



TRATTORIA AL POMPIERE

トラットリア アル・ポンピエーレ





TRATTORIA AL POMPIERE STORY

アル・ポンピエーレが誕生したのは、今から約 100 年前。
1920 年代、とある消防士がお酒やおつまみを提供する場として、ヴェローナの路地裏で開業。

この消防士の店は、ヴェローナの街を愛する多くの友人やご近所の人たちが集って賑わいました。
名前もつけていなかった、この“消防士の店”は、いつのまにか
“AL POMPIERE (消防士の店)”と呼ばれるようになり、現在もその名前が受け継がれています。

トラディショナルな雰囲気の中で、温かみを感じる店内。
“サルミエーレ”と呼ばれる生ハム職人が切り立てる、香り豊かで絶品の生ハム。
ショーケースに並ぶ約 100 種の圧倒的なイタリアンチーズ。
ヴェローナ近郊で育まれた新鮮な食材を使ったパスタやリゾット。
そして、“Worlds Best Tiramisu”の称号を得た自慢のティラミス。

100 年の伝統と共に、今もイタリア ヴェローナの街で愛されるトラットリアです。

EXEUTIVE CHEF MARCO DANDREA

エグゼクティブシェフの紹介

TRATTORIA AL POMPIERE エグゼクティブシェフ

Marco Dandrea (マルコ・ダンドレア)

イタリアに生まれ、ホテル学校で5年間料理を専攻。
その後、フィレンツェのレストラン “Pinchiorri” やロンドンのレストラン “Tod’s”
ヴェローナのレストラン “Il Desco” などで経験を積む。

現在 Marco Dandrea がオーナーシェフとして、
『TRATTORIA AL POMPIERE』の 100 年の伝統を引き継ぐ。



CAFE MENU

カフェメニュー

Espresso & Caffè

エスプレッソ & コーヒー

すべてのコーヒーに、アル・ポンピエーレ オリジナルブレンドの
スペシャルティコーヒー豆を使用しています。



- Espresso singolo
・エスプレッソ ソロ シングル 税込 370円
- Espresso doppio
・エスプレッソ ドッピオ ダブル 税込 550円
- Caffè
・コーヒー H/I 税込 610円
- Caffè latte
・カッフェ ラッテ H/I 税込 660円
- Caffè macchiato
・カッフェ マキアート H 税込 660円
エスプレッソに泡立てたミルクを少量加え、まろやかに仕上げています。

Te

紅茶



- Assam tea
・アッサムティー H 税込 660円
- Darjeeling
・ダージリン エステート H 税込 660円
- Earl grey
・アールグレイ H/I 税込 660円
- Erba tea
・ハーブティ H 税込 660円

Succhi Selezionati

こだわりのジュース



Sangue succo d'arancia

- ・イタリア産ブラッドオレンジジュース

税込 710円

数あるブラッドオレンジの中でも濃厚で、甘味と酸味のバランスが抜群です。

Succo di pesca

- ・信州桃のジュース

税込 680円

信州で採れた桃を一つ一つ搾汁し、風味・味わいを損なわない様に丁寧に仕上げています。

Succo d'uva

- ・オーストリア産 葡萄ジュース（赤・白）

税込 710円

オーストリアでワイン用のぶどうを贅沢に絞って造られています。
ビュアな味わいをお楽しみ下さい。

Bevande

ソフトドリンク

Succo d'arancia

- ・100% オレンジジュース

税込 580円

Succo di pompelmo

- ・100% グレープフルーツジュース

税込 580円

Succo di mela

- ・100% アップルジュース

税込 580円

Succo di ananas

- ・100% パイナップルジュース

税込 580円

Succo di mango

- ・マンゴージュース

税込 610円

Succo di pomodoro

- ・トマトジュース

税込 610円

Bibita allo zenzero

- ・ジンジャーエール

税込 580円

Coke

- ・コーラ

税込 580円

Tè oolong

- ・ウーロン茶

税込 580円

Acqua Minerale

ミネラルウォーター

Ferrarelle

- ・フェッラレッレ（ガスあり）

500ml 税込 580円

Natia

- ・ナティア（ガスなし）

500ml 税込 580円

DOLCI

ドルチェ



Tiramisu "Worlds Best Tiramisu" 税込950円

ティラミス "Worlds Best Tiramisu"

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・ポ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、ティラミスを作る
全ての素材にこだわりぬいた自慢の1品です。



"Worlds Best Tiramisu" Story from Marco Dandrea

「ティラミスは、アル・ポ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たのです。



Millefoglie al mascarpone e fragola

いちごのミレツフィオーリ

税込 860円



Torta al cioccolato con scorza di arancia
e gelato alla vaniglia

チョコレートのトルタ
アマレーナチェリーとバニラのジェラート添え

税込 880円



Cre moso al pistacchio, zabaione al caffè

ピスタチオのクレモザ
エスプレッソのザバイオーネ

税込 920円

Gelato del giorno

季節のジェラート

税込 610円

DESSERT SET DRINK

デザートセットドリンク + 税込 330円

デザートをご注文の方は下記のドリンクをセットでお付けできます。

- | | | |
|----------|----------------|----------------|
| ・ コーヒー | (Hot or Ice) | ・ オレンジジュース |
| ・ 紅茶 | (Hot or Ice) | ・ アップルジュース |
| ・ エスプレッソ | | ・ グレープフルーツジュース |
| ・ カフェラテ | (Hot or Ice) | |

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

