

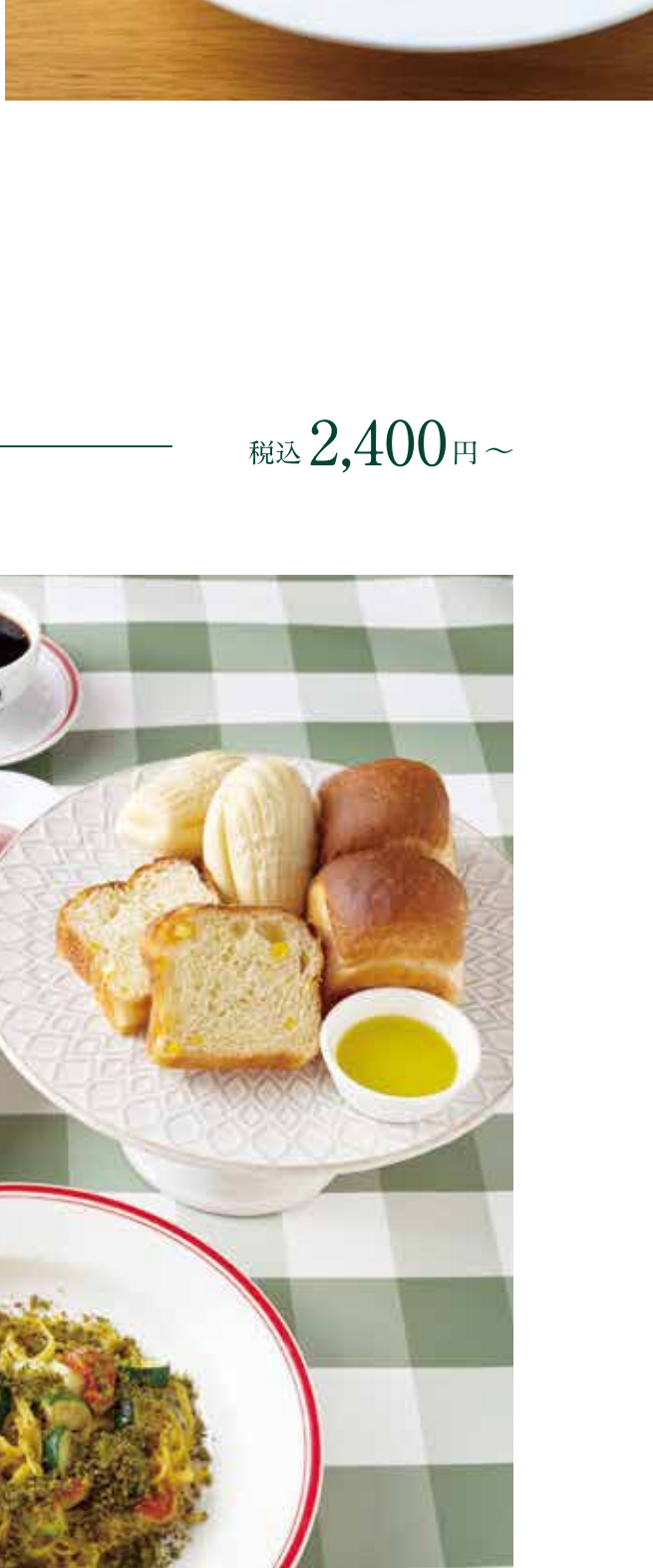
I Salumi

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・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。



