ・レッジャーノ。CRACCa では最低 24 ヶ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、フレッシュマトのリゾット 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。

- イタリア産ボルチーニ茸と国産キノコ色々、パルミジャーノ・レッジャーノチーズのリゾット (+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)とリンゴのリゾット 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～。

- 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 (+216yen 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!!

～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 (+540yen 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」(+540yen 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」(+1188yen 税込)

お腹に余裕があれば…残ったスープで作るリゾット (+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。

- 欧州鴨モモ肉(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… (+540yen 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… (+540yen 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… (+648yen 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。

- 欧州鴨ロースの蜂蜜&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 (+756yen 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