

**前菜**

○本日の前菜を 3 種類盛り合わせて…

又は

- 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「前菜」に変更できます。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。


**フランスパン**

**パスタ料理 etc**

下記から 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「パスタ料理 etc.」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)～※麺、具材共に 1.5 倍になりますが…プラス料金も 1.5 倍頂戴いたします。】**

- お子様にもオススメ…黒胡椒無しでも OK!! 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!!
- 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!!
- 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…南伊サルテーニャ産カラスミかけ テイクアウトメニューのスペシャルティが登場です!! 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
- 活メ鰻(うなぎ)と揚げ茄子、青菜のトマトソース和えフェットチーネ(幅広生パスタ) 仕上げにバジルソース(ジェノヴェーゼ)かけ 鰻とお野菜の組み合わせって美味しいですよ…今日は旬を迎えた「秋茄子」。相性の良いバジルソースで仕上げます。美味しいので…是非!!
- 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、サルシッチャです!! 外食するとおやさ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。
- ジャガイモのニョッキを今日はシンプルに「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。ニョッキ料理 No.1!! スタッフにも人気です。残ったソースはパンにつけてね



**デザート **

下記から 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「デザート」から、お好みの物を 1 つ選んで下さい  
※お選び頂いたデザートによっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

- 『綾紫芋(あやむらさきいも)のカスタードプリン』×「黒糖風味のホワイトチョコクリーム」×「レンズ豆のコンポート」 取引先の業者さんの本社が九州なんです…本場の紫イモ…やっぱり美味しい!! 今日…相性の良い添え物たちでまとめてみました。是非…!!
- 卵の優しい味わいが好印象です!! 「バイクドチーズケーキ NY スタイル」 森の苺のマリネ&カスタードソースとご一緒に… 9 月中旬ですねえ…いよいよ焼き菓子の似合う季節到来。北海道産の濃厚クリームチーズとタップリ卵で作るリピートの多いデザートです。
- シッカリ食べた後でも OK?! 「白胡麻(しろごま)のパンナコッタ」&「フルーツミネストローネ」&「小豆のコンポート」 お待たせ…白胡麻パンナコッタです!! 果物&果汁タップリのスープに浮かべ…さらにお豆!! 洋風ぜんざい?…みつ豆…そんな感じかな…??
- THE イタリアンドルチェ!! 「ティラ・ミス」 イタリアン定番デザートだけど CRACCa のは一味違います…お酒を使わないので、お子様や運転の方も OK…試してみます??
- 伊料理店ですが…仏フィ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」 塩バターキャラメルソース お馴染みのクレープを厚く焼いたら…もちもち食感に変身?! 爽やかな「マンゴー&パッションフルーツ」& CRACCa 自慢のソースとご一緒に…
- 情熱の国…スペインのアイスクリームです!! 「クレーマカタラーナ」×「白桃のコンポート」×「ヨーグルトソース」 クレームブリュミ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!! 美味しいんですよ

  コーヒー 又は 紅茶  

コースご利用のお客様に限り、コーヒーや紅茶のおかわりが、+100yen(税込 110yen)で出来ます。

**1,600yen(税込 1,760yen)**  

## CRACCa ITALIAN の Kid's セット ※店内飲食限定です。

(パパママのランチコースにプラスできるお得なセットです。)

気になるセットの内容は…

・パパママの pasta 料理 etc が大盛り(1.5倍)になります!!

※CRACCa ITALIAN のスペシャルティの pasta 料理 etc.からお選びいただいた場合、追加料金 [Kid's Set~] を頂戴いたします。

・フランスパン(2ピース)

・ミニサラダ

・本日のジェラート 又は お好みのデザート

ランチコース 又は 別紙「CRACCa ITALIAN のスペシャルティ」の「デザート」から、お好みの物を1つ選んで下さい  
※お選び頂いたデザートによっては、表記の追加料金を頂戴いたします。

・ジュース(りんご または オレンジ)

\* Kids セットはランチコース1つにお子様的人数分(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\*

**800yen**(税込 880yen)

## CRACCa ITALIAN のタパス(小皿料理) ※店内飲食限定です。

○「ゴルゴンゾーラチーズ&バター」×「蜂蜜&黒胡椒」 300yen(税込 330yen)  
シンプルに『ブルーチーズを混ぜ込んだバター』ですが…とっても美味…一度お試しあれ!!

○千葉県産若鶏の白肝で作る…「レバームース」 350yen(税込 385yen)  
言うなれば…『鶏のフォアグラ』。パンに塗って、ブルーベリーのコンフィをのせて食べてね。

○鮫肝(あんきも)ムースのカナッペ 甘酸っぱいバルサミコソースがけ(2ピース) 350yen(税込 385yen)  
言うなれば…『海のフォアグラ』…。

○スペイン産生ハム「ハモンセラノ」…だけ 400yen(税込 440yen)  
言わずもがなの…生ハムです…美味しいです。余計なものは、要りません…。

○お子様にもどうぞ…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」 400yen(税込 440yen)  
スペインでは上手く焼けないとお嫁に行けないって話…。

○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(8本ぐらい…) 450yen(税込 495yen)  
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 OK

○季節野菜の南伊版トマト煮込み「カポナータ」温玉のせ 500yen(税込 550yen)  
フレンチで言えば『ラタトゥイユ』ですが…甘酸っぱく仕立てるのが南伊風。お子様のお食事にもオススメ!!

