

I Salumi

AL POMPIEREの生ハム

イタリア・ヴェローナのエグゼクティブシェフ Marco Dandrea(マルコ・ダンドレア)とサルミエーレ(生ハム職人)が厳選した、アル・ボンビエーレ自慢の生ハムです。
サルミエーレ：本場イタリアで生ハムとサラミの徹底的な温度管理と品質管理を行う生ハム職人の呼称。生ハムのソムリエのような存在。

ヴェローナのTRATTORIA AL POMPIEREでは、専属のサルミエーレが厳選した生ハムとサラミを毎日提供しています。



Il Tiramisu

世界一のティラミス

私達のティラミスに“Worlds Best Tiramisu(世界一のティラミス)”という称号を与えたのは、テキサス出身の美食家 Fran Hagerty(フランハガティ)氏でした。

彼は熱狂的なティラミスのファンで、彼が世界中の国々で食べたティラミスの中で最も美味しいという評価を頂きました。私の店に何年も通い続けてティラミスを食べた後、“Worlds Best Tiramisu(世界一のティラミス)”のトロフィーと称号を贈ってくれました。

エグゼクティブシェフ マルコ・ダンドレア



Set Da Pranzo

税込2,400円～

ランチセット



※パン・生ハム・カラダは2名様迄イメージです

[Salumi]

AL POMPIERE厳選の生ハムの盛り合わせ

[Insalata]

神戸市西区産ベビーリーフのインサラータ

[Pane]

3種の自家製パン盛り合わせ

[Scelta]

パスタ・ピッツァ・メインディッシュから一品お選びください

[Caffè]

コーヒー(アイス/ホット)・紅茶(アイス/ホット)・エスプレッソ・ハーブティー

— 枠内から一品お選びください —

Pasta パスタ 大盛(+税込300円)



スパゲッティ ハーブ香るサルシッチャと六甲マッシュルームのクリームソース



タリオリーニ タラとアンチョビ、ブロッコリーのソース 香草パン粉添え



バットバルデッレ 黒毛和牛のラグーと栗のソース (+税込500円)

Pizza ピッツァ



ピッツァ マルゲリータ



ピッツァ クアトロフォルマッジ



ピッツァ ビスマルク 六甲マッシュルームとスモークハム、半熟卵のピッツァ (+税込500円)

Main Dish メインディッシュ



鶏もも肉のロースト 洋梨とローズマリーのビュール 安納芋 (+税込500円)



本日のお魚と季節野菜ロースト ボルチーニ茸のクレマ (+税込500円)

※写真はスタッフにお尋ねください。

Set Da Pranzo Con Dolce

税込2,900円～

ドルチェ付きランチセット



[Salumi]

AL POMPIERE厳選の生ハムの盛り合わせ

[Insalata]

神戸市西区産ベビーリーフのインサラータ

[Pane]

3種の自家製パン盛り合わせ

[Scelta]

パスタ・ピッツァ・メインディッシュから一品お選びください

[Dolci]

ドルチェから一品お選びください

[Caffè]

コーヒー(アイス/ホット)・紅茶(アイス/ホット)・エスプレッソ・ハーブティー

— 枠内から一品お選びください —

Pasta パスタ 大盛(+税込300円)



スパゲッティ ハーブ香るサルシッチャと六甲マッシュルームのクリームソース



タリオリーニ タラとアンチョビ、ブロッコリーのソース 香草パン粉添え



バットバルデッレ 黒毛和牛のラグーと栗のソース (+税込500円)

Pizza ピッツァ



ピッツァ マルゲリータ



ピッツァ クアトロフォルマッジ

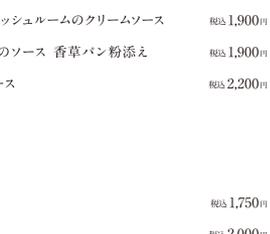


ピッツァ ビスマルク 六甲マッシュルームとスモークハム、半熟卵のピッツァ (+税込500円)

Main Dish メインディッシュ



鶏もも肉のロースト 洋梨とローズマリーのビュール 安納芋 (+税込500円)



