Trattoria

AL POMPIERE

Verona Italia OSAKA

Recommendation

DOLCE AL POMPIERE LUNCH

ドルチェ付き アル ポンピエーレランチ

税込 2040円～

アルポンピエーレで一番愛されているランチセット

定番の生ハムを使ったストゥッツィキーノに季節の前菜、
メインの一品とドルチェはお好きなものを。
その中でも「世界一と称されたティラミス」はおすすめです。
是非ご賞味ください。

[Stuzzichino]

本日のストゥッツィキーノ

[Antipasti]

新ジャガイモとカルチョーフィのズッパ　ローズマリーの香り

[Pane]

国産キタノカオリブレンドを使った自家製フォカッチャ
※おかわり自由

【枠内の中から一品お選びください。】

[Pasta]

▪スパゲッティ
自家製サルシッチャとピゼッリのラグーソース

▪タリオリーニ
真だこと菜の花、タケノコのトマトソース　レモンの香り
（+税込300円）

[Main]

▪淡路鶏モモ肉と旬野菜のロースト
ふきのとうのソース　タプナード添え
（+税込200円）

▪本日の鮮魚のロースト
春キャベツの蒸し焼きと桜エビのソース
（+税込400円）

▪和牛ほほ肉の“アマローネ”ブラザード　～赤ワイン煮込み～
（+税込850円）

[Dolci]

1品お選びください。

▪World Best ティラミス
（+税込200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・ポンピエーレ特製ティラミス

▪クリームチーズのパンナコッタ　イチゴのマリネ添え

▪季節のジェラート

食後のカッフェ
コーヒー、紅茶、エスプレッソ、ハーブティー

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

LUNCH COURSE

ランチコース

税込 2850円～

[Stuzzichino]

本日のストゥッツィキーノ

[Antipasti]

初鰹のスコッタートと春野菜のインサラータ仕立て
ホースラディッシュのクレーマ添え

[Pane]

国産キタノカオリブレンドを使った自家製フォカッチャ
※おかわり自由

[Pasta]

タリオリーニ
アスパラガスとトリュフのソース

[Main]

1品お選びください。

▪淡路鶏モモ肉と旬野菜のロースト
ふきのとうのソース　タプナード添え

▪本日の鮮魚のロースト
春キャベツの蒸し焼きと桜エビのソース（+税込200円）

▪和牛ほほ肉の“アマローネ”ブラザード　～赤ワイン煮込み～
（+税込650円）

[Dolci]

1品お選びください。

▪World Best ティラミス
（+税込200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・ポンピエーレ特製ティラミス

▪クリームチーズのパンナコッタ　イチゴのマリネ添え

▪季節のジェラート

食後のカッフェ
コーヒー、紅茶、エスプレッソ、ハーブティー

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

CASUAL LUNCH

カジュアルランチ

税込1630円～

[Insalata]

イタリア産生ハムと岡田農園のベビーリーフのサラダ

[Pane]

国産キタノカオリブレンドを使った自家製フォカッチャ

※おかわり自由

【枠内から一品お選びください。】

[Pizza]

▪ピッツァ　マルゲリータ

トマトソース、バジル、モッツァレラの定番ピッツァです。

▪ピッツァ　ビスマルク　エ　アスパラージ

（+税込300円）

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

[Pasta]

▪スパゲッティ

自家製サルシッチャとピゼッリのラグーソース

▪タリオリーニ

真だこと菜の花、タケノコのトマトソース　レモンの香り

（+税込300円）

食後のカッフェ

コーヒー、紅茶、エスプレッソ、ハーブティー

+税込320円でドルチェを追加可能です

（World Best ティラミスに限り+税込520円になります）

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

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

Cocktail
カクテル

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。

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。

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

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です。
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。

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ました。
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"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。