○帆立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 500yen(税込 550yen)  
お酒のアテにオススメ!!…な人気のタパスです。レモンの酸味&タプリのカラスミで仕上げます。

○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」 700yen(税込 770yen)  
産地が違えば味も又然り。まして国が違えば…。さて、どちらがお好みでしょうか??

## ランチタイム限定【テイクアウト パスタセット】

**1,650yen(税込 1,782yen)~**

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)

# CRACCa ITALIAN のスペシャルテ

※店内飲食限定です。

※ランチコースのお料理を[CRACCa ITALIAN のスペシャルテ]に変更の場合、表記の追加料金を頂戴いたします。  
※また、同メニューで[パスタ料理の大盛り]や[Kid'sSet]をご注文の場合も、表記の追加料金を頂戴いたします。  
※アラカルト(単品)での、追加注文承ります!!

## ～前菜～

○『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…

【アラカルト(単品)追加 850yen(税込 935yen)】【コースの前菜を変更+ 350yen (税込 385yen)】

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、是非パンにつけて食べてね…美味しいですよ。

○おまかせください!! 生ハム&サラミ、パンチェッタ etc…の盛合せプレート『アンティパスト イタリアーノ』

【アラカルト(単品)追加 880yen(税込 968yen)】【コースの前菜を変更+ 380yen (税込 418yen)】

イタリアのレストランでは『生ハム等の豚肉加工品の盛合せ』をこんな風と呼ぶんです。ワインには欠かせない一皿ですねえ。

○イタリアンスティック野菜サラダ『ピンツィモーニオ』伊仏中心に『温かい 4 種チーズのソース』でどうぞ…

【アラカルト(単品)追加 950yen(税込 1,045yen)】【コースの前菜を変更+ 450yen (税込 495yen)】

イタリア版チーズフォンデュです。お野菜好きにはたまらない…かも?! もちろんパンにもワインにも好相性、お勧めは『軽めの赤』!!

○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かけ

【アラカルト(単品)追加 980yen(税込 1,078yen)】【コースの前菜を変更+ 480yen (税込 528yen)】

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

## ～パスタ料理 etc.～

○チーズ好きな方にオススメ 広島県産『カキ』と青菜、パルミジャーノチーズのリゾット 仕上げに黒胡椒を少し…

【コースで変更+ 300yen (税込 330yen)】【大盛り+ 950yen(税込 1045yen)】【Kid'sSet+ 450yen(税込 495yen)】

シンプルなパルミジャーノの『チーズリゾット』に旨味たっぷりの夏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。

○北海道産『蝦夷鹿(えぞしか)』と牛ホホ肉の赤ワイン煮込みで作る『ボロネーゼ』和えフェットチーネ(幅広生パスタ)

【コースの場合+ 300yen(税込 330yen)】【大盛り+ 950yen(税込 1045yen)】【Kid'sSet+ 450yen(税込 495yen)】

蝦夷鹿…思った以上にクセがないのにビックリされるはず。今話題の赤身のお肉です。モッツアレラチーズとルッコラで仕上げます。

○生うに(約 50g!!)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

【コースで変更+ 400yen (税込 440yen)】【大盛り+ 1,100yen(税込 1,210yen)】【Kid'sSet+ 600yen(税込 660yen)】

仕入れ状況にもよりますが…数量限定です。4~5 皿といった感じです。残り数はスタッフまでお問い合わせくださいませ…。

## ～デザート～

○焼菓子の季節到来!! 『ガトーショコラ クラシック』ビターチョコクリーム&オリーブオイルのミルクジェラート添え

【アラカルト(単品)追加 500yen(税込 550yen)】【コースで変更+ 100yen (税込 110yen)】

ほろ苦いスペイン産ビターチョコレートがタップリな焼き菓子&クリームです。添え物も CRACCa のスペシャルジェラート…です。

○森の苺&木の実の入ったフレッシュチーズのジェラート『カッサータ シチリアーナ』フルーツミネストローネ添え

【アラカルト(単品)追加 600yen(税込 660yen)】【コースで変更+ 150yen (税込 165yen)】

ザクザクとした食感の『クランブル状のジェラート(具沢山かき氷…的な感じ)』です。ミネストローネをかけても…美味♡

○お任せください!! 『本日のオススメ デザートを 3 種類盛り合わせて…』

【アラカルト(単品)追加 800yen(税込 880yen)】【コースで変更+ 350yen (税込 385yen)】

メニューにある物…ない物、お任せください。『アレルギーや苦手な物ありませんか?』スタッフまでお気軽にどうぞ