AL POMPIERE
Verona Italia OSAKA

CENA

TRATTORIA AL POMPIERE STORY

アル・ポンピエーレの歴史

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ました。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なかで、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。

EXECTIVE 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)

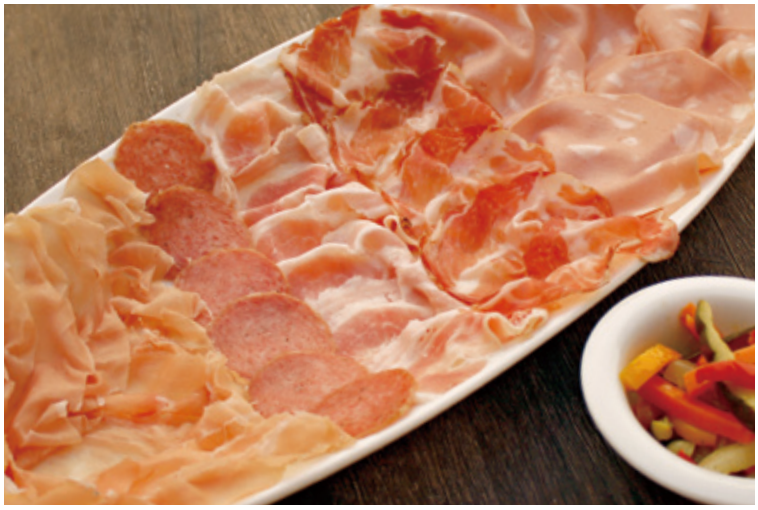
イタリアに生まれ、ホテル学校で5年間料理を専攻。
その後、フィレンツェのリストランテ"Pinchiorri"やロンドンのレストラン"Toto's"
ヴェローナのリストランテ"Il Desco"などで経験を積む。

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。

Salumi

生ハム＆サラミ

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・ポンピエーレ自慢の生ハム盛り合わせです。



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。

Assortimento di salumi selezionati accuratamente dal nostro salumiere
- マルコ＆サルミエーレおすすめの
  アルポンピエーレ生ハム＆サラミの盛り合わせ４種 — 税込 2730円

Prosciutto di parma 24 mesi
- プロシュート　ディ　パルマ24ヶ月熟成 — 税込 1000円
  （しっとりとしたコクのある甘みがある豚もも肉の生ハムです。）

Prosciutto di san daniele 14 mesi
- プロシュート　ディ　サンダニエーレ — 税込 980円
  （パルマハムより軽い口当たりと上品な香りがする豚もも肉の生ハムです。）

Coppa di parma
- コッパ　ディ　パルマ — 税込 880円
  （旨みの強い肩肉の生ハムです。）

Spalla di San Secondo
- スパッラ　サン　セコンド — 税込 900円
  （数量限定で生産されるパルマの伝統的な加熱サラミです。）

Mortadella
- モルタデッラ — 税込 730円
  （ピスタチオと黒胡椒を練りこんだボローニャ風ジャンボソーセージです。）

Salame finocchiona di cinta senese
- サラミ　フィノッキオーナ　チンタセネーゼ — 税込 860円
  （トスカーナ地方の上質なチンタセネーゼ豚とういきょうを練り込んだ爽やかな香りのサラミです。）

Salame di ciauscolo
- サラミ　チャウスコロ — 税込 840円
  （挽きが細かく滑らかで、口どけの良いサラミです。）

※＋税込 520円で季節のフルーツをお付けします。

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

Formaggi

チーズ

Assortimento di formaggi selezionali accuratamente da chef Marco
■フォルマッジ　ミスト（チーズ盛り合わせ）　税込 2550円

Casatica di bufala
■カサティカ　ディ　ブッファラ　～白カビ～　水牛製　税込 810円
（もっちりとして甘みのある繊細な味わいの水牛チーズです。）

Gorgonzola piccante
■ゴルゴンゾーラ　ピカンテ　～青カビ～　乳牛製　税込 800円
（世界三大青カビチーズの1つである“ゴルゴンゾーラ”です。）

Toma Occelli al barolo
■トーマ　オルチェッリ　アル　バローロ　～ハードタイプ～混乳製　税込 1320円
（バローロワインの搾りカスに漬け込んだ旨みの強いチーズです。）

