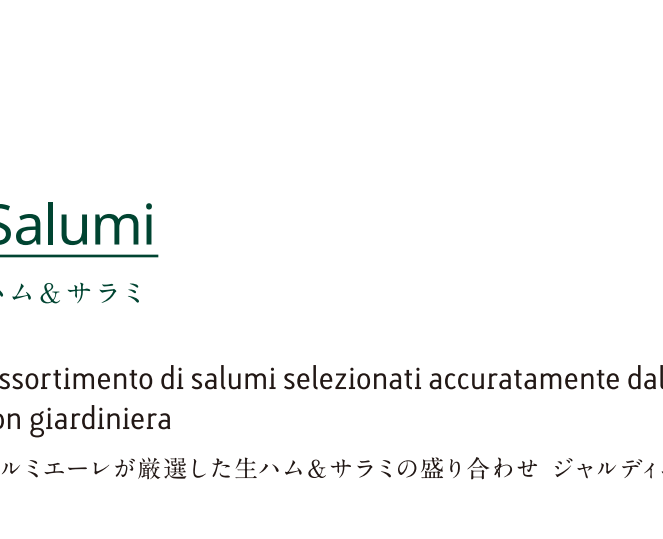




大阪の当店でも徹底した温度、品質管理と厚さや滑らかに気を配っており、切り立ての風味豊かな生ハムやサラミはAL POMPIEREの名物



■ Brianzetta
ブリアン ゼッタ

- | | | | | | |
|----------------------------|----------------|-----------------------------|----------------|--|--|
| サラミ ミラノ | Sサイズ 税込 1,100円 | プロシュートコット | 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。 | | ■ Giardiniera di verdure | | | |
| ※Sサイズは1~2名様分 | | 自家製ジャルディニエーラ
(野菜の軽いピクルス) | | | |
| Mサイズは3~4名様分となります。 | | | | | |
| | | | | | |
| <h1>I Formaggi</h1> | | | | | |
| 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 | | ■ Carboncino | | | |
| ゴルゴンゾーラ | | カルボンチーノ | | | |
| 税込 1,200円 | | 税込 1,400円 | | | |
| | | | | | |
| ■ Taleggio | | ■ Sottocenero al tartufo | | | |
| タレージョ | | ソットチェーネレ・アル・タルトゥーフォ | | | |
| 税込 1,200円 | | 税込 1,600円 | | | |

- La tur
ラトゥール

- ## 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、ハーブ、花のサラダ) | |
| ■ Insalata di burrata italiana e pomodori midì di Kobe ,salsa genovese | 税込 1,700円 |
| イタリア産ブラータチーズと神戸ミディマトのインサラータ、サルサ・ジェノベーゼ | |
| ■ Carpaccio di pesce del giorno con cipolla rossa in agrodolce ,salsa verde | 税込 1,900円 |
| 本日の鮮魚のカルパッチョと赤玉ねぎのアグロドルチェ、サルサ・ヴェルデ | |
| ■ Frittata agli asparagi e Parmigiano Reggiano | 税込 1,600円 |
| アスパラガスのフリッタータ、パルミジャーノ・レッジャーノ | |
| ■ Assortimento di pane fatto in casa | 税込 600円 |
| 3種の自家製パン盛り合わせ | |

- Insalata di burrata italiana

42

- Calpacchio di pesce del giorno con cipolla rossa in agrodolce, salsa verde
税込 1,900円
本日の鮮魚のカルパッチョと赤玉ねぎのアグロドルチェ、サルサ・ヴェルデ
 - Frittata agli asparagi e Parmigiano Reggiano
税込 1,600円
アスパラガスのフリッタータ、パルミジャーノ・レッジャーノ
 - Assortimento di pane fatto in casa
税込 600円
3種の自家製パン盛り合わせ
- ## Le Pizza
- ピッツァ

- Pizza al quattro
ピッツァ ビスマル

- 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

■ Spaghetti

イワシ

- Tortellini di valeggio sul mincio (Verona)
ヴェローナ県ヴァレージョ・スル・ミンチョ村のトルテッリーニ (牛、豚、鶏ラグーのラビオリ)
税込 2,500円
 - Tagliolini salsa al tartufata estiva
サマートリュフのタリオリーニ
税込 2,900円

■ Guancia di man

アマ

- Bistecca di reale di manzo Wagyu nero,salsa al tartufo nero
黒毛和牛ビステッカ 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



1

**Worlds Best
Tiramisu**
Trattoria Al Pompiere

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

食家 Fran Hagety (フランハガティ) 氏でした。熱狂的なティラミスのファンで、彼が世界中で食べたティラミスの中で最も美味しいという評価しました。私の店に何年も通い続けてティラミス

「アムス」のドロップと、称号を贈ってくれたのです。

Cremoso al pistacchio, mousse al cioccolato
ピスタチオのクレモーズ、ホワイトチョコの
Gelato artigianale



- **Torta sbrisolona**
トルタスプリソローナ（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。