

## ～タパス(小皿料理) ※テイクアウト不可です～

おつまみやお酒のアテ…的なお料理です。ポーションも控え目…色々頼んでね。

小さなお子様のお食事にもどうぞ…

○スペイン産生ハム「ハモンセラノ」だけ… [380yen(税抜)]

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) [380yen(税抜)]

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??

○オリーブのマリネをピンチョス仕立てで…パースルオニオンと一緒に [380yen(税抜)]

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) [380yen(税抜)]

言うなれば…『海のフォアグラ』 (追加1ピース 175yen 税抜)

○スペイン産生ハム「ハモンセラノ」と焼茄子のマリネ [400yen(税抜)] [コースの場合+50yen(税抜)]

CRACCa ITALIAN の看板的タパス。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!!

○伊産生ベーコン「パンチェッタ」を巻いたグリッシーニ(4本) [400yen(税抜)] [コースの場合+50yen(税抜)]

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 伊産カラスミがけ [480yen(税抜)] [コースの場合+100yen(税抜)]

お酒のアテにオススメ…な人気のタパス。レモンの酸味&タッパーのカラスミで仕上げます。\*カラスミは魚卵です。アレルギーにご注意下さい。

◆季節野菜の南伊版トマト煮込み「カポナータ」温玉のせ [480yen(税抜)] [コースの場合+100yen(税抜)]

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!!

## ～前菜&サラダ ※テイクアウト不可です～

S size & L size…2 サイズをご用意してます。沢山食べたい時、お取り分けにオススメです。

○生ハムの食べ比べ「スペイン産ハモンセラノ VS イタリア産プロシュート」

[S size 700yen/L size 1,000yen(税抜)] [コースの場合 L size+300yen(税抜)]

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??

○おまかせください!! 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」

[S size 900yen/L size 1,300yen(税抜)] [コースの場合 S size+200yen/L size+600yen(税抜)]

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…とってもオススメです!!

○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&玉ネギの2色ソースでどうぞ…

[S size 700yen/L size 1,000yen(税抜)] [コースの場合 L size+300yen(税抜)]

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…。

●目利きのお肉屋さんから仕入れてます…!ピート率 No.1!! 「特選 黒毛和牛のカルパッチョ」柚子胡椒風味

[S size 1,000yen/L size 1,400yen(税抜)] [コースの場合 S size+300yen/L size+700yen(税抜)]

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。『プラス料金は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)&葉野菜の「シンプル グリーンサラダ」

[S size 700yen/L size 1,000yen(税抜)] [コースの場合 L size+300yen(税抜)]

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。

●歯応え野菜のサラダ「クロックンテ」仕上げに…パルミジャーノチーズ&クリスピー生ハムのせ

[S size 800yen/L size 1,100yen(税抜)] [コースの場合 L size+400yen(税抜)]

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いただきます。カリカリ食感の生ハムも美味!!

○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」&水牛乳のリコッタチーズ 黒トリュフオイル仕立て

[S size 900yen/L size 1,300yen(税抜)] [コースの場合 S size+200yen/L size+600yen(税抜)]

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。

●サラダとお肉が一度に?!…な欲張りメニュー「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]」

[S size 1,200yen /L size 1,500yen(税抜)] [コースの場合 S size+500yen/L size+800yen(税抜)]

葉野菜を中心に根菜、季節野菜たっぷり!! 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。

☆テイクアウト限定 「前菜の盛り合わせ」A タイプ/B タイプ [3種類 1,000yen(税抜) 6種類 1,800yen(税抜)]

各タイプの内容や詳細は、店頭告知やHPに掲載しております。是非、ご覧下さいませ!!

## ～パスタ料理 etc. ☆印のお料理はテイクアウトできます～

### ●◆ローマ近郊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…

【1,350yen/大盛り 1,850yen(税抜)】

お肉屋さんの作る角切りベーコン&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!!

### ☆●人気 NO.1 のパスタ料理!! 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

【1,350yen/大盛り 1,850yen(税抜)】

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。南伊を代表するお野菜『ズッキーニ』を合わせました。

### ☆●◆南伊サルデーニャ産カラスミと青葱のスパゲティ ペペロンチーノ【1,350yen/大盛り 1,850yen(税抜)】

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メに最適。

### ☆◆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

ピリ辛な…柚子胡椒風味 温泉玉子をからめてどうぞ…【1,350yen/大盛り 1,850yen(税抜)】

『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。

### ○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」

【1,450yen/大盛り 2,100yen(税抜)】【コースの場合+100yen(税抜)】【Kid'sSet+150yen(税抜)】

ロッソ(赤)でもビアンコ(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。

### ☆○◆殻付きだから出せる味わい!! 渡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)

【1,550yen/大盛り 2,350yen(税抜)】【コースの場合+200yen(税抜)】【Kid'sSet+300yen(税抜)】

今宵はスローフードそれとも豪快丸かじり…?!

