

## CRACCa ITALIAN のタパス(小皿料理)

●乳製品使用 ◆卵使用

### 280yen(302yen 税込)

…お酒の肴やおつまみ的なお料理

- **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?!
- **オリーブとパールオニオンのマリネ**  
イタリア、フランス…美味しい物に国境は有りません。
- **鮫肝(あんきも)ムースのカナッペ(2ピース)**  
…追加 1ピース 140yen(151yen 税込)  
言うなれば…『海のフォアグラ』
- **ドライサラミとパリ直送!!クリームチーズ**  
黒胡椒の効いたドイツサラミ vs ミルキーなチーズ
- **ゴルゴンゾーラ×黒胡椒×蜂蜜×トースト**  
(2ピース)  
…追加 1ピース 140yen(151yen 税込)  
『世界三大ブルーチーズ』のひとつ。優しい味わいです。
- ◆ **ジャガ芋がたっぷり入ったスパニッシュオムレツ**  
「トルティージャ」  
スペインでは上手く焼けないとお嫁にいけないって話!

### 380yen(410yen 税込)

…パンにのせたり、一緒に食べたい  
お子様の食事にも OK…なお料理

- **有頭海老(バナメイ)のあぶり焼き**  
ハーブソルトとレモンでどうぞ…(5尾)  
頭に詰まったミソも美味しい…お好きな方は丸かじり!!
- ◆ **「カポナータ」…南伊版ラタトゥイユ**  
温泉玉子のせ  
お野菜のトマト煮込み…甘酸っぱく仕上げるのが南伊流。
- **モッツァレラチーズ×チェリートマト×バジルソース**  
「カフレゼ」  
イタリアンお馴染みメニューのタパス仕立て。
- **生ハムと焼き茄子のマリネ**  
粒マスタード風味  
当店の看板のタパス!!オススメです。
- **ホタテ貝小柱と枝豆のタルタル**  
南伊サルテーニャ産カラスミかけ  
サッパリとしモン風味に仕立て、カラスミのコクをプラス!!

### 480yen(518yen 税込)

…いわゆる前菜のハーフ(1/2)サイズのなお料理

- **美味しいトマトのサラダ**  
…黒トリュフオイル仕立て!!  
シンプルだからこそ美味しいんです!! 御注文待ってます。
  - **北海道産「水ダコのカルパッチョ」**  
サルサフッタネスカ添え  
白ワインには是非!! もちろん赤ワインでもビールでも◎
  - **生ハムの食べ比べ**  
スペイン産ハモンセラノ vs イタリア産フロシュート  
この違い解りますか??
  - **黒毛和牛のあぶり焼きカルパッチョ**  
柚子胡椒風味  
和牛…高いです…正直…赤字です…でも…美味しい…
- \* 本日のタパス(小皿料理)etc  
仕入れ次第の一期一会??  
本日のオススメ料理を見てね!!

○ **フランスパン(5ピース) 280yen(302yen 税込)**

○ **グリッシーニ「ピッコリ」(10本くらい) 280yen(302yen 税込)**

● **ガーリックトースト(4ピース) 280yen(302yen 税込)**

○ **薄焼きカリカリフランスパン「メルバトースト」 100yen(108yen 税込)**