

I Salumi

SALUMI

生ハム&サラミ		
■ Salumi misti e giardiniera		■ Salame
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〜		サラミ 税込990円
■ Jamón Serrano		■ Coppa
ハモンセラノ 税込1,320円		コッパ 税込990円
■ Brianbella		■ Mortadella
ブリアン ベッラ 税込1,100円		モルタデッラ 税込990円
		■ Giardiniera di verdure
		ジャルディニエーラ 税込550円 (野菜の軽いピクルス)

I Formaggi

チーズ		
■ Formaggi misti		■ Taleggio
フォルマッジ ミスト 税込2,860円 (チーズ4種盛り合わせ)		タレggio 税込1,210円
■ La Tur		■ Pecorino sardo maturo
ラトゥール 税込1,320円		ペコリーノ・サルド・マトゥーロ 税込1,320円
■ Gorgonzola		■ Sottocenere al Tartufo
ゴルゴンゾーラ 税込1,210円		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	税込1,980円
戻り鰯のカルパッチョ 甘酸っぱいラディッキオ リコッタサラータ	
■ Mozzarella italiana con pomodori e salsa al basilico	税込1,980円
イタリア産モッツアレラチーズ フルーツマト サルサ・バジリコ	
■ Frittata con funghi champignon di Rokko e Parmigiano Reggiano	税込1,650円
六甲マッシュルームとバ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)	
■ 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

■ Saltimbocca di filetto di maiale "Yamato Pork" al limone e burro alla salvia	税込2,700円
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	
■ Agnello arrosto con tartare di melanzane al profumo di menta	税込2,900円
仔羊のロースト 茄子のタルタル添え ミントの香り	
■ Pesce del giorno arrosto con zucchine saltate, o live taggiasche e salsa al prezzemolo	税込3,200円
本日のお魚のロースト ブッキーニのソテー タジャスカオリーブ イタリアンパセリのソース	
■ Guancia di manzo brasata all'Amarone	税込4,300円
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"	
■ 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 ティームルベッパパー バルサミコ	

Pizza

ピッツァ

■ Marinara (salsa di pomodoro, origano, aglio, basilico)	税込1,540円
マリナラー (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、モッツアレラ)	
■ 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、モッツアレラ、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、モッツアレラ、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 ボモドーロ (Al Pompiere伝統のトマトソース)	
■ Pappardelle al ragù di maiale "Yamato" e funghi "Rokko" con crema leggera	税込2,100円
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 パッパデルレ	
■ Spaghetti di Gragnano con salsa di satire alla veneta, pan grattato e sudachi	税込2,170円
グラニャーノスバゲッティ ヴェネト風サンマのソース トーストしたパン粉 酢橘	
■ Tagliolini con salsa di sarde e pomodoro frsco, pan grattato profumato al finocchio	税込2,280円
イワシとフレッシュトマトのソース フェネル香草パン粉 タリオリーニ	
■ Tagliolini con ragù di funghi europei e salsa al burro fermentato	税込2,750円
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	
■ Ravioli con melanzane grigliate e ricotta	税込2,880円
焼き茄子とリコッタチーズのラビオリ	

Risotto

リゾット

■ Risotto ai funghi porcini e parmigiano	税込2,860円
ボルチャーニ茸とバルミジャーノチーズのリゾット	

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 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・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。	
World's Best Tiramisu Trattoria Al Pompiere "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 Hargety（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 meringata alla vaniglia con salsa al mandarino, fragole e frutti di bosco	税込990円
パ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	
■ 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ゾン ほろ苦いエスプレッソのソース 砕いたチョコレート	
■ Zuppa fredda di melone con sorbetto al sambuco	税込990円
冷製メロンのスープ エルダーフラワーのソルベ添え	
■ Torta di cioccolato con gelato alla vaniglia	税込990円
チョコレートのトルタ パニラジェラート オレンジの砂糖漬け	
■ Gelato artigianale del giorno	税込780円
本日の自家製ジェラート	
■ 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]

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

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)

イワシとフレッシュトマトのソース タリオリーニ

大和ボークのラグーと六甲マッシュルームの軽いクリーム 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

生ハムで巻いた大和ボ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ム・ゾ ほんのり甘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

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]

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ボ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ム・ゾ ほんのり甘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