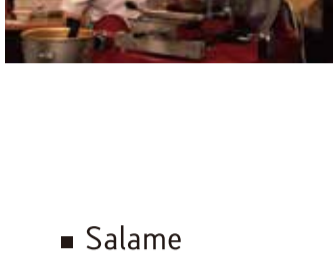




SALUMI

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・ボンピ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約35種類の生ハム・サラミを毎日提供しています。



大阪の当店でも徹底した温度、品質管理と厚みや滑らかさに気を配っており、切り立ての風味豊かな生ハムやサラミはAL POMPIEREの名物としてたくさんのお客様に愛されています。

I Salumi

生ハム&サラミ

- Salumi misti e giardiniera
サルミミスト ジャルディニエーラ 1名様/税込1,320円
(生ハム&サラミ、ピクルスの盛り合わせ) ※2名様～
- Jamon de Tlvez
ハモン・デ・トレベレス 税込1,320円
- Brianzetta
ブリアン ゼッタ 税込1,100円

- Salame
サラミ 税込990円
- Coppa
コッパ 税込990円
- Mortadella
モルタデッラ 税込990円
- Giardiniera di verdure
ジャルディニエーラ (野菜の軽いピクルス) 税込550円

I Formaggi

チーズ

- Formaggi misti
フォルマッジ ミスト 税込2,860円
(チーズ4種盛り合わせ)
- La Tur
ラトゥール 税込1,320円
- Gorgonzola
ゴルゴンゾーラ 税込1,210円

- Taleggio
タレージョ 税込1,210円
- Pecorino sardo maturo
ペコーリーノ・サルド・マトゥーロ 税込1,320円
- Sottocenere al Tartufo
ソットチェーネレ・アル・タルトゥーフォ 税込1,650円
- Occelli al Barolo
オッチェッリ・アル・バローロ 税込1,980円

Gil Antipasti

魚介の前菜

- Carpaccio di pesce fresco del giorno
本日の鮮魚のカルパッチョ 税込1,540円
- Tartare di salmone giapponese, ricotta fresca, zabaione salato con capperi
国産サーモンのタルタル フレッシュリコッタ ケッパー入りザバIONEサラート 税込1,980円
- Calamari al nero di seppia e polenta
ヤリイカの黒煮とポレンタ 税込2,200円
- Fritto misto di mare
魚介のセモリナフリット ミスト 税込1,980円

Verdura

野菜料理

- Frittata di funghi champignon e parmigiano reggiano
マッシュルームとパルミジャーナチーズのフリッタータ 税込1,650円
- Parmigiana di melanzane
パルミジャーナ・ディ・メランザーネ (茄子とトマト、チーズのパルマ風オープン焼き) 税込1,100円
- Pomodoro dolce giapponese e mozzarella di bufala
フルーツトマトと水牛モッツアレラ 税込1,320円
- Insalata misticanza
インサラータ・ミスティカンツァ (神戸市西区産ペーリーフとハーブ、季節の花のサラダ) 税込1,210円

Tradizione Al Pompiere

アルボンピエーレの伝統料理

- Guancia di manzo brasata all'Amarone
アマローネ・ブラザード "牛ほほ肉のアマローネワイン煮込み" 税込4,290円
- Cuore di manzo alla veneziana con polenta abbrustolita
牛ハツのヴェネツィア風 ポレンタのロースト 税込2,530円
- Tagliata di manzo nero giapponese, verdure cotte e patate arrosto
黒毛和牛のタリアータ 温野菜とローストポテト添え 税込4,950円

特定原材料:スタッフにお尋ねください。

Pizza Rossa

トマトのピッツァ

- Marinara (salsa di pomodoro, origano, aglio, basilico)
マリナラー (トマトソース、オレガノ、にんにく、バジリコ) 税込1,540円
- Cicinelli (salsa di pomodoro, bianchetti di Awaji, origano, aglio, olive)
チチニェッリ (トマトソース、淡路産しらす、オレガノ、にんにく、オリーブ) 税込1,760円
- Margherita (salsa di pomodoro, basilico, mozzarella)
マルゲリター (トマトソース、バジリコ、モッツアレラ) 税込1,650円
- Pomodoro (salsa di pomodoro, pomodoro fresco, pesto di basilico, mascarpone)
ポモドーロ (トマトソース、フレッシュトマト、バジリコペースト、マスカルポーネ) 税込2,200円
- Diavola (salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino)
ディアボラ (トマトソース、モッツアレラ、辛口サラミ、トウガラシ) 税込2,090円
- Prosciutto (salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, rucola, grana padano)
プロジュート (トマトソース、モッツアレラ、生ハム、ルッコラ、グラナパダーノ) 税込2,420円

