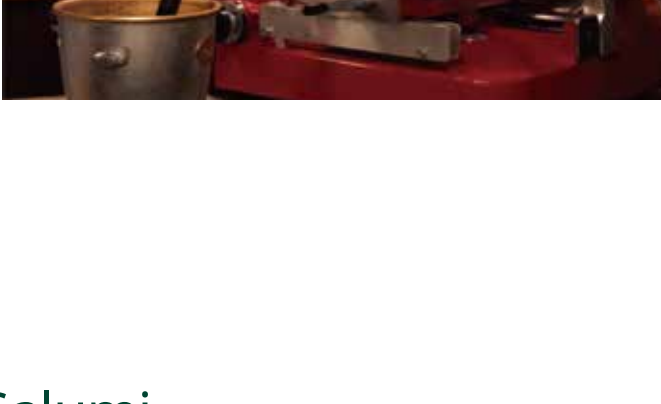


SALUMI

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・ボンビ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
Mサイズ 税込 2,900円
Sサイズ 税込 2,000円
- Jamon de tlevez
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 1,500円
Sサイズ 税込 1,000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 di verdure
自家製ジャルディニエーラ (野菜の軽いピクルス)
税込 400円

I Formaggi

チーズ

- Assortimento di formaggi
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
タレージョ
税込 1,200円
- Sottocenere al tartufo
ソットチェーネレ・アル・タルトゥーフォ
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
- Ocelli 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
- Ocelli 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)
インサラタミスティカンツァ (神戸市西区産ベビーリーフ、ハーブ、花のサラダ)
税込 1,100円
- Insalata di burrata italiana e pomodori midì di Kobe ,salsa genovese
イタリア産ブラータチーズと神戸ミディトマトのインサラタ、サルサ・ジェノベーズ
税込 1,800円
- Carpaccio di tonno con zabaione ai capperi, insalata di radicchio precoce con vinaigrette agrodolce, noci, e aneto
マグロのカルパッチョ ザバイオーネ、甘酸っぱいラディッキオ、ヘーゼルナッツ、ディル
税込 1,900円
- Parmigiana di melanzane
米茄子のバルマ風 (米茄子、トマト、モッツアレラチーズのグラタン)
税込 1,600円
- Frittata con funghi champignon e Parmigiano Reggiano
マッシュルームとパルミジャーノチーズのフリッタータ
税込 1,600円
- Assortimento di pane fatto in casa
3種の自家製パン盛り合わせ
税込 600円

Le Pizze

ピッツァ

- Pizza marinara
ピッツァ マリナーラ
Mサイズ 税込 1,650円 Sサイズ 税込 1,200円
- Pizza margherita
ピッツァ マルゲリータ
Mサイズ 税込 1,750円 Sサイズ 税込 1,250円
- Pizza al quattro formaggi
ピッツァ クアトロフロマッジ
Mサイズ 税込 1,990円 Sサイズ 税込 1,550円
- Pizza bismarck
ピッツァ ビスマルク
Mサイズ 税込 1,990円 Sサイズ 税込 1,550円
- 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)
サルサ・ボモドーロのグラニャーノスパゲッティ AL POMPIERE伝統のトマトソース
税込 1,700円
- Pasta e fagioli "Giovanni Gabrielli"
"ジョヴァニ・ガブリエッリ"のパスタ・エ・ファジョーリ (うずら豆のズッパ ローズマリーオイル)
税込 1,600円
- Spaghetti di Gragnano in salsa di Sanma (luccio sauro del Pacifico) alla veneziana, Sudachi (citrus Sudachi), e Panko alle erbe tostate
ヴェネト風サンマのグラニャーノスパゲッティ、酢橘、トーストしたパン粉
税込 1,900円
- Gnocchi di patate al ragù di Wagyu nera giapponese
黒毛和牛ラグーソースのニョッキ・ディ・パターテ
税込 2,000円
- Tagliolini al ragù di funghi(Porcini, Champignon, Cardoncello)
キノコラグーのタリオリーニ (ポルチーニ、マッシュルーム、カルドンチェッロ)
税込 2,300円
- Tortellini di valeggio sul mincio(Verona)
ヴェローナ県ヴァレッジ・スル・ミンチョ村のトルテリーニ (牛、豚、鶏ラグーのラビオリ)
税込 2,500円
- Risotto con piccione e parmigiano reggiano al profumo di pepe Timur
リゾット・ピッチョーネ (鳩のローストとパルミジャーノチーズ、MARICHAネパール山椒のリゾット)
税込 3,500円

I Secondi

メイン

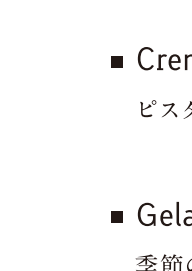
- Cuore di bovino alla veneziana con polenta abbrustolita
牛ハツのヴェネツィア風 トーストしたポレンタ
税込 2,500円
- Lombo di maiale Yamato di Nara alla griglia, salsa di scalogno e vino rosso
ヤマトポークロース肉のグリル エシャロットと赤ワインのソース
税込 2,900円
- Pesce fresco della città di Kasumi al forno, crema di funghi porcini
香住産鮮魚のロースト ポルチーニ茸のクレーマ
税込 3,000円
- Guancia di manzo giapponese brasata all'Amarone nella tradizione Al Pompiere
アマローネ・ブラザード "アルボンビエーレ伝統の和牛はほ肉の赤ワイン煮込み"
税込 4,200円
- Bistecca di reale di manzo Wagyu nero,salsa al tartufo nero
黒毛和牛ビステック 黒トリュフのソース
税込 4,500円
- 特定原材料:スタッフにお尋ねください。

I Dolci

ドルチェ

World's Best Tiramisù
Worlds Best ティラミス
税込 1,200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・ボンビ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・ボンビエーレの定番ですが、
数年かけて改良の工夫をしてみました。」
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・ハグティ) 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
チョコレートのトルタ、パニラジェラート、オレンジの砂糖漬け
税込 980円
- Cremoso al pistacchio, mousse al cioccolato bianco, salsa di mirtilli
ピスタチオのクレモーズ、ホワイトチョコのムース、ブルーベリーのソース
税込 1,200円
- Gelato artigianale
季節のジェラート
税込 700円
- Torta sbrisolona
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)
税込 600円
- 特定原材料:スタッフにお尋ねください。