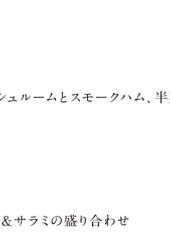
本日のお魚と季節野菜ロースト ボルチーニ茸のクレマ (+税込500円)

※写真はスタッフにお尋ねください。

Dolci ドルチェ 枠内から一品お選びください



Worlds Best ティラミス



アマレットのセミフレッド カカオのエスプーマ 柚子



本日のジェラート

※お酒が入っておりますので、お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方はご注意ください。

※写真はスタッフにお尋ねください。

Menù Del Pranzo

税込4,000円～

ランチコース



※パン・生ハム・カラダは2名様迄イメージです

[Salumi]

AL POMPIERE厳選の生ハムの盛り合わせ

[Insalata]

神戸市西区産ベビーリーフのインサラータ

[Pane]

3種の自家製パン盛り合わせ

[Pasta]

パスタから一品お選びください

[Main dish]

メインディッシュから一品お選びください

[Dolci]

ドルチェから一品お選びください

[Caffè]

コーヒー(アイス/ホット)・紅茶(アイス/ホット)・エスプレッソ・ハーブティー

Pasta パスタ 枠内から一品お選びください



スパゲッティ ハーブ香るサルシッチャと六甲マッシュルームのクリームソース



タリオリーニ タラとアンチョビ、ブロッコリーのソース 香草パン粉添え



バットバルデッレ 黒毛和牛のラグーと栗のソース (+税込300円)

Main Dish メインディッシュ 枠内から一品お選びください



鶏もも肉のロースト 洋梨とローズマリーのビュール 安納芋



本日のお魚と季節野菜ロースト ボルチーニ茸のクレマ



アルボンビエーレ伝統の“アマローネ”ブラザード ～和牛はほほ肉の赤ワイン煮込み～ (+税込1,500円)



黒毛和牛のグリルステーキ 黒毛リュフのソース (+税込1,500円)

Dolci ドルチェ 枠内から一品お選びください



Worlds Best ティラミス



アマレットのセミフレッド カカオのエスプーマ 柚子



本日のジェラート

※お酒が入っておりますので、お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方はご注意ください。

※写真はスタッフにお尋ねください。

I Primi

パスタ

- スパゲッティ ハーブ香るサルシッチャと六甲マッシュルームのクリームソース 税込1,900円
- タリオリーニ タラとアンチョビ、ブロッコリーのソース 香草パン粉添え 税込1,900円
- バットバルデッレ 黒毛和牛のラグーと栗のソース 税込2,200円

Le Pizza

ピッツァ

- ピッツァ マルゲリータ 税込1,750円
- ピッツァ クアトロフォルマッジ 税込2,000円
- ピッツァ ビスマルク 六甲マッシュルームとスモークハム、半熟卵のピッツァ 税込2,100円

I Salumi

生ハム&サラミ

- サルミエーレが厳選した生ハム&サラミの盛り合わせ 税込1,500円
- ジャンボン セック シュペリウール 税込1,000円
- サラミ ミラノ 税込1,100円
- モルタデッラ 税込1,000円

L' Insalata

サラダ

- インサラータミスティカンツァ (神戸市西区産ベビーリーフとハーブ、季節の花のサラダ) 税込1,100円

Il Pane

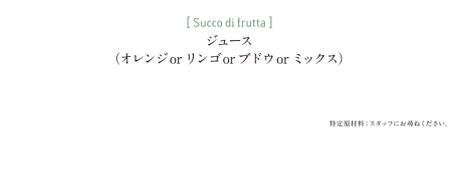
パン

- 3種の自家製パン盛り合わせ 税込620円

Piatto Per Bambini

税込800円

お子さまプレート



[Pane]

自家製パン

[Patate fritte]

フライドポテト

[Pasta]

スパゲッティ トマトとモッツアレラチーズ、バジリコのトマトソース

[Succo di frutta]

ジュース

(オレンジorリンゴorブドウorミックス)

※写真はスタッフにお尋ねください。