Pizza Bianca

チーズのピッツァ

- Margherita bianca (mozzarella, basilico, pomodoro midi)
マルゲリター ビアンカ (モッツアレラ、バジリコ、ミディトマト) 税込1,870円
- Asparagi (asparagi, prosciutto cotto, panna fresca, mozzarella)
アスパラージ (アスパラ、ハム、生クリーム、モッツアレラ) 税込1,980円
- Funghi (funghi champignon, panna fresca, ozzarella, prosciutto cotto, olio al tartufo)
フンギ (マッシュルーム、生クリーム、モッツアレラ、ハム、トリュフオイル) 税込1,900円
- Bismarck (prosciutto crudo, uovo all'occhio di bue, mozzarella, grana padano)
ビスマルク (生ハム、半熟卵、モッツアレラ、グラナパダーノ) 税込2,200円
- Limone (gamberetti, mozzarella, limone, panna fresca, basilico)
リモーネ (エビ、モッツアレラ、レモン、生クリーム、バジリコ) 税込2,090円
- Quattro formaggi (gorgonzola, mascarpone, mozzarella, grana padano, miele)
クアトロ (ゴルゴンゾーラ、マスカルポーネ、モッツアレラ、グラナパダーノ、はちみつ) 税込2,420円

特定原材料:スタッフにお尋ねください。

I Primi

パスタ

- Spaghetti di Gragnano, salsa pomodoro
(salsa di pomodoro tradizionale della Trattoria Al Pompiere)
グラニャーノスパゲッティ ポモドーロ (Al Pompiere伝統のトマトソース) 税込1,650円
- Spaghetti di Gragnano, salsa di salmone affumicato e bottarga
グラニャーノスパゲッティ スモークサーモンとボッタルガのソース 税込1,870円
- Pappardelle al ragù di manzo nero giapponese e salsa ai funghi champignon
黒毛和牛ラグーと六甲マッシュルームのソース パッパルデッレ 税込1,980円
- Tagliolini al ragù di funghi europei e salsa al burro fermentato
ヨーロッパ産キノコラグーと発酵バターのソース タリオリーニ 税込2,200円
- Pappardelle con sgombrò giapponese al vapore, salsa verde con asparagi e bottarga
鱈の蒸し焼きとアスパラ、ボッタルガのソース・ヴェルデ パッパルデッレ 税込2,090円
- Ravioli ai funghi porcini e ricotta
ボルチーニ茸とリコッタチーズのラビオリ 税込2,640円

Risotto

リゾット

- Risotto ai funghi porcini
ボルチーニ茸のリゾット 税込2,860円
- Risotto all'Amarone
アマローネワインのリゾット 税込3,190円

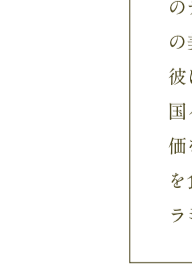
特定原材料:スタッフにお尋ねください。

I Dolci

ドルチェ

World's Best Tiramisù Worlds Best ティラミス 税込1,210円

イタリア・ヴェローナで「世界一のティラミス」と称されたアル・ボンピエーレ特製ティラミス。マスカルポーネやエスプレッソ、ティラミスを造る全ての素材にこだわりぬいた自慢の一品です。



「Worlds Best Tiramisu」
Story from Marco Dandrea

「ティラミスは、アル・ボンピエーレの定番ですが、数年かけて改良の工夫をしてきました。」
エグゼクティブシェフ マルコ・ダンドレア

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・ハグティ) 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。



- Torta al cioccolato con scorza di arancia e gelato alla vaniglia
チョコレートとトルタ、パニラジェラート、オレンジの砂糖漬け 税込990円
- Gelato artigianale del giorno, torta sbrisolona (dolce tipico del nord Italia)
本日の自家製ジェラート
トルタ スブリゾローネ添え (北イタリア伝統のクッキー) 税込880円

特定原材料:スタッフにお尋ねください。