

## Pane fresco appena sfornato di lusso con ricariche illimitate

贅沢なおかわり自由の焼ききたパン



### PANE AL LATTE

発酵バター  
の  
ミルクパン  
を使った生地  
に  
ミルク  
の優しい甘み  
を加えました。



### FOCACCIA

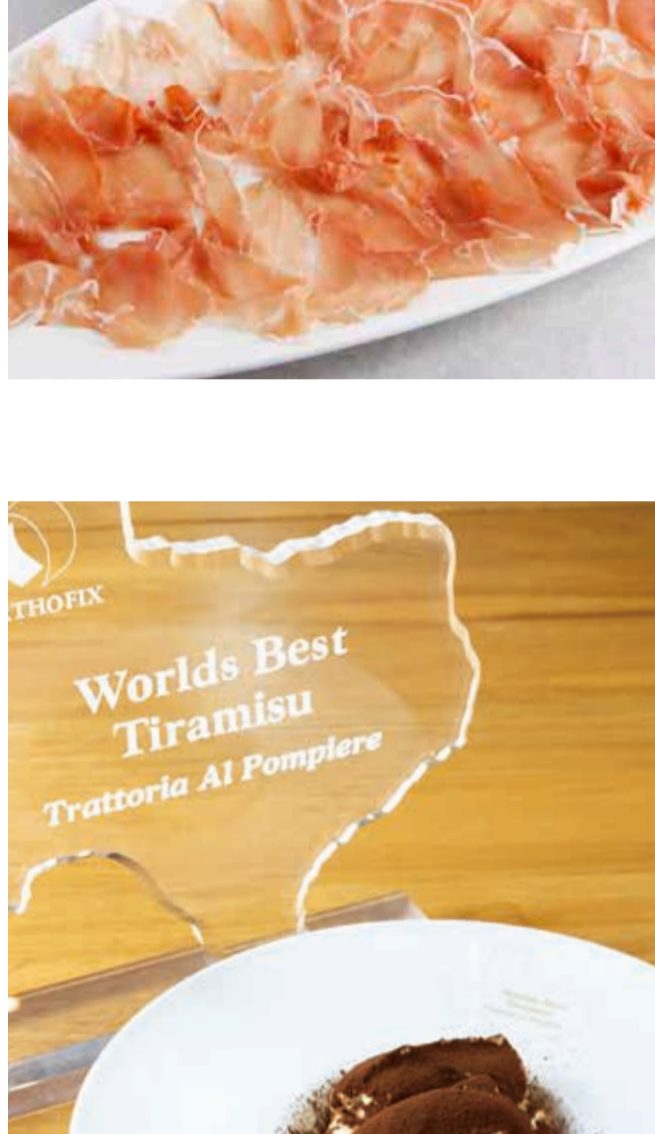
フォカッチャ  
国産小麦を  
ブレンドした  
生地に、  
イタリア産  
エキストラ  
オリーブ  
オイルが  
香る、  
高加水の  
フォカッチャ。

## 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

### 世界のティラミス

私達のティラミスに“Worlds Best Tiramisu(世界のティラミス)”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。

