

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



PANE AL LATTE

発酵バターの
ミルクパン
発酵バターを
使った生地に
ミルク香の優しい甘みを
加えました。



FOCACCIA

フォカッチャ

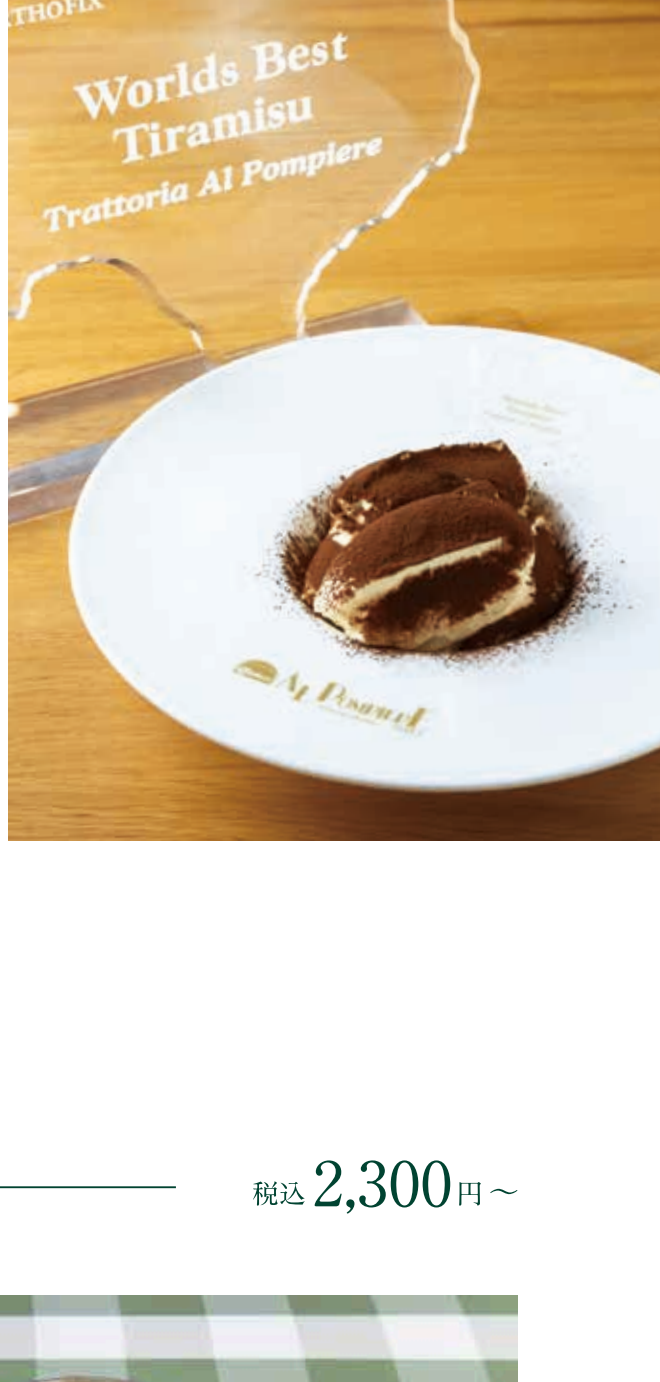
国産小麦を
ブレンドした生地に、
イタリア産エキストラ
オリーブオイルが香る、
高加水のフォカッチャ。

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



Corso Leggero

税込 2,300円～

ランチコース「レージュエロ」



※パンは2名様イメージです

[Zuppa]

季節のスープ

[Pane]

焼きたてパン2種 - おかわり自由 -

[Sceita]

パスタ・メインディッシュから一品お選びください

[Dolci]

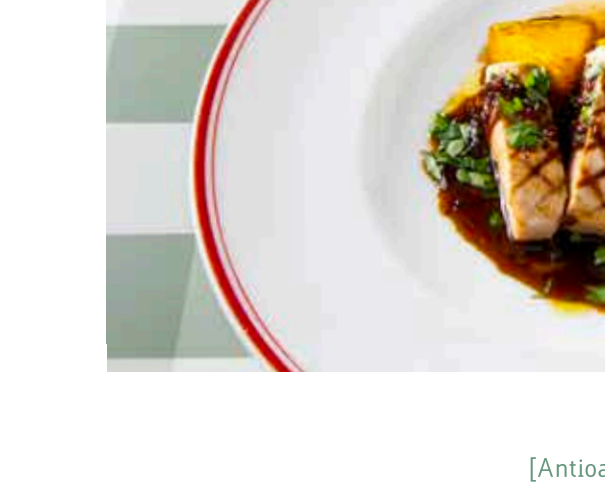
本日のジェラート

[Caff ]