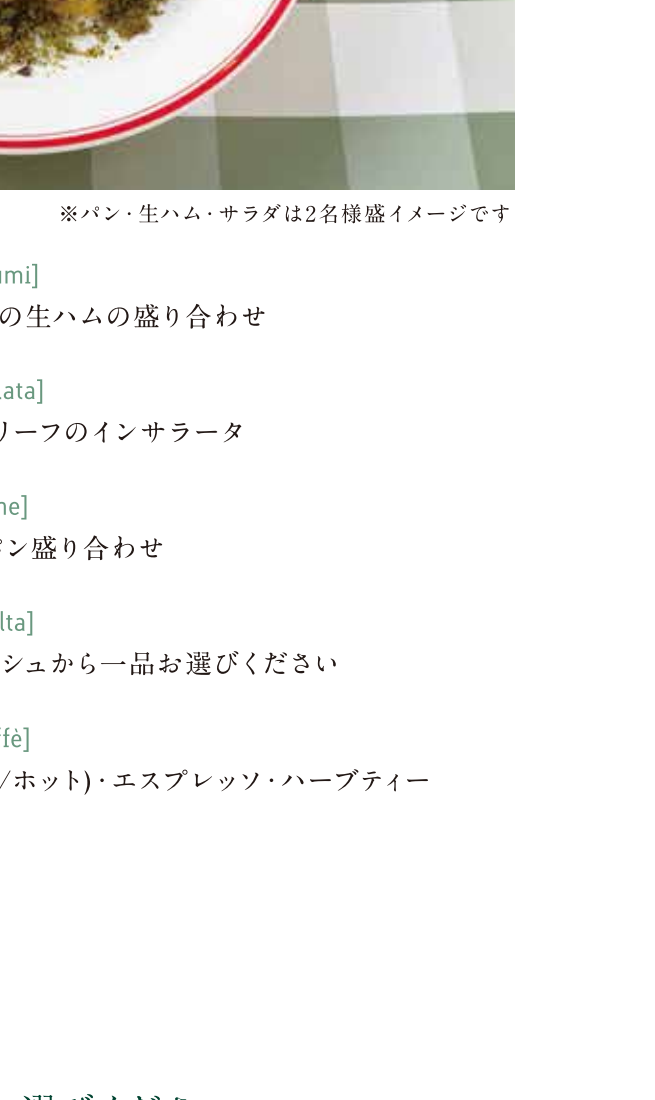
Il Tiramisu

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 Hagety(フランハゲティ)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 サルサ・ボモドーロ
トマトとパジリコのソース
リコッタチーズ添え

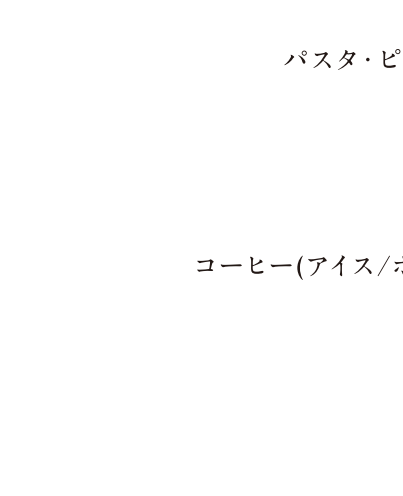


タリオリーニ イワシと煙製バターソース
フェンネルの香草パン粉

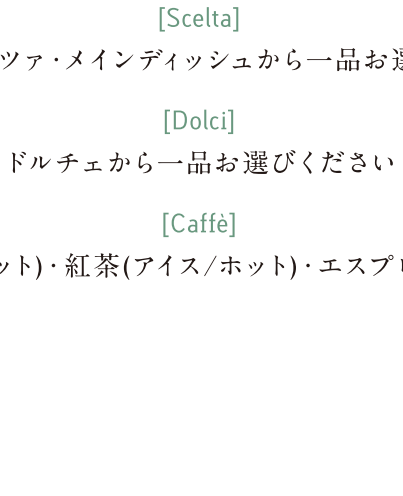


バットバルデッレ 赤ワインでじっくり
煮込んだボロネーゼと
茄子のソース (+税込500円)

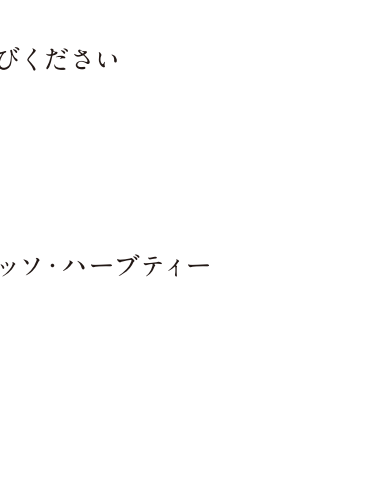
Pizza ピッツァ



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
とうもろこし、ハム、半熟卵のピッツァ
(+税込500円)

Main Dish メインディッシュ



鶏もも肉と夏野菜のロースト
赤パプリカとピカンテサラミのソース
フロマージュブラン (+税込500円)



本日のお魚のロースト
レモン香るバジルとオリーブのクリーム
ローストトマト添え (+税込500円)

特定原材料：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 サルサ・ボモドーロ
トマトとパジリコのソース
リコッタチーズ添え



タリオリーニ イワシと煙製バターソース
フェンネルの香草パン粉



バットバルデッレ 赤ワインでじっくり
煮込んだボロネーゼと
茄子のソース (+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

