



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。



大阪の当店でも徹底した温度、品質管理と厚さや滑らかさに気を配っており、切り立ての風味豊かな生ハムやサラミはAL POMPIEREの名物としてたくさんのお客様に愛されています。

I Salumi

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～	■ Salame	サラミ	税込 990円
■ Jamon de Tleverez	ハモン・デ・トレベレス	税込 1,320円	■ Coppa	コッパ	税込 990円
■ Brianbella	ブリアン ベッラ	税込 1,100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	■ Taleggio	タレージョ	税込 1,210円
■ La Tur	ラトゥール	税込 1,320円	■ Pecorino sardo maturo	ペコリーノ・サルド・マトゥーロ	税込 1,320円
■ Gorgonzola	ゴルゴンゾーラ	税込 1,210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
			■ Ocelli 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	本日の鮮魚のカルパッチョ	税込 1,540円
■ Tartare di salmone giapponese, ricotta fresca, zabaione salato con capperi	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IONEサラート	税込 1,980円
■ Calamari al nero di seppia e polenta	ヤリイカの黒煮とポレンタ	税込 2,200円
■ Fritto misto di mare	魚介のセモリナフリット ミスト	税込 1,980円

Verdura

野菜料理

■ Parmigiana di melanzane	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ブン焼き)	税込 1,100円
■ Insalata misticanza	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)	税込 1,210円
■ Pomodoro dolce giapponese e mozzarella di bufala	フルーツトマトと水牛モッツアレラ	税込 1,320円
■ Frittata ai funghi e Parmigiano Reggiano	マッシュルームとパルミジャーノチーズのフリッタータ	税込 1,500円

Tradizione Al Pompiere

アルボンビエーレの伝統料理

■ Cuore di manzo alla veneziana con polenta abbrustolita	牛ハツのヴェネツィア風 ポレンタのロースト	税込 2,530円
■ Pollo alla cacciatora con coscia intera e pomodoro	カチャトラ 骨付き鶏もも肉のトマト煮込み	税込 2,600円
■ Guancia di manzo brasata all'Amarone	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"	税込 4,290円
■ Tagliata di manzo Saroama con contorno di verdure saltate e patate arrostit	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	税込 4,950円

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)	マリナラー (トマトソース、オレガノ、にんにく、バジリコ)	税込 1,540円
■ Cicinelli (salsa di pomodoro, bianchetti di Awaji, origano, aglio, olive)	チチニェッリ (トマトソース、淡路産しらす、オレガノ、にんにく、オリーブ)	税込 1,760円
■ Margherita (salsa di pomodoro, basilico, mozzarella)	マルゲリータ (トマトソース、バジリコ、モッツアレラ)	税込 1,650円
■ Pomodoro (salsa di pomodoro, pomodoro fresco, pesto di basilico, mascarpone)	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)	税込 2,200円
■ Diavola (salsa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino)	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)	税込 2,090円
■ Prosciutto (salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, rucola, grana padano)	プロシュエート (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)	税込 2,420円

Pizza Bianca

チーズのピッツァ

■ Margherita bianca (mozzarella, basilico, pomodoro midi)	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)	税込 1,870円
■ Asparagi (asparagi, prosciutto cotto, panna fresca, mozzarella)	アスパラージ (アスパラ、ハム、生クリーム、モッツアレラ)	税込 1,980円
■ Funghi (funghi champignon, panna fresca, ozzarella, prosciutto cotto, olio al tartufo)	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)	税込 1,900円
■ Bismarck (prosciutto crudo, uovo all'occhio di bue, mozzarella, grana padano)	ビスマルク (生ハム、半熟卵、モッツアレラ、グラナパダーノ)	税込 2,200円
■ Limone (gamberetti, mozzarella, limone, panna fresca, basilico)	リモーネ (エビ、モッツアレラ、レモン、生クリーム、バジリコ)	税込 2,090円
■ Quattro formaggi (gorgonzola, mascarpone, mozzarella, grana padano, miele)	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)	税込 2,420円

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)	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)	税込 1,650円
■ La pasta e fagioli di Giovanni Gabrielli (zuppa di pomodoro borlotti con olio al rosmarino)	ジョバンニ・ガブリエリのパスタ・エ・ファジョーリ (うずら豆のスッパ ローズマリーオイル)	税込 1,820円
■ Tagliolini al salmone affumicato e salsa di bottarga	タリオリーニ スモークサーモンとボッタルガのソース	税込 1,980円
■ Spaghetti di Gragnano con ragù di aguglia azzurra alla veneta e pangrattato tostato	グラニャーノスパゲッティ ヴェネト風サンマのラグーソース トーストしたパン粉	税込 2,160円
■ Gnocchi di patate al ragù di manzo Wagyu	ニョッキ・ディ・パターテ黒毛和牛のラグーソース	税込 2,280円
■ Tagliolini al ragù di funghi europei con salsa al burro fermentato	タリオリーニ ヨーロッパ産キノコのラグーと発酵バターのソース	税込 2,600円

Risotto

リゾット

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

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。



■ Gelato artigianale del giorno, torta sbrisolona (dolce tipico del nord Italia)	本日の自家製ジェラート トルタ スブリゾローナ添え (北イタリア伝統のクッキー)	税込 880円
--	--	---------

■ Torta di mele calda con gelato alla vaniglia	林檎のトルタ バニラジェラート添え	税込 990円
--	-------------------	---------

特定原材料：スタッフにお尋ねください。