

I Salumi

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。



生ハム＆サラミ		
■ Salumi misti e giardiniera		
サルミミスト ジャルディニエーラ (生ハム&サラミ、ピクルスの盛り合わせ)	1名様 / 税込 1,320円 ※2名様～	
■ Jamon de Tleverez		
ハモン・デ・トレベレス	税込 1,320円	
■ Brianzetta		
ブリアン ゼッタ	税込 1,100円	

■ Salame	サラミ	税込 990円
■ Coppa	コッパ	税込 990円
■ Mortadella	モルタデッラ	税込 990円
■ Giardiniera di verdure	ジャルディニエーラ (野菜の軽いピクルス)	税込 550円

I Formaggi

チーズ

■ Formaggi misti		
フォルマッジ ミスト (チーズ4種盛り合わせ)	税込 2,860円	
■ La Tur		
ラトゥール	税込 1,320円	
■ Gorgonzola		
ゴルゴンゾーラ	税込 1,210円	

■ Taleggio	タレッチョ	税込 1,210円
■ Pecorino sardo maturo	ペコーリーノ・サルド・マトゥーロ	税込 1,320円
■ Sottocenere al Tartufo	ソットチェーネレ・アル・タルトゥーフォ	税込 1,650円
■ Occelli al Barolo	オッチェッリ・アル・バローロ	税込 1,980円

Gil Antipasti

魚介の前菜

■ Carpaccio di pesce fresco del giorno		税込 1,540円
本日の鮮魚のカルパッチョ		
■ Tartare di salmone giapponese, ricotta fresca, zabaione salato con capperi		税込 1,980円
国産サーモンのタルタル フレッシュリコッタ ケッパー入りザバイオーネサラート		
■ Calamari al nero di seppia e polenta		税込 2,200円
ヤリイカの黒煮とポレンタ		
■ Fritto misto di mare		税込 1,980円
魚介のセモリナフリット ミスト		

Verdura

野菜料理

■ Frittata di asparagi e formaggio Parmigiano		税込 1,650円
アスパラとパルミジャーノチーズのフリッタータ		
■ Parmigiana di melanzane		税込 1,100円
パルミジャーナ・ディ・メランザーネ（茄子とトマト、チーズのパルマ風オープン焼き）		
■ Pomodoro dolce giapponese e mozzarella di bufala		税込 1,320円
フルーツトマトと水牛モッツアレラ		
■ Insalata misticanza		税込 1,210円
インサラータ・ミステイカンツァ（神戸市西区産ベビーリーフとハーブ、季節の花のサラダ）		

Tradizione Al Pompiere

アルボンビエーレの伝統料理

■ Guancia di manzo brasata all'Amarone		税込 4,290円
アマローネ・ブラザード “牛ほほ肉のアマローネワイン煮込み”		
■ Cuore di manzo alla veneziana con polenta abbrustolita		税込 2,530円
牛ハツのヴェネツィア風 ポレンタのロースト		
■ Tagliata di manzo Saroama con contorno di verdure saltate e patate arrosto		税込 4,950円
サロマ黒牛ロース肉のタリアータ 温野菜とローストポテト添え		

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

Pizza Rossa

トマトのピッツァ

■ Marinara (salsa di pomodoro, origano, aglio, basilico)		税込 1,540円
マリナラー（トマトソース、オレガノ、んにく、バジリコ）		
■ Cicinelli (salsa di pomodoro, bianchetti di Awaji, origano, aglio, olive)		税込 1,760円
チチニェッリ（トマトソース、淡路産しらす、オレガノ、んにく、オリーブ）		
■ Margherita (salsa di pomodoro, basilico, mozzarella)		税込 1,650円
マルゲリータ（トマトソース、バジリコ、モッツアレラ）		
■ Pomodoro (salsa di pomodoro, pomodoro fresco, pesto di basilico, mascarpone)		税込 2,200円
ポモドーロ（トマトソース、フレッシュトマト、バジリコペースト、マスカルポーネ）		
■ Diavola (salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino)		税込 2,090円
ディアボラ（トマトソース、モッツアレラ、辛口サラミ、トウガラシ）		
■ Prosciutto (salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, rucola, grana padano)		税込 2,420円
プロシュート（トマトソース、モッツアレラ、生ハム、ルッコラ、グラナパダーノ）		