### ☆●シンプルなお「ローズマリー風味のバターソース」で和えた…ニョッキ【1,350yen/大盛り 1,850yen(税抜)】

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&黒胡椒のクリームソース和えニョッキ「カチョ エ ペペ」

【1,450yen/大盛り 2,100yen(税抜)】【コースの場合+100yen(税抜)】【Kid'sSet+150yen(税抜)】

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。

### ☆●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トリムット」【1,350yen/大盛り 1,850yen(税抜)】

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。

### ☆●北伊ピエモンテ州のお料理!! 伊産ポルチーニ茸&国産キノコ色々、パルミジャーノ/レッジャーノ/チーズのトリムット

【1,450yen/大盛り 2,100yen(税抜)】【コースの場合+100yen(税抜)】【Kid'sSet+150yen(税抜)】

僕の修行先ピエモンテ州の特産品『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!!

## ～お魚料理&お肉料理 ☆印のお料理はテイクアウトできます～

※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。

### ○本日のお魚とアサリ、軽くソテーしたお野菜を…お鍋に入れて…オーブン焼きにしました!! 【2,200yen(税抜)】

伊語で『ひとつのお鍋で調理する』って意味の『インパデッラ』って名前のお料理です。アサリのスープを吸ったお野菜がとっても美味!!

### ●本日のお魚のポワレと赤海老のオーブン焼きをサラダ仕立てで…

シンプルにしモンとバジルのソースを添えて 【2,300yen(税抜)】

皮目をカリッと焼いたお魚に香ばしい海老!! 根菜などの『歯応え野菜』&『葉野菜』…タップリのサラダも嬉しい一皿です。

### ☆●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… 【2,300yen(税抜)】

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!! 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

【2,600yen(税抜)】【コースの場合+300yen(税抜)】

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。

### ☆●欧州産鴨ロースの蜂蜜&スパイスロースト 根菜等のお野菜とリンゴのオーブン焼き添え

【2,900yen(税抜)】【コースの場合+500yen(税抜)】

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

## ～CRACCa ITALIAN 本日のオススメ ☆印のお料理はテイクアウトできます～

●「ゴルゴンゾーラチーズ&バター」×「蜂蜜&黒胡椒」【300yen(税抜)】  
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…パンやメルバトーストと一緒に…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」【300yen(税抜)】  
言うなれば…『鶏のフォワグラ』。パンやメルバトーストに塗って、ブルーベリーのコンフィをのせて食べてね。

### ○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

【S size 900yen/L size 1,300yen(税抜)】【コースの場合 S size+200yen/L size+600yen(税抜)】  
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!!

### ○北海道産「帆立貝」の炙り焼きをカルパッチョで…完熟マンゴーと甘酸っぱいバルサミコ酢のソースで!!

【S size 900yen/L size 1,300yen(税抜)】【コースの場合 S size+200yen/L size+600yen(税抜)】  
意外な組み合わせですか?? 実は…美味しいんです!! アクセントに加えた『粗く砕いた黒胡椒』がカリッ…香りがはじけます。

### ●伊仏産を中心に…温かい4種チーズのソースで食す!! イタリアンスティック野菜サラダ「フンドウータ」

【S size 1,000yen/L size 1,400yen(税抜)】【コースの場合 S size+300yen/L size+700yen(税抜)】  
色々なお野菜を温かいチーズソースにつけて食べる「伊版チーズフォンデュ」。みんなでワイワイ…お取り分けにオススメ…です?!

### ☆●シンプルなおトマトソースのスパゲティに…生ハムとモッツアレラチーズ乗せ!! 「ピッツァイオーラ(ピザ職人風)」

【1,450yen/大盛り2,100yen(税抜)】【コースの場合+100yen(税抜)】【Kid'sSet+150yen(税抜)】

トマトとモッツア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。ピッツァイオーラ〜ライ♡

### ☆●◆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

【1,750yen/大盛り2,850yen(税抜)】【コースの場合+400yen(税抜)】【Kid'sSet+600yen(税抜)】

生うにをタップリ(約50g 大盛りは約75g!!)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。

### ☆●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 伊産生ベーコン「パンチェッタ」のせ

【1,550yen/大盛り2,350yen(税抜)】【コースの場合+200yen(税抜)】【Kid'sSet+300yen(税抜)】

ブランドメニューの『カチョエペペ』のアップグレード版です。相性の良い食材をタップリ使います。リピート間違い無し…かな?!

### ☆●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チャーノチーズのトマト

【1,550yen/大盛り2,350yen(税抜)】【コースの場合+200yen(税抜)】【Kid'sSet+300yen(税抜)】

僕の修行先、北伊ピエモンテ州を代表するリゾートです。ここは日本…和牛を合わせてみました。美味しいですよ!!

