Trattoria

AL POMPIERE

Verona Italia OSAKA

TRATTORIA AL POMPIERE DRINK MENU

ドリンクメニュー

Aperitivo

食前酒

Spritz aperol
スプリッツ　税込 660円

オレンジのハーブリキュール“アペロール”を使った
北イタリアで定番のワインカクテル。
ワイングラスで飲むのがヴェローナスタイルです。

Limoncello cocktail
リモンチェッロ　カクテル　税込 660円

イタリアの伝統的なレモンリキュール“リモンチェッロ”。
AL POMPIEREでは、爽やかでフルーティーな
カクテルに仕上げました。

Campari mojito
カンパリ　モヒート　税込 660円

カンパリの苦味とミントの爽やかさが
マッチしたイタリアの食前酒。

Sangria
自家製サングリア　税込 660円

赤ワインにオレンジやリンゴなどのフルーツを
漬け込んだ、大変飲みやすいフルーツワイン。

Degustazione di vini
テイスティングワイン

・アルポンピエーレ
ワイン　テイスティングセット　税込 2550円

お好きなグラスワイン3種を飲み比べできるセット。
お好みのワインを見つけてみませんか?

※右の「グラスワイン」ページより、
お好きなものをお選びください。

Birra
ビール

・アサヒスーパードライ（生）　税込 670円

・アサヒ　ドライ　ゼロ（ノンアルコール・瓶）　税込 660円

Birra Cocktail
ビアカクテル

・シャンディガフ　税込 660円

・レッドアイ　税込 660円

・パナシェ　税込 660円

Wine Cocktail
ワインカクテル

Kir
・キール
（カシス ＋ 白ワイン）　税込 660円

Bellini
・ベリーニ
（信州ももジュース ＋ スパークリングワイン）　税込 660円

Mimosa
・ミモザ
（オレンジジュース ＋ スパークリングワイン）　税込 660円

Kir royal
・キールロワイヤル
（カシス ＋ スパークリングワイン）　税込 660円

Kir imperial
・キールインペリアル
（フランボワーズ ＋ スパークリングワイン）　税込 660円

Cardinal
・カーディナル
（カシス ＋ 赤ワイン）　税込 660円

BICCHIERE DI VINO

グラスワイン

Spumante

スパークリングワイン

Kettmeir grande cuvee brut alto adige DOC
ケットマイヤー グラン キュベ ブリュット
ピノ・ビアンコ100%。上品なアロマの辛口スパークリングワイン。
glass 税込890円
bottle 税込5100円

Cavicchioli Lambrusco Rosso Dolce
ランブルスコ カビッキオーリ（赤・微発泡）
チェリーやカシスなどの赤い果実の香りがあり、細かなのどごしが良いイタリアの微発泡ワイン。
glass 税込660円
bottle 税込3500円

Vino

ソムリエセレクトワイン

Vino Rose 〈ロゼワイン〉

Bardolino Chiaretto Rose / Monte Del Fra
バルドリーノ キアレット ロゼ / モンテデルフラ
フレッシュさとスパーシーさを伴った香りに、
ジューシーな赤い果実が口に広がる若々しい飲み口。
glass 税込800円
decanter 税込2300円
bottle 税込4600円

Vino Bianco 〈白ワイン〉

Pasqua Bianco Veneto / Pasqua
パスクアビアンコヴェネト / パスクア
バランスよくまろやかな味わい。イタリアらしい陽気な味わい。
glass 税込700円
decanter 税込2000円
bottle 税込4000円

Campogrande Orvieto Classico / Santa Cristina
カンポグランテ オルヴィエート クラシコ / サンタクリスティーナ
フレッシュな果実の味わいを生かした、トスカーナらしいチャーミングな味わい。
glass 税込850円
decanter 税込2450円
bottle 税込4900円

Etna Bianco / Terre Nere
エトナ ビアンコ / テッレネーレ
フローラルなアロマ、果実味と豊富なミネラルのリッチで芳醇な辛口。
glass 税込1100円
decanter 税込3200円
bottle 税込6400円

Vino Rosso 〈赤ワイン〉

Pasqua Rosso Veneto / Pasqua
パスクア ロッソ ヴェネト / パスクア
やわらかく包み込むように風味が広がるワインです。
glass 税込700円
decanter 税込2000円
bottle 税込4000円

Fattoria Maestrelle / Santa Cristina
ファットリア マエストレッレ / サンタクリスティーナ
ヴァニラの様な豊かな香りに程良い渋み、
カカオの様な複雑な後味が特徴的。
glass 税込850円
decanter 税込2450円
bottle 税込4900円

Luli Appassimento / Masca Del Tacco
ルリ アパッシメント / マスカデルタッコ
果実味が非常に豊かで心地よい余韻。アパッシメント製法で仕上げた濃厚なフルボディ。
glass 税込1000円
decanter 税込2900円
bottle 税込5800円

その他、60種のボトルワインリストもございます。スタッフまでどうぞ。

Cocktail

カクテル

・ジン	税込660円
・ウォッカ	税込660円
・ラム	税込660円
・テキーラ	税込660円
・カシス	税込660円
・フランボワーズ	税込660円
・マンゴー	税込660円
・ピーチ	税込660円
・ヨギ	税込660円
・アマレット	税込660円
・カルア	税込660円
・アペロール	税込660円
・カンパリ	税込660円

その他、リキュールもございます。お好きな飲み方・割り方でどうぞ。

Non-alcohol Cocktail

ノンアルコールカクテル

・サラトガクーラー（ジンジャエール　＋　ライム）	税込660円
・ノンアルコール　カシスオレンジ	税込660円
・ノンアルコール　モヒート	税込660円
・シンデレラ	税込660円

Whisky

ウイスキー

・ジャック・ダニエル	税込770円
・アーリータイムズ・ブラウン・ラベル	税込770円
・余市12年	税込1000円
・グレンフィデック　12年シングルモルト	税込1000円

Digestivo
食後酒

Limoncello
リモンチェッロ 税込660円

イタリアを代表するレモンのお酒。口当たりが良く、食後酒としてストレートで飲むのが定番。

Brandy
ブランデー

フランスは質量ともに世界一の生産国である。
なかでもコニャック、アルマニャックどちらも生産地域、ブドウ品種、蒸留法など
厳しく規制されています。

Remy Martin VSOP
レミーマルタン VSOP 税込890円

バニラ、オーク、ヘーゼルナッツなどが複雑に織り成す香りとともに、
洗練された味わいが特徴です。

Grappa
グラッパ

ブドウの搾りかすからできた、イタリア育ちのブランデー。
ブドウの香りをほどよく残して、仕上げた美味しいお酒。
アルコール度数は高いが、消化には抜群です。

Grappa di casalferro　barone ricasoli
グラッパ　ディ　カザルフェッロ　バローネ　リカゾーリ 税込1170円

上質なブドウから造られたピュアな味わいをお楽しみいただけるグラッパです。

Grappa di brunello
グラッパ　ディ　ブルネッロ　コル　ドルチャ 税込1000円

ソフトなタッチの温かみを感じる調和の取れた辛口のグラッパです。

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
スペシャリ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。
ピ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

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。

トラディッ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”Tod"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。