AL POMPIERE

Trattoria

Verona Italia

OSAKA

DINNER MENU

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・ポ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、品質管理と厚さ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

■ Assortimento di salumi selezionati accuratamente dal nostro Salumiere con giardiniera
サルミエーレが厳選した生ハム＆サラミの盛り合わせ ジャルディニエーラと一緒に
Mサイズ 税込2,900円
Sサイズ 税込2,000円

■ Jamom de tleverez
ハモン・デ・トレベレス
Mサイズ 税込1,900円
Sサイズ 税込1,500円

■ Coppa
コッパ
Mサイズ 税込1,600円
Sサイズ 税込1,100円

■ Brianzetta
ブリアン ゼッタ
Mサイズ 税込1,600円
Sサイズ 税込1,100円

■ Mortadella
モルタデッラ
Mサイズ 税込1,500円
Sサイズ 税込1,000円

■ Salame mirano
サラミ ミラノ
Mサイズ 税込1,600円
Sサイズ 税込1,100円

■ Prosciutto cotto
プロシュートコット
Mサイズ 税込1,600円
Sサイズ 税込1,100円

※+税込520円で季節のフルーツをお付けします。
※Sサイズは1～2名様分
Mサイズは3～4名様分となります。

■ Giardiniera
自家製 ジャルディニエーラ
（野菜のピクルス）
税込400円

I Formaggi

チーズ

■ Assortimento di formaggi selezionali accuratamente da chef marco
フォルマッジ ミスト（チーズの4種盛り合わせ）
税込2,950円

■ Gorgonzola
ゴルゴンゾーラ
税込1,200円

■ Carboncino
カルボンチーノ
税込1,400円

■ Taleggio
タレッジョ
税込1,300円

■ Sottocenere al tartufo
ソットチェーネレ・アル・タルトゥーフォ（VALSANA社）
税込1,600円

■ Pecorino sardo maturo
ペコリーノ サルド マトゥーロ
税込1,300円

■ Occelli al Barolo
オッチェッリ アル バローロ
税込1,800円

■ La tur
ラトゥール
税込1,400円

■ Occelli con frutta e grappa di moscato
オッチェッリ コン フルッタ エ グラッパ ディ モスカート
税込2,000円

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

Gli Antipasti

前菜

■ Insalata misticanza (misticanza, erbe e fiori commestibili di stagione) 税込 1,100円

インサラータミスティカンツァ
（神戸市西区産ベビーリーフとハーブ、季節の花のサラダ）

■ Insalata di burrata italiana e pomodori midi di Kobe 税込 1,700円

イタリア産ブラータチーズと神戸ミディトマトのサラダ仕立て

■ Carpaccio di pesce del giorno con cipolla rossa in agrodolce e salsa di olive 税込 1,900円

本日の鮮魚のカルパッチョ アグロドルチェとオリーブのサルサ

■ Frittata agli asparagi e Parmigiano Reggiano 税込 1,600円

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”

■ Assortimento di pane fatto in casa 税込 620円

３種の自家製パン盛り合わせ

Le Pizza

ピッツァ

■ Pizza marinara Mサイズ 税込 1,650円 Sサイズ 税込 1,200円

ピッツァ マリナーラ

■ Pizza margherita Mサイズ 税込 1,750円 Sサイズ 税込 1,300円

ピッツァ マルゲリータ

■ Pizza bismarck Mサイズ 税込 2,100円 Sサイズ 税込 1,650円

ピッツァ ビスマルク

■ Pizza al quattro formaggi Mサイズ 税込 2,000円 Sサイズ 税込 1,550円

ピッツァ クアトロフォルマッジ

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 al pomodoro (tradizionale sugo di pomodoro alla Pompiere) 税込 1,700円

グラニャーノ産スパゲティ サルサ・ポモドーロ “AL POMPIERE伝統のトマトソース”

■ Pasta e fagioli "Giovanni Gabrielli" 税込 1,600円

ジョバンニ・ガブリエッリのローズマリー香るパスタ入りうずら豆のスープ

■ Gnocchi di patate al ragu alla bolognese 税込 1,800円

ジャガイモのニョッキ 自家製ボロネーゼソース

■ Tagliolini con sarde fresche aglio peperoncino e colatura di alici 税込 1,900円

タリオリーニ マリネした鰯とフレッシュトマトのソース コラトゥーラ風味

■ Tagliolini agli asparagi e gamberetti Sakura,
olio extravergine di oliva aromatizzato al mandarino 税込 2,200円