コーヒー(アイス/ホット)・紅茶(アイス/ホット)・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



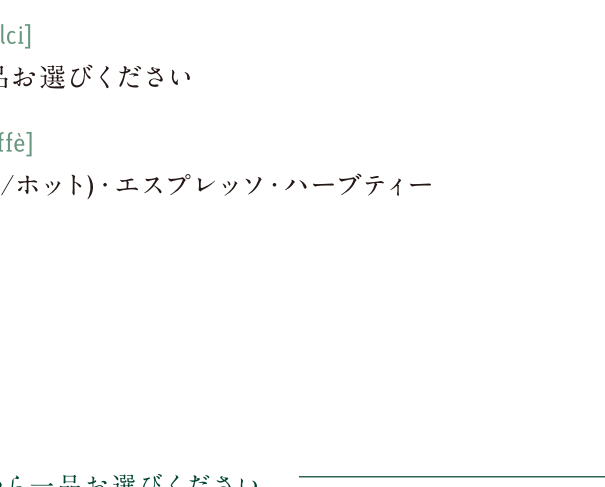
タラとアンチョビ、ブロッコリーのソース
フェネル香草パン粉 スパゲッティ



黒毛和牛のラグーと栗のソース
バッパルデッレ (＋税込500円)



三元豚のロース肉のグリル
洋梨とローズマリーのビュール添え 安納芋



本日のお魚と季節野菜のロースト
ボルチーニのクレーマ (＋税込800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ター・ミスティカンツァ

