



## 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、品質管理と厚み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 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～
- Prosciutto crudo  
生ハム 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 税込2,860円  
(チーズ4種盛り合わせ)
- 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  
タレージョ 税込1,210円
- Pecorino sardo maturo  
ペコーリノ・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 pesce del giorno  
con salsa di pomodoro e olive in agrodolce 税込1,980円  
本日の鮮魚のカルパッチョ トマトとオリーブのサルサ アグロドルチェ
- Mozzarella italiana con pomodori e salsa al basilico 税込1,980円  
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
- Frittata di zucchini e parmigiano 税込1,650円  
ズッキーニとパルミジャーノチーズのフリッタータ

## Verdura

### 野菜料理

- Insalata misticanza 税込1,210円  
インサラータ・ミステイカンツァ (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 arrosto con crema di cozze ed erbe aromatiche 税込3,200円  
本日のお魚のロースト ムール貝とハーブのクレマ
- Guancia di manzo brasata all'Amarone 税込4,300円  
アマローネ・ブラザード “牛はほ肉のアマローネワイン蒸込み”
- 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, ricotta, mozzarella, grana padano, miele) 税込2,420円  
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)

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  
グラニャーノスバゲッティ ポモドーロ (Al Pompiere伝統のトマトソース)
- Spaghetti di gragnano con salmone affumicato della casa e bottarga 税込2,000円  
グラニャーノスバゲッティ 自家製スモークサーモンとボッタルガのソース
- Pappardelle al ragu di maiale yamato e melanzane 税込2,170円  
大和ボークのポロネーゼとナスのソース パッパルデルレ
- Tagliolini con sarde, zucchini e burro affumicato con pangrattato al finocchio 税込2,280円  
イワシとズッキーニ、煙製バターソース フェネル香草パン粉 タリオリーニ
- Gnocchi di patate fatti in casa ai quattro formaggi e pistacchi 税込2,580円  
自家製じゃがいものニョッキ 4種のチーズとピスタチオのソース
- Ravioli al basilico e mascarpone con olive, pinoli e pomodoro 税込2,880円  
バジルとマスカルポーネのラビオリ オリーブ、松の実、トマト

## Risotto

### リゾット

- Risotto ai funghi porcini 税込2,860円  
ボルチャーニ茸のリゾット

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

## I Dolci

### ドルチェ

### 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一品です。



**“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。



- Torta di cioccolato con gelato alla vaniglia 税込990円  
チョコレートとトルタ 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  
ピスタチオのクレーム ソース ほろ苦いエスプレッソのソース 砕いたチョコレート
- 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
- Gelato artigianale del giorno 税込780円  
本日の自家製ジェラート
- Panna cotta 税込780円  
パナナコッタ
- Torta con sbrisolona 税込600円  
トルタ スブリゾローナ(北イタリア伝統のクッキー)

特定原材料：スタッフにお尋ねください。

# 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 自家製スモークサーモンとポツタルガのソース

大和ポークのボロネーゼとナスのソース 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

本日のお魚のロースト ムール貝とハーブのクレーマ

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 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 ほんろし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

イワシとズッキーニ、燻製バターのソース フェネル香草パン粉 タリオリーニ

自家製じゃがいものニョッキ 4種のチーズとピスタチオのソース

バジルとマスカルポーネのラビオリ オリーブ、松の実、トマト

[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

本日のお魚のロースト ムール貝とハーブのクレーマ

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 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 ほんろし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