

Pane fresco appena sfornato di lusso con ricariche illimitate

贅沢なおかわり自由の焼きたてパン



クロワッサン

発酵バター香る、サクサクでリッチな味わいのクロワッサン。



チャパタ

粉本来の旨味甘味を感じるモチモチ食感の風味豊かなチャパタ。



フォカッチャ

国産小麦をブレンドした生地に、イタリア産エキストラオリーブオイルが香る、高加水のフォカッチャ。

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。

エグゼクティブシェフ マルコ・ダンドレア



Set Da Pranzo

税込 1,980円～

ランチセット



※パンは2名様盛りイメージです

[Pane]

焼きたてパン3種 / 苺のマルメラータ、フォルマッジクリーム

[Minestra]

本日の季節スープ

[Sceita]

パスタ・メインディッシュから一品お選びください

[opzione]

追加でお好きなお料理やドルチェ、ドリンクがお付け出来ます。

Sceita

パスタ・メインディッシュから一品お選びください



トマトとバジリコのサルサ・ボモドーロリコッタチーズ添え スパゲッティ

SET 税込 1,980円



マリネしたサーモンの蒸し焼きとフレッシュトマトのオイルソース スパゲッティ

SET 税込 2,200円



黒毛和牛のラグーと栗コンフィのソース パッパルデッレ

SET 税込 2,750円



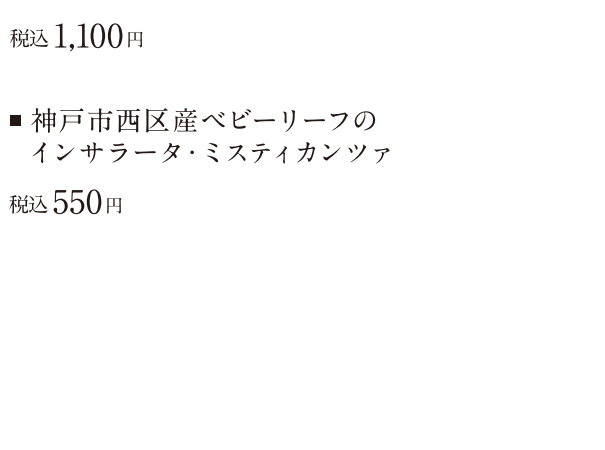
但馬産鶏ムネ肉のコレッタチーズのフォンデュータソース ローストトマトを添えて

SET 税込 2,200円



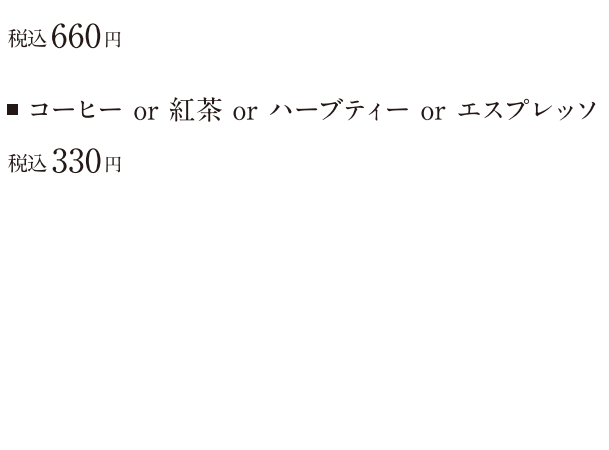
三元豚ロース肉のグリル 薩摩芋とゴルゴンゾーラのグラタン エシャロットの赤ワインソース

SET 税込 2,420円



本日鮮魚のロースト 焼きなすと黒オリーブのタブナードソース

SET 税込 2,970円



サラマ黒牛ロース肉のグリルステーキ 温野菜とローストポテト添え

SET 税込 4,180円

Opzione

オプションメニュー

■AL POMPIERE 厳選の生ハムの盛り合わせ
税込 1,100円

■神戸市西区産ベビーリーフのインサラータ・ミスティカンツァ
税込 550円

■World Best ティラミス or 本日のジェラート
税込 660円

■コーヒー or 紅茶 or ハーブティー or エスプレッソ
税込 330円

Menù Del Pranzo

税込 3,520円～

ランチコース



※パンは2名様盛りイメージです

[Pane]

焼きたてパン3種 / 苺のマルメラータ、フォルマッジクリーム

[Antipasti]

本日鮮魚のカルパッチョ

[Sceita]

パスタ・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]