Sottocenere al tartufo
■ソットチェーネレ　アル　タルトゥーフォ　～セミハードタイプ～乳牛製　税込 1120円
（黒トリュフ香る、贅沢なチーズです。）

Taleggio
■タレッジョ　～ウォッシュ～乳牛製　税込 760円
（香りと甘みのバランスの良いチーズです。）

Burratina
■ブラッティーナ　～フレッシュタイプ～乳牛製　税込 920円
（モッツァレラ生地の中に、リッチなクリームが入っている真っ白なフレッシュチーズです。）

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

Antipasti & Contorni

前菜 & 野菜

Carpaccio di pesce del giorno
■ 本日のお魚のカルパッチョ　税込 1480円

Misticanza dalla fattoria okada
■ 岡田農園のベビーリーフサラダ　税込 920 円

Insalata misticanza (misticanza, erbe e fiori commestibili di stagione)
■ インサラータ　ミスティカンツァ
（岡田農園のベビーリーフとハーブ、季節の花のサラダ）　税込 1180円

Frittata con asuparaji e parmigiano
■ フリッタータ“アスパラとパルミジャーノチーズのオムレツ”　税込 1480円

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

Primi Piatti

パスタ&リゾット

Spaghetti di Gragnano al pomodoro (tradizionale sugo di pomodoro alla Pompiere)
- グラニャーノ産スパゲッティ　サルサ・ポモドーロ
  “AL POMPIERE伝統のトマトソース” 税込 1630円

Tagliatelle al ragù di salsiccia fatta in casa e piselli
- タリアテッレ
  自家製サルシッチャとピゼッリのラグーソース 税込 1890円

Ravioli di ricotta di Gunma con salsa di gamberetti Sakura
- 群馬県産リコッタチーズを詰めたラビオリ　桜エビのソース 税込 1980円

Spaghetti di Gragnano con asparagi verdi e salsa di asparagi bianchi
- グラニャーノ産スパゲッティ　グリーンアスパラとホワイトアスパラのソース 税込 2150円

Risotto all'Amarone
- アマローネワインを使ったリゾット 税込 2240円

Risotto con trottola di mare Sazae e cima di rapa
- サザエと菜の花のリゾット 税込 2650円

Secondi Piatti

メイン

Pesce del giorno alla mugnaia con purè di patate profumato al limone
- 本日の鮮魚のムニエルとレモン香る新じゃがいものクレーマ 税込 2040円

Arrosto di lombo di maiale di Kobe
- 骨付き神戸ポークロース肉のロースト 税込 2440円

Guancia di manzo giapponese brasata nell'Amarone
- 和牛ほほ肉の“アマローネ”ブラザード 税込 3260円

Bistecca aitchbone di manzo di Nakayama
- なかやま牛イチボのビステッカ 税込 3550円

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

Pizza
ピッツァ

Pizza margherita
ピッツァ マルゲリータ
（トマトソース、プチトマト、バジル、
モッツァレラチーズ）

S size 税込 920 円 ／ L size 税込 1530円

Pizza al quattro formaggi
ピッツァ クアトロフォルマッジ
（4 種のチーズ、イタリア産はちみつ、
自家製マルメラータ）

S size 税込 1380 円 ／ L size 税込 1990円

Pizza piccante
ピッツァ ピカンテ
（ジャンドゥイヤソーセージ、赤タマネギ、
サラミ、唐辛子、トマトソース、プチトマト）

S size 税込 970 円 ／ L size 税込 1580円

Pizza bismark et Asuparaji
ピッツァ ビスマルク エ アスパラージ
（アスパラガス、半熟卵、スモークハム、
クリームソース、モッツァレラチーズのピッツァ）

S size 税込 1120 円 ／ L size 税込 1730円

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

Dolci
ドルチェ

Tiramisu "Worlds Best" 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、ティラミスを造る
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 Hagety(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。

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

Dolci
ドルチェ

Millefoglie al mascarpone e fragola

いちごのミレッフィオーリ

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

Cremoso al pistacchio, zabaione al caffè

ピスタチオのクレーモゾ
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

特定原材料：スタッフにお尋ねください。