Pizza Bianca

チーズのピッツァ

■ Margherita bianca (mozzarella, basilico, pomodoro midi)		税込 1,870円
マルゲリータ ビアンカ（モッツアレラ、バジリコ、ミディトマト）		
■ Asparagi (asparagi, prosciutto cotto, panna fresca, mozzarella)		税込 1,980円
アスパラージ（アスパラ、ハム、生クリーム、モッツアレラ）		
■ Funghi (funghi champignon, panna fresca, ozzarella, prosciutto cotto, olio al tartufo)		税込 1,900円
フンギ（マッシュルーム、生クリーム、モッツアレラ、ハム、トリュフオイル）		
■ Bismarck (prosciutto crudo, uovo all'occhio di bue, mozzarella, grana padano)		税込 2,200円
ビスマルク（生ハム、半熟卵、モッツアレラ、グラナパダーノ）		
■ Limone (gamberetti, mozzarella, limone, panna fresca, basilico)		税込 2,090円
リモーネ（エビ、モッツアレラ、レモン、生クリーム、バジリコ）		
■ Quattro formaggi (gorgonzola, mascarpone, mozzarella, grana padano, miele)		税込 2,420円
クアトロ（ゴルゴンゾーラ、マスカルポーネ、モッツアレラ、グラナパダーノ、はちみつ）		

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, salsa pomodoro (salsa di pomodoro tradizionale della Trattoria Al Pompiere)		税込 1,650円
グラニャーノスパゲッティ ポモドーロ（Al Pompiere伝統のトマトソース）		
■ Tagliolini con salsa di burro affumicato di sardine e zucchine, pangrattato alle erbe di finocchio		税込 1,780円
イワシとズッキーニ燻製バターのソース フェンネル香草パン粉 タリオリーニ		
■ Spaghetti di Gragnano,salsa di salmone affumicato e bottarga		税込 1,870円
グラニャーノスパゲッティ スモークサーモンとボッタルガのソース		
■ Pappardelle al ragù di manzo nero giapponese e salsa ai funghi champignon		税込 1,980円
黒毛和牛ラグーと六甲マッシュルームのソース パッパルデッレ		
■ Ravioli ai funghi porcini e ricotta		税込 2,640円
ボルチーニ茸とリコッタチーズのラビオリ		
■ Tagliolini salsa al tartufata estiva		税込 3,680円
サマートリュフのタリオリーニ		

Risotto

リゾット

■ Risotto ai funghi porcini		税込 2,860円
ボルチーニ茸のリゾット		
■ Risotto all'Amarone		税込 3,190円
アマローネワインのリゾット		

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

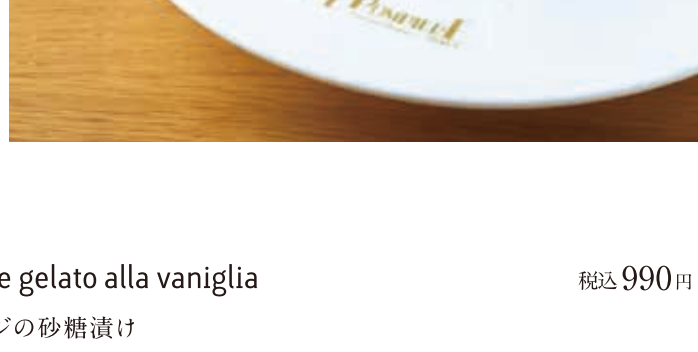
税込 1,210円

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
私達のティラミスは、「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。





■ Torta al cioccolato con scorza di arancia e gelato alla vaniglia		税込 990円
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		
■ Gelato artigianale del giorno, torta sbrisolona (dolce tipico del nord Italia)		税込 880円
本日の自家製ジェラート トルタ スブリソローナ添え（北イタリア伝統のクッキー）		

特定原材料：スタッフにお尋ねください。