

## con ricariche illimitate 贅沢なおかわり自由の焼きたてパン

Pane fresco appena sfornato di lusso



I Salumi

AL POMPIEREの生ハム

呼称。生ハムのソムリエのような存在。

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

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





## 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

ミを毎日提供しています。

Il Tiramisu

のです。

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

エグゼクティブシェフ マルコ・ダンドレア Set Da Pranzo

ランチセット



稅込1,980円 $\sim$ 



フェンネル香草パン粉 スパゲッティ

黒毛和牛のラグーと茄子のソース

パッパルデッレ

三元豚のロース肉の香草ロースト

サロマ黒牛ロース肉のグリルステーキ

■ World Best ティラミス or 本日のジェラート

■ コーヒー or 紅茶 or ハーブティー or エスプレッソ

稅込3,520円 $\sim$ 

温野菜とローストポテト添え

SET 税込 4,180 円

税込660円

税込 330円

パプリカとチョリソーのソース

SET 税込2,420円

SET 税込2,750円

イワシとズッキーニ

燻製バターのソース

SET 税込2,200円

Scelta パスタ・メインディッシュから一品お選びください



Menù Del Pranzo

ランチコース

税込 550円

トマトとバジリコの

サルサ・ポモドーロ

SET 税込1,980円

SET 稅込2,200円

リコッタチーズ添え スパゲッティ

但馬産鶏ムネ肉のコトレッタチーズの

フォンデュータソース ローストトマトを添えて





サルサ・ポモドーロ

リコッタチーズ添え スパゲッティ

但馬産鶏ムネ肉のコトレッタチーズの

フォンデュータソース

ローストトマトを添えて



Dolci 枠内から一品お選びください

燻製バターのソース

フェンネル香草パン粉 スパゲッティ

パッパルデッレ(+稅込550円)

三元豚のロース肉の香草ロースト

パプリカとチョリソーのソース



※写真はイメージです [ Pane ] 自家製パン

> [ Patate fritte ] フライドポテト

オレンジジュース or リンゴジュース

[ Pasta ] スパゲッティ トマトとモッツァレラチーズ、バジリコのトマトソース [ Succo di frutta ]

特定原材料:スタッフにお尋ねください。