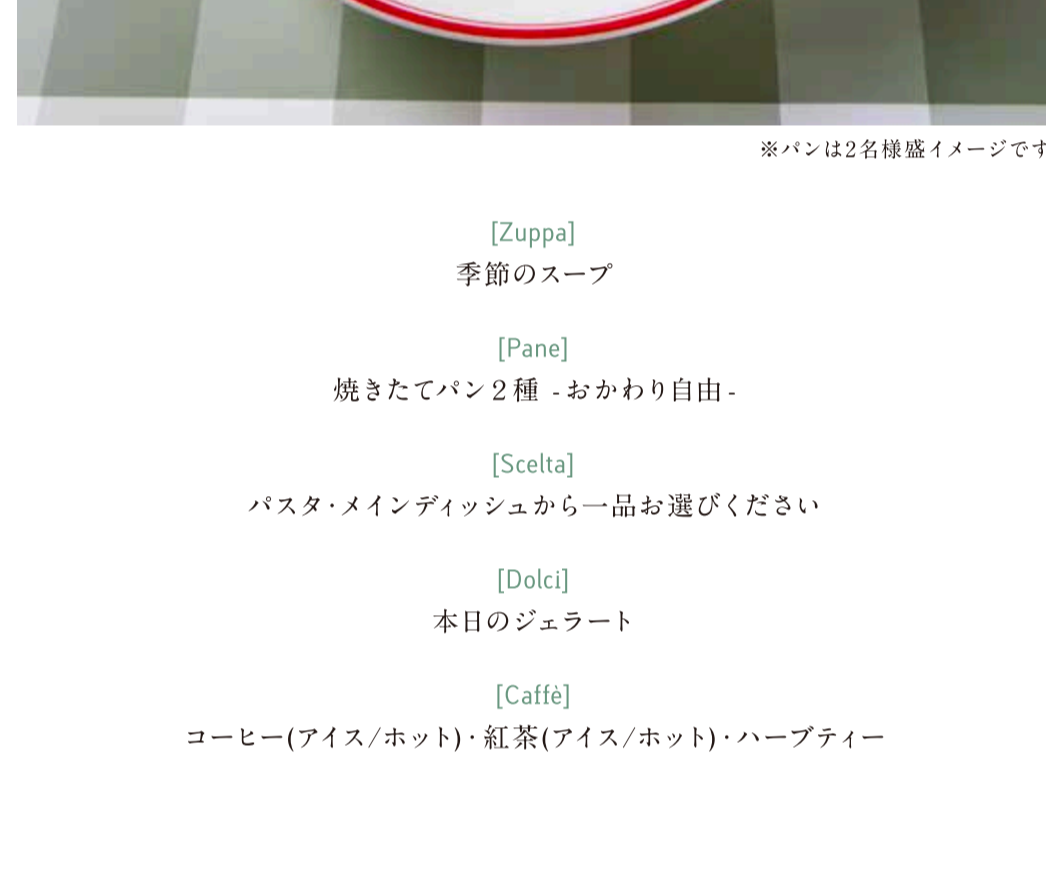
エグゼクティブシェフ マルコ・ダンドレア



## Corso Leggero

税込 2,300円～

### ランチコース「レージュエロ」



※パンは2名様盛りイメージです

#### [Zuppa]

季節のスープ

#### [Pane]

焼ききたパン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

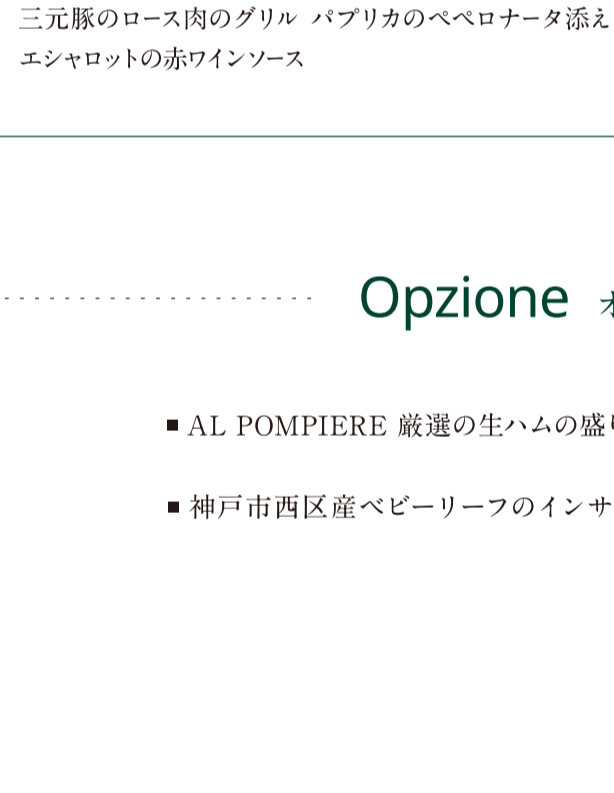
パスタ・メインディッシュから一品お選びください



スモークベーコンとズッキーニのオイルソース  
スパゲッティ



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 (+税込300円)



