

I 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厳選した生ハムとサラミを毎日提供しています。



Il Tiramisu

世界一のティラミス

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。

エグゼクティブシェフ マルコ・ダンドレア



Set Da Pranzo

税込 2,400円～

ランチセット



※パン・生ハム・サラダは2名様盛りイメージです

[Salumi]

AL POMPIERE厳選の生ハムの盛り合わせ

[Insalata]

神戸市西区産ベビーリーフのインサラータ

[Pane]

3種の自家製パン盛り合わせ

[Scelta]

パスタ・ピッツァ・メインディッシュから一品お選びください

[Caffè]

コーヒー(アイス/ホット)・紅茶(アイス/ホット)・エスプレッソ・ハーブティー

— 枠内から一品お選びください —

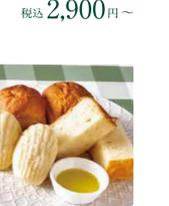
Pasta パスタ 大盛 (+税込300円)



スパゲッティ
タコとアンチョビ、
ケイパーのトマトソースパスタ

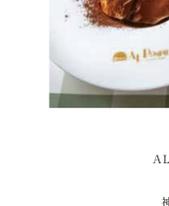


タリオリーニ
ハーブ香るサルシッチャと
ほうれん草の軽いクリームソース



パッパルデッレ
黒毛和牛のラグーと
マッシュルームのソース (税込500円)

Pizza ピッツァ



ピッツァ マルゲリータ



ピッツァ クアトロフォルマッジ



ピッツァ ビスマルク
マッシュルーム、ハム、半熟卵のピッツァ
(税込500円)

Main Dish メインディッシュ



ヤマトボークロス肉のグリル
里芋とゴルゴンゾーラのグラタン
エシャロットと赤ワインのソース (税込500円)



本日のお魚のロースト
栗とパルミジャーノチーズのリゾット
“MARICHA”ネパールの山椒 (税込500円)

※指定原材料：スタッフにお尋ねください。

Set Da Pranzo Con Dolce

税込 2,900円～

ドルチェ付きランチセット



※パン・生ハム・サラダは2名様盛りイメージです

[Salumi]

AL POMPIERE厳選の生ハムの盛り合わせ

[Insalata]

神戸市西区産ベビーリーフのインサラータ

[Pane]

3種の自家製パン盛り合わせ

[Scelta]

パスタ・ピッツァ・メインディッシュから一品お選びください

[Dolci]

ドルチェから一品お選びください

[Caffè]

コーヒー(アイス/ホット)・紅茶(アイス/ホット)・エスプレッソ・ハーブティー

— 枠内から一品お選びください —

Pasta パスタ 大盛 (+税込300円)



スパゲッティ
タコとアンチョビ、
ケイパーのトマトソースパスタ



タリオリーニ
ハーブ香るサルシッチャと
ほうれん草の軽いクリームソース



パッパルデッレ
黒毛和牛のラグーと
マッシュルームのソース (税込500円)

Pizza ピッツァ



ピッツァ マルゲリータ



ピッツァ クアトロフォルマッジ



ピッツァ ビスマルク
マッシュルーム、ハム、半熟卵のピッツァ
(税込500円)

Main Dish メインディッシュ



ヤマトボークロス肉のグリル
里芋とゴルゴンゾーラのグラタン
エシャロットと赤ワインのソース (税込500円)



本日のお魚のロースト
栗とパルミジャーノチーズのリゾット
“MARICHA”ネパールの山椒 (税込500円)

※指定原材料：スタッフにお尋ねください。

Dolci ドルチェ 枠内から一品お選びください



Worlds Best ティラミス



栗とカカオビスキュイの
クリームとティロ
マロングラッセ 柿 ビスタチオ



本日のジェラート

※お飲みになっておりますので、お子様やアレルギーに
関する、アレルギー情報はご確認ください。

※指定原材料：スタッフにお尋ねください。

Menù Del Pranzo

税込 4,000円～

ランチコース



※パン・生ハム・サラダは2名様盛りイメージです

[Salumi]

AL POMPIERE厳選の生ハムの盛り合わせ

[Insalata]

神戸市西区産ベビーリーフのインサラータ

[Pane]

3種の自家製パン盛り合わせ

[Pasta]

パスタから一品お選びください

[Main dish]

メインディッシュから一品お選びください

[Dolci]

ドルチェから一品お選びください

[Caffè]

コーヒー(アイス/ホット)・紅茶(アイス/ホット)・エスプレッソ・ハーブティー

Pasta パスタ 枠内から一品お選びください



スパゲッティ
タコとアンチョビ、
ケイパーのトマトソースパスタ



タリオリーニ
ハーブ香るサルシッチャと
ほうれん草の軽いクリームソース



パッパルデッレ
黒毛和牛のラグーと
マッシュルームのソース (税込300円)

Main Dish メインディッシュ 枠内から一品お選びください



ヤマトボークロス肉のグリル
里芋とゴルゴンゾーラのグラタン
エシャロットと赤ワインのソース (税込500円)



本日のお魚のロースト
栗とパルミジャーノチーズのリゾット
“MARICHA”ネパールの山椒 (税込500円)



アルボンビエーレ伝統の“アマローネ”ブラザート
～和牛はほ肉の赤ワイン煮込み～ (税込1,600円)

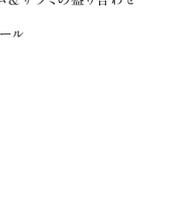


黒毛和牛のグリルステーキ
黒トリュフのソース (税込1,600円)

Dolci ドルチェ 枠内から一品お選びください



Worlds Best ティラミス



栗とカカオビスキュイの
クリームとティロ
マロングラッセ 柿 ビスタチオ



本日のジェラート

※お飲みになっておりますので、お子様やアレルギーに
関する、アレルギー情報はご確認ください。

※指定原材料：スタッフにお尋ねください。

I Primi

パスタ

- スパゲッティ タコとアンチョビ、ケイパーのトマトソースパスタ 税込 1,900円
- タリオリーニ ハーブ香るサルシッチャとほうれん草の軽いクリームソース 税込 1,900円
- パッパルデッレ 黒毛和牛のラグーとマッシュルームのソース 税込 2,200円

Le Pizza

ピッツァ

- ピッツァ マルゲリータ 税込 1,750円
- ピッツァ クアトロフォルマッジ 税込 2,000円
- ピッツァ ビスマルク マッシュルーム、ハム、半熟卵のピッツァ 税込 2,100円

I Salumi

生ハム&サラミ

- サルミエーレが厳選した生ハム&サラミの盛り合わせ 税込 1,500円
- ジャンボン セック シュベリウール 税込 1,000円
- サラミ ミラノ 税込 1,100円
- モルタデッラ 税込 1,000円

L' Insalata

サラダ

- 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) 税込 1,100円

Il Pane

パン

- 3種の自家製パン盛り合わせ 税込 620円

Piatto Per Bambini

税込 800円

お子さまプレート

[Pane]

自家製パン

[Patate fritte]

フライドポテト

[Pasta]

スパゲッティ トマトとモッツアレラチーズ、バジリコのトマトソース

[Succo di frutta]

ジュース
(オレンジorリンゴorブドウor ミックス)

※指定原材料：スタッフにお尋ねください。