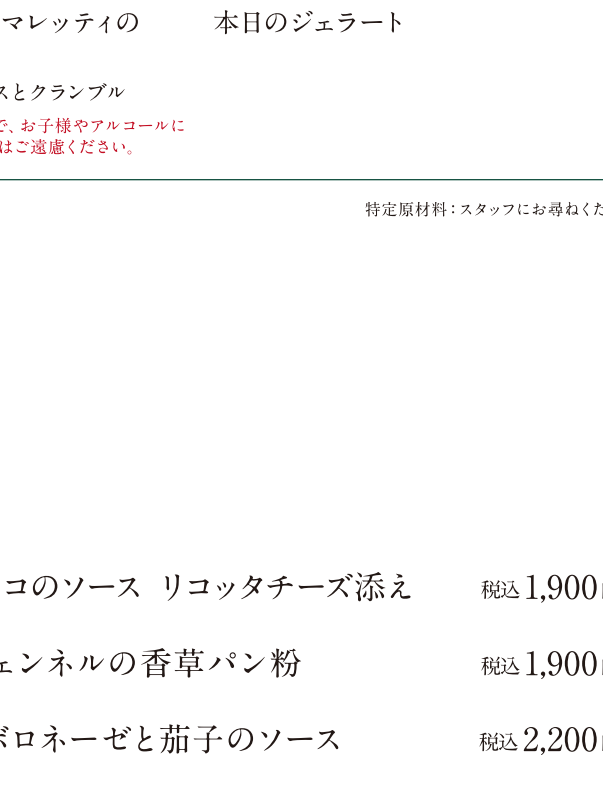


ピッツァ ビスマルク
とうもろこし、ハム、半熟卵のピッツァ
(+税込500円)

Main Dish メインディッシュ



鶏もも肉と夏野菜のロースト
赤パプリカとピカンテサラミのソース
フロマージュブラン (+税込500円)



本日のお魚のロースト
レモン香るバジルとオリーブのクリーム
ローストトマト添え (+税込500円)

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

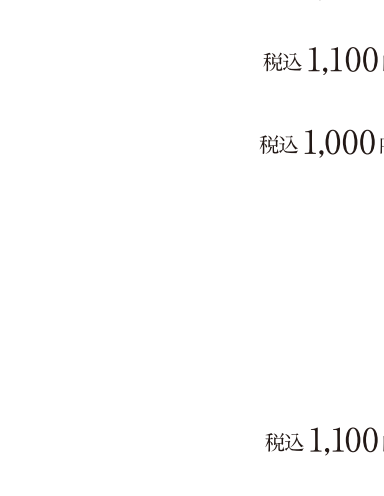
Dolci ドルチェ 枠内から一品お選びください



Worlds Best ティラミス



“ボネ” カカオとアマレットの
イタリア風
ホワイトチョコのムースとクランブル
※お直が入っており上りなので、お子様やアレルギーに
関心の方、妊娠・授乳期の方はご注意ください。



本日のジェラート

特定原材料：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

—— 枠内から一品お選びください ——

A スパゲッティ サルサ・ボモドーロ トマトとパジリコのソース リコッタチーズ添え

B タリオリーニ イワシと煙製バターソース フェンネルの香草パン粉

C バットバルデッレ 赤ワインでじっくり煮込んだボロネーゼと茄子のソース (+税込300円)

[Succo di frutta]
ジュース
(オレンジ or リンゴ or ブドウ or ミックス)

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

I Primi

パスタ

- スパゲッティ サルサ・ボモドーロ トマトとパジリコのソース リコッタチーズ添え 税込1,900円
- タリオリーニ イワシと煙製バターソース フェンネルの香草パン粉 税込1,900円
- バットバルデッレ 赤ワインでじっくり煮込んだボロネーゼと茄子のソース 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 とうもろこし、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 シュペリワール 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

イメージです。

[Pane]
自家製パン

[Patate fritte]
フライドポテト

[Pasta]
パスタ【下記より1品お選びください】

A スパゲッティ サルサ・ボモドーロ トマトとパジリコのソース リコッタチーズ添え

B タリオリーニ イワシと煙製バターソース フェンネルの香草パン粉

C バットバルデッレ 赤ワインでじっくり煮込んだボロネーゼと茄子のソース (+税込300円)

[Succo di frutta]
ジュース
(オレンジ or リンゴ or ブドウ or ミックス)

特定原材料：スタッフにお尋ねください。