### ☆○シンプルですが…美味しいんです!! 欧州産「鴨モモ肉(コンフィ)」の一本ロースト お野菜のオーブン焼き添え

【2,200yen(税抜)】

もちろん骨付きです。タップリのお野菜を添えた『ワインに合わせたいお料理』…蜂蜜&バルサミコ酢の甘酸っぱいソースでどうぞ!!

### ☆●イタリア産「乳飲み仔牛アイラウンド(モモ肉)」のオーブン焼き キャラメルオニオンと焦がしバターソースで…

【2,500yen(税抜)】【コースの場合+200yen(税抜)】

脂身の少ない白いサッパリとした味わいのお肉に、特製ソースを合わせました。美味しいですよ!!

### ○AUST産「オーガニックビーフ(有機肥育牛)イチボ(モモ肉)」のオーブン焼き お野菜タップリ…サラダ仕立て!

【2,900yen(税抜)】【コースの場合+500yen(税抜)】

ストレスフリーでのびのび育ちました。赤身のさっぱりとした美味しさが楽しめます!! 自家製の赤ワインマスタードでどうぞ…

## ～デザート～

### ●◆スタッフまでお尋ねください。本日のカスタードプリン!! 相性の良いソース etc.を添えて【450yen(税抜)】

シンプルなものから、話題のあの食材まで…今日は何でしょうか??お楽しみに!!

### ●◆情熱の国スペインのアイス!!「クレーマカタラーナ」フルーツ&ヨーグルトソースでどうぞ…【450yen(税抜)】

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!! 美味しいんですよ!

### ●◆森の苺&木の実、フレッシュチーズのジェラート「カッサータ」フルーツミネストローネ添え【550yen(税抜)】

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♡

### ●◆「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【550yen(税抜)】

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。

### ●◆「本日のオススメ デザートを4種類盛り合わせて!! (2~3人様のお取り分けに…)【1,450yen(税抜)】

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

☆テイクアウト専用のデザートもございます。スタッフにお尋ねください。【350yen(税抜)】~

## \*平日ディナータイム限定\*

# ハウスワイン(赤・白)飲み放題【1,600yen(税抜)】 時間無制限!! お飲み物のラストオーダーまでOK!!

○赤ワイン「モンテプルチアーノ/ ダブルッツォ」  
中部伊アブルッツォ州 固有品種 モンテプルチアーノ/ 100%

○白ワイン「トレビアーノ/ ダブルッツォ」  
中部伊アブルッツォ州 固有品種 トレビアーノ/ 100%

### ルール No.1

飲み放題は、「ご注文を頂いた時」から「お飲み物のラストオーダー」までです。  
当店の「お飲み物のラストオーダー」は、閉店時間の 30 分前です。  
つまり…開店時間と同時に、ご注文すれば…長時間!!「飲み放題」ができます。

### ルール No.2

飲み放題のご注文は、「グループ皆様=全員」で、お願い致します。  
ただし…「お子様」や「お車等の運転手様」、「お酒の飲めない方・飲まない方」は含みません。  
自転車は軽車両です…ご注意くださいませ。

### ルール No.3

お時間内は、赤ワイン・白ワインのどちらでも、お好きなだけ(在庫のある限り…)お楽しみください。  
赤ワイン用・白ワイン用に、1人様につき2個グラスをお持ち致します。  
極端な汚れ、破損等の特殊な場合以外…グラスの交換は致しません。  
お時間内は、同じグラスをお使い下さい。

### ルール No.4

ワインは、基本的に「カラフェ」でのご提供となります。  
ご希望のお客様には、赤ワインカラフェ・白ワインカラフェの両方を、一度にお持ちすることもできます。  
ワインが飲みきれない場合は、カラフェに残してください。  
グラスに注いだワインは、お飲み頂ければ幸いです…。

### ルール No.5

お酒は、「大人のお飲み物」です。  
宜しくお願い致します。

---

## \*ディナータイム テイクアウト営業のご案内\*

テイクアウトのご注文、ご予約は原則、当日のみとさせていただきます。

※平日のご注文は 17:00(ディナー開始 60 分前)迄にお願い致します。

※土日祝祭日のご注文は 16:30(同 90 分前)迄にお願い致します。

※お料理のお引き渡しは 20:15~20:30 を最終とさせていただきます。

ディナーメニューの☆印の付いたお料理がテイクアウトできます。

【前菜の盛り合わせ 3種類 6種類】はディナー限定&数量限定販売です。

【お取り分けコース テイクアウト版】もディナー限定&数量限定販売です。

※パスタセットはランチ限定販売です。ご注意ください。