AL POMPIERE
Trattoria
Verona Italia
OSAKA

LUNCH MENU

Pane fatto in casa a volontà.

贅沢なおかわり自由の自家製パン

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
ミルク香る優しい甘みを
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・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

THOFIX
Worlds Best
Tiramisu
Trattoria Al Pompiere
Al Pompiere

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 3,100円～

ランチコース「レッジェーロ」

※写真はイメージです

[Zuppa]
季節のスープ

[Pane]
自家製パン２種 -おかわり自由-

[Scelta]
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

[Caffè]
コーヒー(アイス/ホット)・紅茶(アイス/ホット)・ハーブティー

Scelta パスタ・メインディッシュから一品お選びください

イワシとフレッシュトマトのオイルソース
フェンネル香草パン粉　スパゲッティ

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400円）

三元豚のロース肉のグリル　インカのめざめ
フォンティーナチーズのフォンデュータ

本日のお魚のロースト　栗とパルミジャーノチーズの
リゾット添え　ティムールペッパー（＋税込700円）

Dolci Opzione ドルチェオプションメニュー

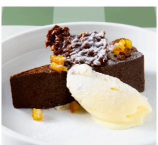
下記のドルチェに変更可能です

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300円）

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300円）

Al Pompiere

Worlds Best ティラミス
（＋税込500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
（＋税込300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 650円

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

Corso Classico

税込 4,200円～

ランチコース「クラッシコ」

※写真はイメージです

[Antioasto misto]
前菜盛り合わせ
スープ / 生ハム / 仔牛のタン サルサヴェルデ / 戻り鰹のカルパッチョ サルサトンナート

[Pane]
自家製パン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]
本日のジェラート

[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

Pasta パスタから一品お選びください

イワシとフレッシュトマトのオイルソース
フェンネル香草パン粉 スパゲッティ

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400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 インカのめざめ
フォンティーナチーズのフォンデュータ

本日のお魚のロースト 栗とパルミジャーノチーズの
リゾット添え ティムールペッパー （＋税込700円）

Dolci Opzione ドルチェオプションメニュー

下記のドルチェに変更可能です

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300円）

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300円）

Worlds Best ティラミス
（＋税込500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
（＋税込300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 650円

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

Piatto Per Bambini

お子さまプレート

税込 980円

※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 トマトとモッツァレラチーズ、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。

Corso Speciale

税込 6,500円～

ランチコース「スペチアーレ」

[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]

自家製パン２種　- おかわり自由 -

[Pasta]

パスタから一品お選びください

ヴェネト風サンマのソース　トーストしたパン粉 グラニャーノスパゲッティ

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

焼き茄子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

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

仔羊のロースト 茄子のタルタル添え ミントの香り

本日の鮮魚のロースト 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

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

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

冷製メロンのスープ エルダーフラワーのソルベ添え

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

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