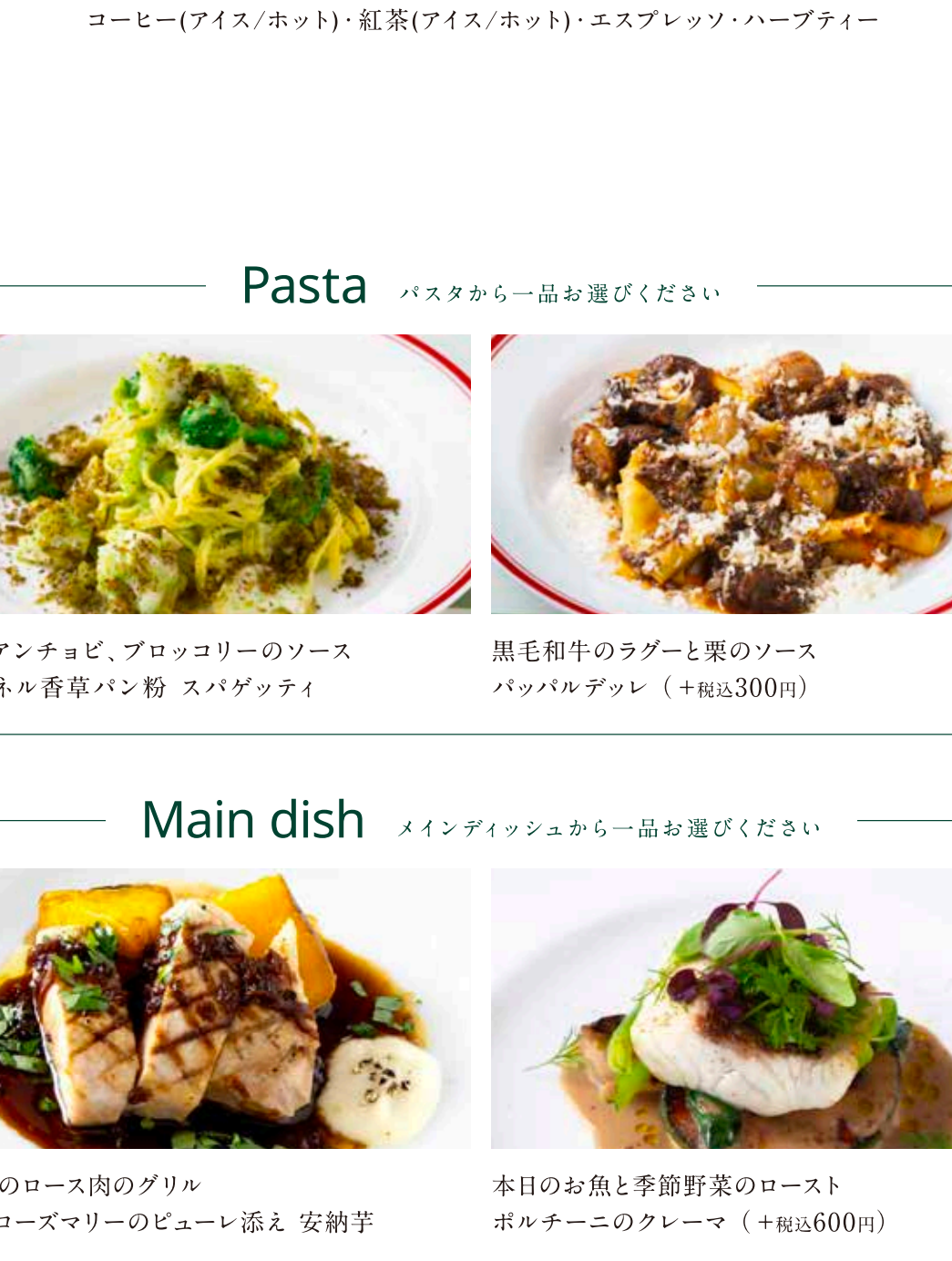
税込550円

特定原材料:スタッフにお尋ねください。

Corso Classico

税込 3,800円～

ランチコース「クラッシコ」



※パンは2名様イメージです

[Antipasto misto]

前菜盛り合わせ
スープ / 生ハム / 前菜(野菜) / 前菜(インサオール)

[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

[Main dish]

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

[Caff ]

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

Pasta

パスタから一品お選びください



タラとアンチョビ、ブロッコリーのソース
フェネル香草パン粉 スパゲッティ



黒毛和牛のラグーと栗のソース
バッパルデッレ (＋税込300円)

Main dish

メインディッシュから一品お選びください



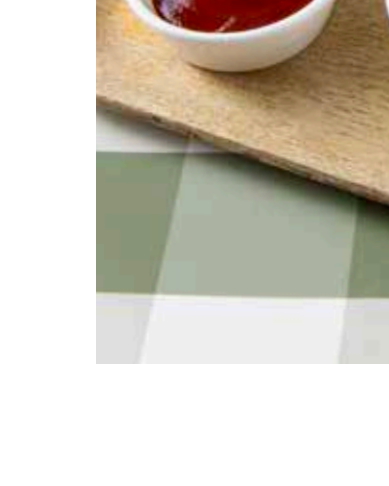
三元豚のロース肉のグリル
洋梨とローズマリーのビュール添え 安納芋



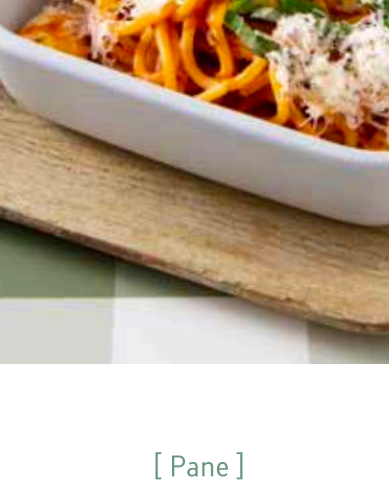
本日のお魚と季節野菜のロースト
ボルチーニのクレーマ (＋税込600円)

Dolci

種内から一品お選びください



ピスタチオのクレーム
ほろ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

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ター・ミスティカンツァ

税込550円

特定原材料:スタッフにお尋ねください。

Piatto Per Bambini

税込980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、パ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。

CORSO SPECIALE

ランチコース「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とサラミの盛り合わせ
& グリッシーニ

[Antipasto]

前菜3種盛り合わせ

[Antipasto]

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

ボ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 ボルチーニのクレーマ

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 ノルサミコ (+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・ゾー ほろ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