Trattoria AL POMPIERE
Verona Italia
OSAKA

DINNER MENU

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・ポンピ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 1,430円 ※2名様～
■ Jamón Serrano ハモンセラーノ	税込 1,320円
■ Brianbella ブリアン ベッラ	税込 1,100円
■ Salame サラミ	税込 990円
■ Coppa コッパ	税込 990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 2,880円
■ La Tur ラトゥール	税込 1,320円
■ Gorgonzola ゴルゴンゾーラ	税込 1,210円
■ Taleggio タレッジョ	税込 1,210円
■ Pecorino sardo maturo ペコリーノ・サルド・マトゥーロ	税込 1,320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
■ Occelli al Barolo オッチェッリ・アル・バローロ	税込 1,980円

Gil Antipasti

前菜

■ Carpaccio di tonnetto d’autunno con radicchio in agrodolce e ricotta salata 戻り鰹のカルパッチョ 甘酸っぱいラディッキオ リコッタサラータ	税込 1,980円
■ Mozzarella italiana con pomodori e salsa al basilico イタリア産モッツァレラチーズ フルーツトマト サルサ・バジリコ	税込 1,980円
■ Frittata con funghi champignon di Rokko e Parmigiano Reggiano 六甲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 1,650円

Verdura

野菜料理

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

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

Tradizione Al Pompiere
アルポンピエーレの伝統料理

■ Saltimbocca di filetto di maiale "Yamato Pork" al limone e burro alla salvia 生ハムで巻いた大和ポークヘレ肉のレモンソテー　セージバター	税込 2,700円
■ Agnello arrosto con tartare di melanzane al profumo di menta 仔羊のロースト　茄子のタルタル添え　ミントの香り	税込 3,300円
■ Pesce del giorno arrosto con zucchine saltate, o live taggiasche e salsa al prezzemolo 本日のお魚のロースト　ズッキーニのソテー　タジャスカオリーブ　イタリアンパセリのソース	税込 3,300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 4,300円
■ Filetto di manzo arrosto con pepe di Timut e riduzione di aceto balsamico 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 5,500円

Pizza
ピッツァ

■ Marinara (salsa di pomodoro, origano, aglio, basilico) マリナーラ（トマトソース、オレガノ、にんにく、バジリコ）	税込 1,580円
■ Margherita (salsa di pomodoro, basilico, mozzarella) マルゲリータ（トマトソース、バジリコ、モッツァレラ）	税込 1,800円
■ Bismarck (prosciutto crudo, uovo all'occhio di bue, mozzarella, grana padano) ビスマルク（生ハム、半熟卵、モッツァレラ、グラナパダーノ）	税込 2,200円
■ Quattro formaggi (gorgonzola, ricotta, mozzarella, grana padano, miele) クアトロ（ゴルゴンゾーラ、リコッタ、モッツァレラ、グラナパダーノ、はちみつ）	税込 2,480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 1,880円
■ Pappardelle al ragü di maiale "Yamato" e funghi "Rokko" con crema leggera 大和ポークのラグーと六甲マッシュルームの軽いクリームソース　パッパルデッレ	税込 2,200円
■ Spaghetti di Gragnano con salsa di satre alla veneta, pan grattato e sudachi グラニャーノスパゲッティ　ヴェネト風サンマのソース　トーストしたパン粉　酢橘	税込 2,170円
■ Tagliolini con salsa di sarde e pomodoro frrsco, pan grattato profumato al finocchietto イワシとフレッシュトマトのソース　フェンネル香草パン粉　タリオリーニ	税込 2,280円
■ Tagliolini con ragü di funghi europei e salsa al burro fermentato ヨーロッパ産キノコのラグーと発酵バターのソース　タリオリーニ	税込 2,850円
■ Raviori con melanzane grigliate e ricotta 焼き茄子とリコッタチーズのラビオリ	税込 2,880円

Risotto
リゾット

■ Risotto ai funghi porcini e parmigiano ポルチーニ茸とパルミジャーノチーズのリゾット	税込 2,950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・ポンピ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
Trattoria Al Pompiere

“Worlds Best Tiramisu”
Story from Marco Dandrea

「ティラミスは、アル・ポンピ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。

ORTHOFIX
Worlds Best
Tiramisu
Trattoria Al Pompiere
Al Pompiere

■ Torta meringata alla vaniglia con salsa al mandarino, fragole e frutti di bosco バニラ風味のメレンゲケーキ　マンダリンオレンジのソース　イチゴ、ベリー	税込 990円
■ Cremoso al pistacchio con salsa al caffè espresso amaro e cioccolato croccante ピスタチオのクレーモゾ　ほろ苦いエスプレッソのソース　砕いたチョコレート	税込 990円
■ Zuppa fredda di melone con sorbetto al sambuco 冷製メロンのスープ　エルダーフラワーのソルベ添え	税込 990円
■ Torta di cioccolato con gelato alla vaniglia 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	税込 990円
■ Gelato artigianale del giorno 本日の自家製ジェラート	税込 780円
■ Torta con sbrisolona トルタ　スブリゾローナ（北イタリア伝統のクッキー）	税込 600円

特定原材料：スタッフにお尋ねください。