タリオリーニ 桜エビとアスパラガスのソース マンダリンオレンジオイル

■ Tortellini di valeggio sul mincio(Verona) 税込 2,400円

ヴァレッジョ・スル・ミンチョのトルテッリーニ

I Secondi

メイン

■ Cuore di bovino alla veneziana con polenta abbrustolita 税込 2,400円

牛ハツのヴェネツィア風ソテー ローストしたポレンタ添え

■ Pollo alla cacciatora 税込 2,700円

“カチャトーラ” 骨付き鶏もも肉のトマト煮込み

■ Salmone in crosta alle erbe aromatiche con zabaione salato e ragù di piselli 税込 2,900円

サーモンの香草パン粉焼き サルサ・ザバイオーネとピゼッリのラグー

■ Guancia di manzo giapponese brasata nell'Amarone 税込 4,300円

アルポンピエーレ伝統の”アマローネ”ブラザート ～和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み～

■ Bistecca di reale di manzo Wagyu nero 税込 4,600円

黒毛和牛ランプ肉のビステッカ 黒トリュフのソース

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

I Dolci

ドルチェ

Tiramisu “Worlds Best”

ティラミス

税込980円

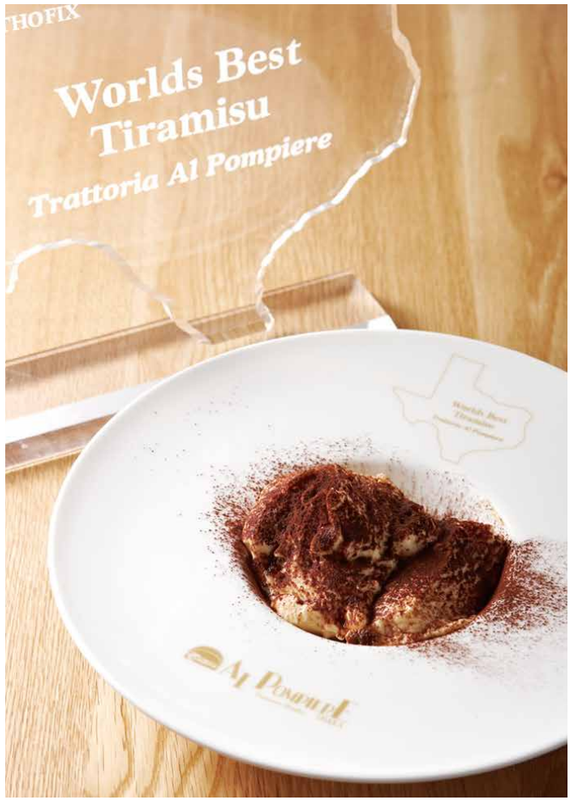
イタリア・ヴェローナで “世界一のティラミス” と称されたアル・ポンピエーレ特製ティラミス。マスカルポーネやエスプレッソ、ティラミスを造る全ての素材にこだわりぬいた自慢の1品です。

“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。」

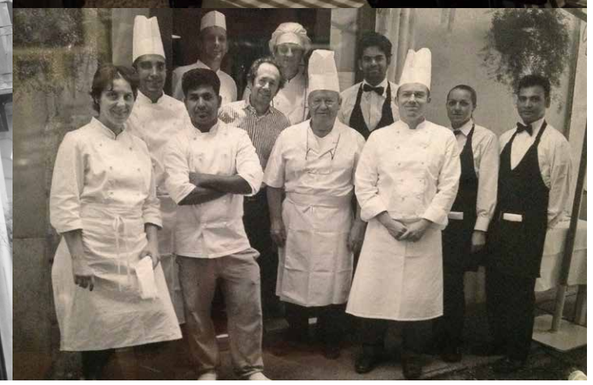
エグゼクティブシェフ　マルコ・ダンドレア

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。



- Torta al cioccolato con scorza di arancia e gelato alla vaniglia　税込950円
  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
- Cremoso al pistacchio con frutta di stagione　税込980円
  ピスタチオのクレモーゾ 季節のフルーツ添え
- Gelato del giorno　税込700円
  季節のジェラート
- Torta sbrisolona　税込600円
  “トルタスブリゾローナ” 北イタリア・マントヴァ伝統のクッキー

特定原材料：スタッフにお尋ねください。



HISTORY

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

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。

食物アレルギーまたはその他の食材のお取り除きを希望されるお客様
左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。【Policy of the removal of specified ingredient】【關於去除特定食物的政策】
コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。