三元豚のロース肉のグリル パプリカのペペロナータ添え  
エシャロットの赤ワインソース



本日のお魚のロースト  
ムール貝とハーブのクレマ (+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
- 神戸市西区産ペビーリーフのインサラータ・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名様盛りイメージです

#### [Antipasto misto]

前菜盛り合わせ

スープ / 生ハム / ナスの甘酢漬け冷やしマリネリコッタ / 本日の鮮魚のカルパッチョサルサヴェルデ

#### [Pane]

焼ききたパン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

#### [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



スモークベーコンとズッキーニのオイルソース  
スパゲッティ



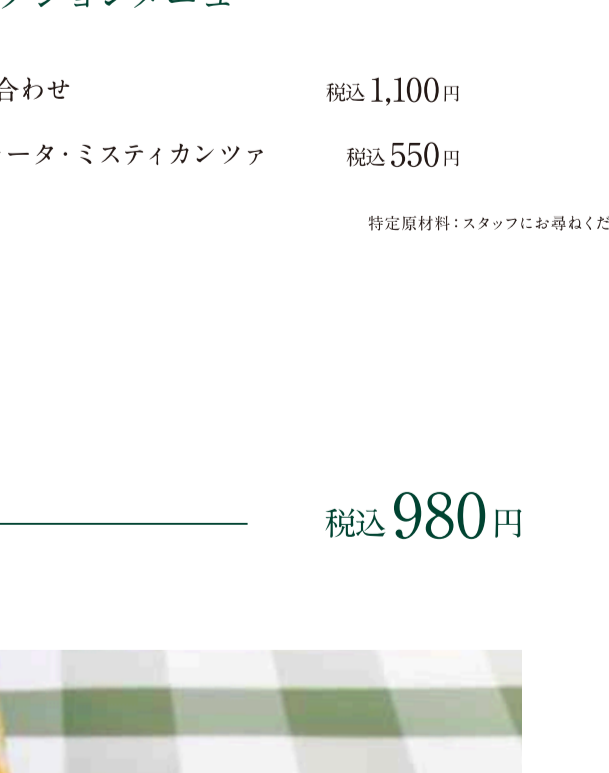
大和ポークのボロネーゼとナスのソース  
パッパルデッレ (+税込300円)

## 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 パプリカのペペロナータ添え  
エシャロットの赤ワインソース



本日のお魚のロースト  
ムール貝とハーブのクレマ (+税込800円)

## Dolci

種内から一品お選びください



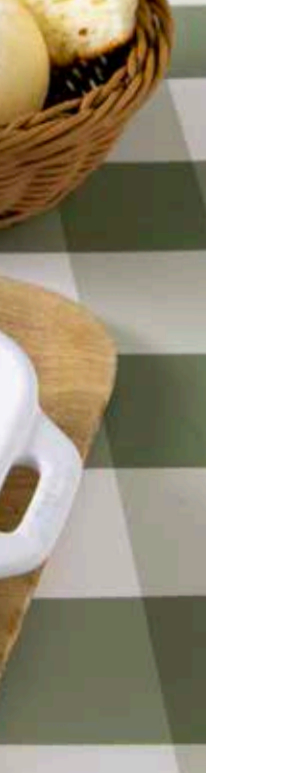
アマレットのセミフレッド  
カカオのエスプーマ



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



パンナコッタ

## Opzione オプションメニュー

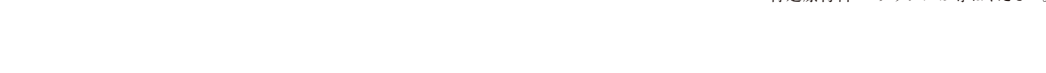
- AL POMPIERE 厳選の生ハムの盛り合わせ 税込1,100円
- 神戸市西区産ペビーリーフのインサラータ・ミスティカンツァ 税込550円

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 トマトとモッツァレラチーズ、パジリコトマトソース

#### [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

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