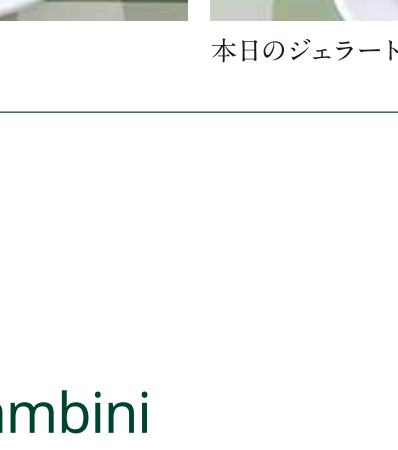
コーヒー(アイス/ホット)・紅茶(アイス/ホット)・エスプレッソ・ハーブティー

Sceita

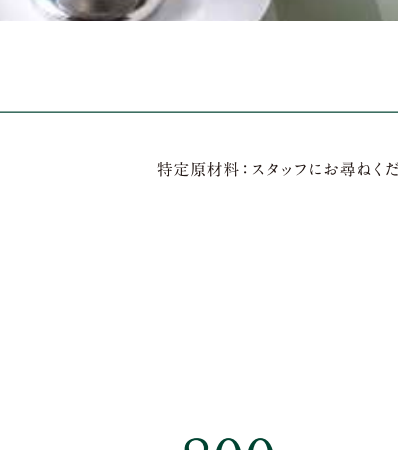
パスタ・メインディッシュから一品お選びください



トマトとバジリコのサルサ・ボモドーロリコッタチーズ添え スパゲッティ



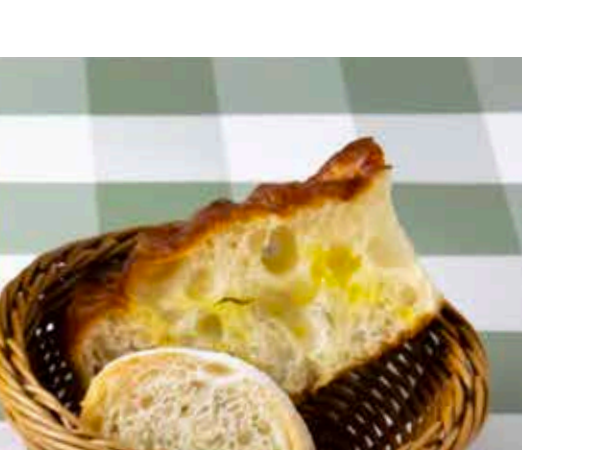
マリネしたサーモンの蒸し焼きとフレッシュトマトのオイルソース スパゲッティ



黒毛和牛のラグーと栗コンフィのソース パッパルデッレ (+税込550円)



但馬産鶏ムネ肉のコ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



三元豚ロース肉のグリル 薩摩芋とゴルゴンゾーラのグラタン エシャロットの赤ワインソース



本日鮮魚のロースト 焼きなすと黒オリーブのタブナードソース (+税込660円)



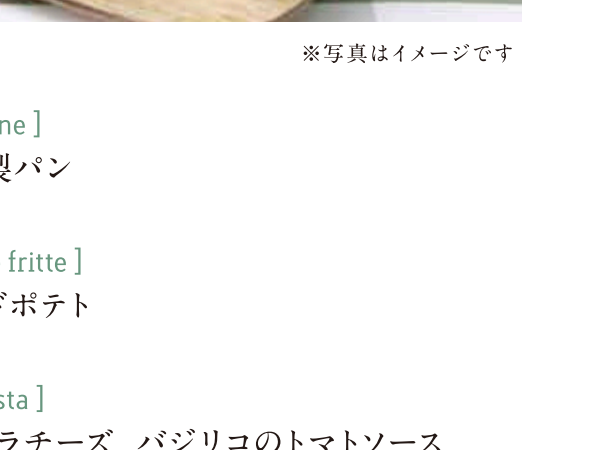
サラマ黒牛ロース肉のグリルステーキ 温野菜とローストポテト添え (+税込1,430円)

Dolci

枠内から一品お選びください



Worlds Best ティラミス



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。

Piatto Per Bambini

税込 800円

お子さまプレート

※写真はイメージです

[Pane]

自家製パン

[Patate fritte]

フライドポテト

[Pasta]

スパゲッティ トマトとモッツアレラチーズ、バジリコのトマトソース

[Succo di frutta]

オレンジジュース or リンゴジュース

特定原材料:スタッフにお尋ねください。