

I Salumi

生ハム&サラミ		
■ Salumi misti e giardiniera		税込990円
サルミミスト ジャルディニエーラ 1名様/税込1,320円 (生ハム&サラミ、ピクルスの盛り合わせ) ※2名様〜		
■ Jamon de Tlevereze		税込990円
ハモン・デ・トレベレス		
■ Brianbella		税込990円
ブリアン ベッラ		
■ Salame		税込990円
サラミ		
■ Coppa		税込990円
コッパ		
■ Mortadella		税込990円
モルタデッラ		
■ Giardiniera di verdure		税込550円
ジャルディニエーラ (野菜の軽いピクルス)		

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。



I Formaggi

チーズ		
■ Formaggi misti		税込1,210円
フォルマッジ ミスト (チーズ4種盛り合わせ)		
■ La Tur		税込1,320円
ラトゥール		
■ Gorgonzola		税込1,210円
ゴルゴンゾーラ		
■ Taleggio		税込1,210円
タレggio		
■ Pecorino sardo maturo		税込1,320円
ペコーリーノ・サルド・マトゥーロ		
■ Sottocenere al Tartufo		税込1,650円
ソットチェーネレ・アル・タルトゥーフォ		
■ Ocelli al Barolo		税込1,980円
オッチェッリ・アル・バローロ		

Gil Antipasti

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IONEサラート		
■ Burrata con pomodori e salsa al basilico		税込1,980円
ブルラータチーズ フルーツトマト サルサ・バジリコ		
■ Frittata ai funghi e Parmigiano Reggiano		税込1,650円
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		
■ Parmigiana di melanzane (melanzane, pomodoro e formaggi al forno alla parmigiana)		税込1,200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ブン焼き)		

Verdura

野菜料理		
■ Insalata misticanza		税込1,210円
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)		
■ Verdure cotte di stagione		税込1,380円
ヴェルドゥーラコット		

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

Tradizione Al Pompiere

アルボンビエーレの伝統料理		
■ Cuore di manzo alla veneziana con polenta abbrustolita		税込2,600円
牛ハツのヴェネツィア風 ポレンタのロースト		
■ Pollo arrosto alla diavola		税込2,700円
鶏ロースト ディアボラソース		
■ Pesce del giorno e verdure di stagione arrosto con crema ai porcini		税込2,800円
本日のお魚と 季節野菜のロースト ポルチーニのクレーマ		
■ Guancia di manzo brasata all'Amarone		税込4,300円
アマローネ・ブラザード “牛は肉のアマローネワイン煮込み”		
■ Filetto di manzo arrosto con pepe di Timut e riduzione di aceto balsamico		税込4,900円
牛ヒレ肉のロースト ティムールペッパー パルサミコ		

Pizza

ピッツァ		
■ Marinara (salsa di pomodoro, origano, aglio, basilico)		税込1,540円
マリナーラ (トマトソース、オレガノ、にんにく、バジリコ)		
■ 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、モッツァレラ)		
■ 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、モッツァレラ、グラナパダーノ)		
■ 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、モッツァレラ、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1,800円
グラニャーノスパゲッティ ボモドーロ (Al Pompiere伝統のトマトソース)		
■ Spaghetti di Gragnano con salmone affumicato e bottarga		税込1,900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 Wagyu e funghi di Rikkō		税込2,000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		
■ Tagliolini al ragù di funghi europei con salsa al burro fermentato		税込2,800円
ヨーロッパ産キノコラグーと発酵バターのソース タリオリーニ		
■ Crespelle con spinaci e ricotta al burro e salvia, con scamorza affumicata		税込2,600円
ほうれん草とリコッタチーズのクレスペッレ セージバター スカモルツァ・アフリカタ		
■ Ravioli ai funghi porcini e ricotta		税込3,680円
ポルチーニ茸とリコッタチーズのラビオリ		

Risotto

リゾット		
■ Risotto ai funghi porcini		税込2,860円
ポルチーニ茸のリゾット		

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

I Dolci

ドルチェ		
■ Torta di mele calda con gelato alla vaniglia		税込990円
チョコレートのトルタ バニラジェラート オレンジの砂糖漬け		
■ Cremoso al pistacchio con salsa al caffè espresso amaro e cioccolato croccante		税込990円
ビスタチオのクレモゾ ほん苦いエスプレッソのソース 砕いたチョコレート		
■ 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 スブリゾローナ添え (北イタリア伝統のクッキー)		
■ Semifreddo all'amaretto con spuma di cacao		税込880円
アマレットのセミフレッド、カカオのエスプーマ		

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

World's Best Tiramisu

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みました。」

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 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。



MENÙ DI CENA

ディナーコース

お一人様 税込 4,500円～

[Salumi misto]

サルミエーレが厳選した生ハム&サラミの盛り合わせ
&グリッシーニ

[Verdura]

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)

[Pane]

焼きたてパン2種 - おかわり自由 -

[Pasta]

パスタから一品お選びください

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)

グラニャーノスパゲッティ スモークサーモンとポットルガのソース

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

[Secondo piatto]

メインディッシュから一品お選びください

牛ハツのヴェネツィア風 ポレンタのロースト

鶏ロースト ディアボラソース

本日のお魚と季節野菜のロースト ポルチーニのクリーム

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1,200円)

牛ヒレ肉のロースト ティムールペッパー バルサミコ (+税込1,200円)

[Dolci]

ドルチェから一品お選びください

アマレットのセミフレッド カカオのエスプーマ

ピスタチオのクレーム・ゾ ほんの苦いエスプレッソのソース 砕いたチョコレート

チョコレートのトルタ バニラジェラート オレンジの砂糖漬け

Worlds Best ティラミス

[Caffé]

コーヒー(アイス/ホット) ・ 紅茶(アイス/ホット) ・ ハーブティー

CORSO SPECIALE

ディナーコース「スペチアーレ」

お一人様 税込 6,500円～

[Salumi misto]

サルミエーレが厳選した生ハム&サラミの盛り合わせ
&グリッシーニ

[Verdura]

前菜3種盛り合わせ

[Pane]

焼きたてパン2種 - おかわり自由 -

[Pasta]

パスタから一品お選びください

ヨーロッパ産キノコラグーと発酵バターのソース タリオリーニ

ほうれん草とリコッタチーズのクレスペッレ セージバター スモークチーズ

ポルチーニ茸とリコッタチーズのラビオリ

[Secondo piatto]

メインディッシュから一品お選びください

牛ハツのヴェネツィア風 ポレンタのロースト

鶏ロースト ディアボラソース

本日のお魚と季節野菜のロースト ポルチーニのクリーム

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1,200円)

牛ヒレ肉のロースト ティムールペッパー バルサミコ (+税込1,200円)

[Dolci]

ドルチェから一品お選びください

アマレットのセミフレッド カカオのエスプーマ

ピスタチオのクレーム・ゾ ほんの苦いエスプレッソのソース 砕いたチョコレート

チョコレートのトルタ バニラジェラート オレンジの砂糖漬け

Worlds Best ティラミス

[Caffé]

コーヒー(アイス/ホット) ・ 紅茶(アイス/ホット) ・ ハーブティー