

CRACCa ITALIAN 本日のオススメ料理

～タパス(小皿料理)～ 追加1皿 324yen(税込)+フラス料金

- 有頭海老(バナメイ)の炙り焼き(4尾) ハーフソルトとレモンを絞ってどうぞ… (+108yen 税込)
みんな大好き…海老のタパス。頭に詰まった海老味噌も美味しいですよ!!

●◆ 「鶏白レバームース」×「フリオッシュ」×「ブルーベリーのコンフィ」(2ピース) (+108yen 税込)
言うなれば…『鶏(ニワトリ)のフォアグラ』。バターたっぷりのパン(プリオッシュ)と一緒に…(追加1ピース 216yen 税込)

- トマトマリネを乗せたガーリックトースト「プルスケットタ ケッカ」

さらに…静岡県産「釜揚げシラス」と伊産カラスミがけ!!(2ピース) (+216yen 税込)
人気のプルスケットタに春季限定バージョン登場です。この機会をお見逃しなく!! (追加1ピース 270yen 税込)

～前菜～ 追加1皿 648yen(税込)+フラス料金

- 江戸前イタリアン?? コハダの柚子胡椒マリネ 自家製ピクルス添え (+108yen 税込)
甘酸っぱく仕立てたコハダに柚子胡椒がピリリッ。仕上げにシェリー酒ヴィネガーを一振り…香りも御馳走のうち!!

- スペイン産生ハム「ハモンセラノ」とパルミジャーノチーズたっぷりの…グリーンサラダ (+216yen 税込)
普通のグリーンサラダに飽きてしまった方はコチラ…お酒にも合います。

※スミマセン…お2名様からご注文頂きます。なので…大きなお皿でドーンとお持ちいたします。

- ◆ おまかせ下さい!! 本日イチオシの前菜4種類を盛り合わせて!! (お1名様につき…+432yen 税込)
迷ったり、決められない時は、是非ご注文下さい。で…アレルギーや食べられないものを教えて下さい…あとは、お楽しみ♥

～メインのお料理～ 追加1皿 1404yen(税込)+フラス料金

～パスタ料理、ニョッキ、リゾット～ (大盛り +324yen 税込～)

- ◆ 空豆とパルミジャーノチーズで和えたスパゲティ 又は フェットチーネ(幅広生パスタ)
黒胡椒たっぷりの…ペペロンチーノ/仕立て 伊産生ベーコン「パンチェッタ」添え (+324yen 税込)
春先にはイタリアでも『空豆』を沢山食べます。で…イタリア休業時を思い出しながら…『THE ITALIAN』なパスタ作ってみました。

- ◆ 活メ鰻(うなぎ)とホワイトアスパラのグリルを乗せた「カルボナーラ」仕上げに赤ワインソースを少し…
スパゲティ 又は フェットチーネ(幅広生パスタ)で… (+324yen 税込)
こちらも春の食材『ホワイトアスパラガス』を使った CRACCa のスペシャルティ!! ちょっと豪華なレストラン仕立て!!

- 姫甲イカの墨煮で作る…イカ墨のスパゲティ 又は リゾット
サクサクのパン粉とルッコラ添え (+324yen 税込)
トマトソースベースだから『お歯黒』になりません。気になる方は…鏡見てね。

～お魚料理&お肉料理～

- 本日のお魚のポワレ アサリ&スペルト小麦のスーフリゾットと一緒に…(+648yen 税込)
皮目をカリッと焼いたお魚に、イタリア産の丸麦で作るアッサリ系のリゾットを合わせました。『ズッペッタ』って名前のお料理です。

- スペイン産「イベリコ豚モゴテ(肩ロース)」のオリーブ&ローズマリーバターロースト
北海道産インカのみぎめ(ジャガイモ)のオーヴン焼きと一緒に… (+648yen 税込)
スペインの誇る黒豚『イベリコ豚』です。甘い脂がとっても美味…今日はシンプルな調理法で仕上げます。レモンを絞ってどうぞ…

- AUST 産「ブラックアンガスビーフ(250gUP)」の柚子胡椒ロースト「ディアボレッタ(小悪魔風)」
お野菜のオーヴン焼き添え (+864yen 税込)
シンプルにローストしたお肉に柚子胡椒の爽やかな辛さが心地よし!! ビール、ワイン…ついつい手が伸びてしまう…かも??