

ランチタイム&数量限定販売【テイクアウト パスタセット】🔍 【1,650yen(税込 1,782yen)】

前菜

【下記からお好みの物を1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

○CRACCa ITALIA 特製です!! 本日のオススメ前菜を3種類盛り合わせて…
さて…今日はなんでしょう?? 店内では未提供のスペシャル前菜が入ってる場合も…お楽しみに!!

○「美味しいトマトのサラダ」スペイン産生ハム「ハモンセラノ」&水牛乳で作る「リコッタチーズ」を添えて…
【前菜を変更の場合 +380yen(税込 410yen)】

シンプルなドレッシングと塩、黒トリュフオイルで仕上げます…残ったオイルは、パンにつけて食べてね…美味しいですよ。

○「リピート率 No.1 大人気です…「黒毛和牛の炙り焼きカルパッチョ」柚子胡椒風味 パルミジャーノチーズがけ
【前菜を変更の場合 +500yen(税込 540yen)】

目利きのお肉屋さんから仕入れています。ほぼ原価出し…利益ゼロ!! 『プラス料金はご了承くださいませ。』

パスタ料理 etc.

【下記からお好みの物を1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 540yen)～ ※麺、具材共に1.5倍になります…プラス料金も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。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…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…モッツァレラチーズのせ
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ーナチーズとご一緒にどうぞ…

○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

○ホワイトアスパラ入り…シンプルなたマトソースのスパゲティ 生ハム「ハモンセラノ」&モッツァレラチーズのせ【+100yen(※税抜)】
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ーナチーズとご一緒に

○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【+200yen(※税抜)】
色々なお肉で作る特製のミートソースです!! 仕上げに揚げ茄子、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!! 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トリット【+200yen(※税抜)】
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の注文数…さて今日は…??

○もちろん殻つきです!! 濃厚な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(※税抜)】
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?? それとも豪快に丸かじりしちゃいますか??

○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 生ハム「ハモンセラノ」のせ【+300yen(※税抜)】
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?!

○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トリット 仕上げに黒胡椒を少し【+300yen(※税抜)】
シンプルなパルミジャーノの『チーズトリット』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

○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(※税抜)】
生うにをたっぷり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。

CRACCa ITALIAN 特製デザート
当店自慢のオススメなデザートをご用意致しました。
何が入ってるのかなあ…お楽しみに!!

ランチタイム限定【テイクアウト パスタセット】

1,650yen(1,782yen 税込)~

平日(火水木)は、【当日でもご購入OK】です。

※ご希望の『お引き渡しのお時間』の**1時間前迄**にご注文くださいませ。
お料理の『お引き渡しは**13:30**』を最終とさせていただきます(12:30L.O)。

※週末(金土日)&祝祭日は、**前日迄の要予約制**とさせていただきます。

- お好みの前菜(メニューからお選び頂けます)
- お好みのパスタ料理(メニューからお選び頂けます)
- CRACCa ITALIAN 特製デザート 1品(お任せです)



写真は、
本日のオススメ前菜の3種盛り合わせ!!

(デザートも同じBOXに入ってます)

ちなみに今回は…

スパニッシュオムレツ「トルティージャ」&生ハム「ハモンセラノ」
枕崎産「ワラ焼きカツオ」のカルパッチョ マスタードソース添え
「空豆のフランマンジェ」チェリートマトソース(テイクアウト限定です)



パスタ料理 etc.

パスタ以外にニョッキやリゾットもあります。
大盛りもできます。麺も具材も約1.5倍!!
それが…【+500yen(550yen 税込)~】超お得です

写真は、人気 No.1 のパスタ料理!!
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



写真は、
アマレット風味のパンナコッタ
森の苺のマリネ添え