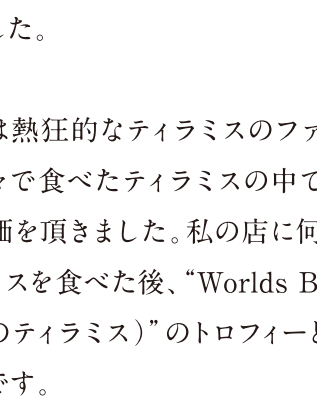


## Pane fatto in casa a volontà.

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。



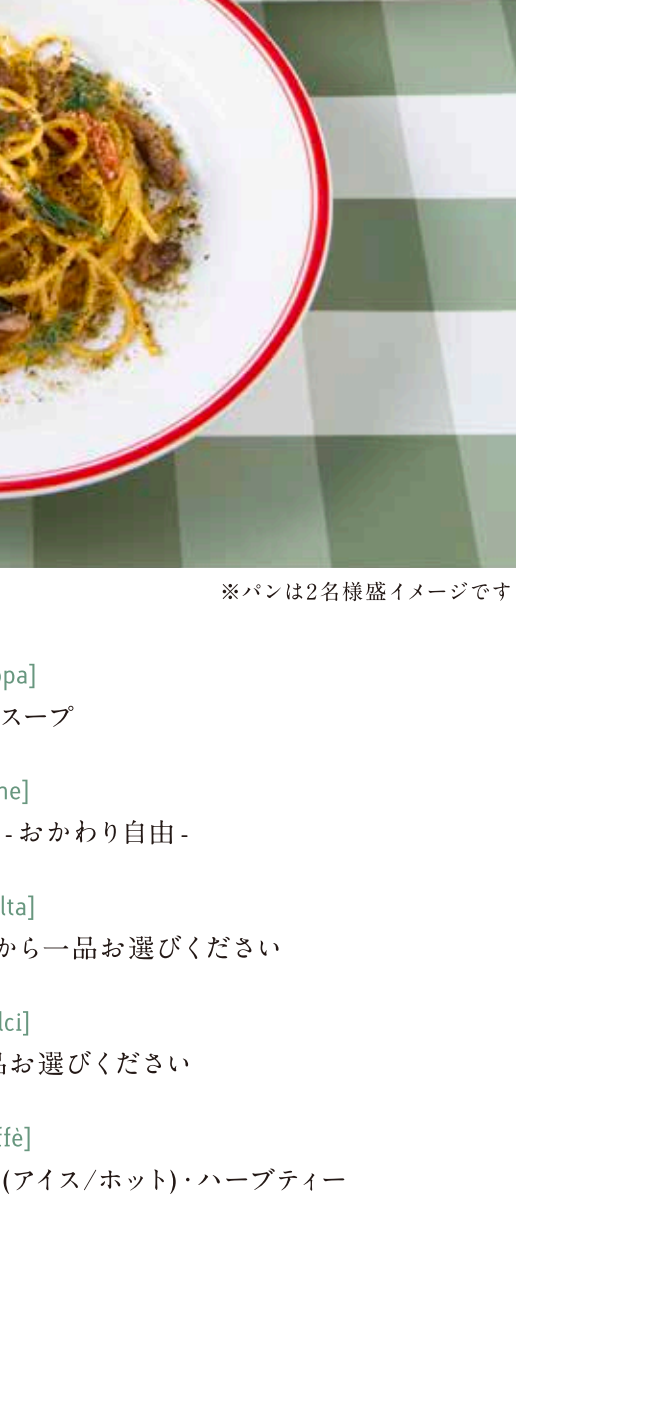
## Il Tiramisu

世界一のティラミス

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 2,800円 ~

ランチコース「レジェーロ」



※パンは2名様盛りイメージです

[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]

ドルチェから一品お選びください

[Caff ]

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

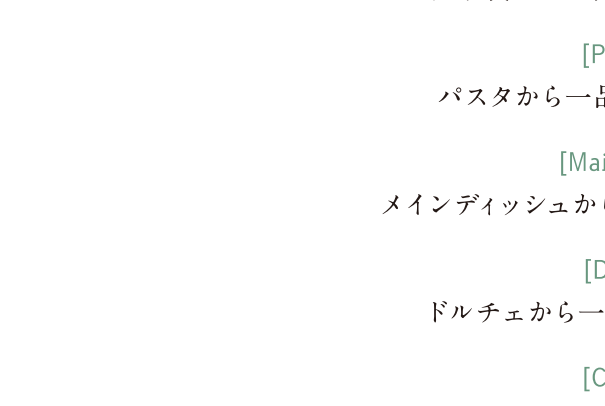
パスタ・メインディッシュから一品お選びください



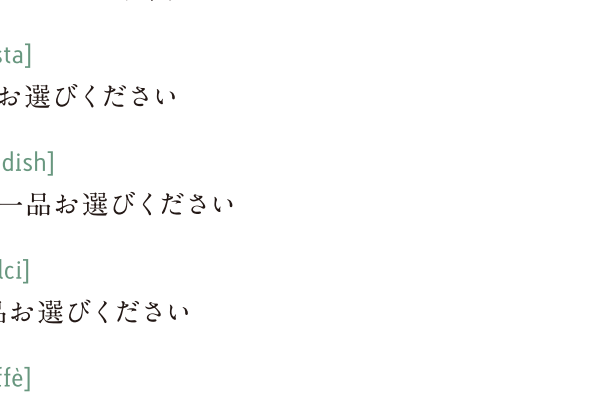
イワシとフレッシュトマトのオイルソース  
フェネル香草パン粉 スパゲッティ



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)



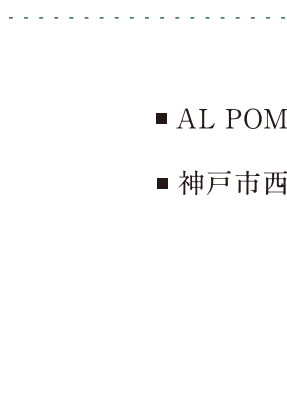
三元豚のロース肉のグリル インカのめざめ  
フォンテーナチーズのフォンデュータ



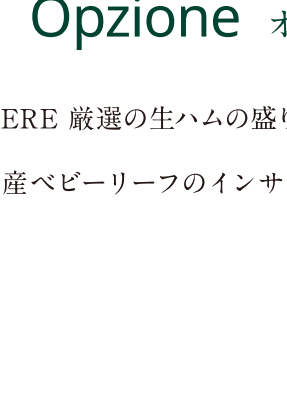
本日のお魚のロースト 栗とパルミジャーノチーズの  
リゾット添え ティームールベッパリー (+税込600円)

## Dolci

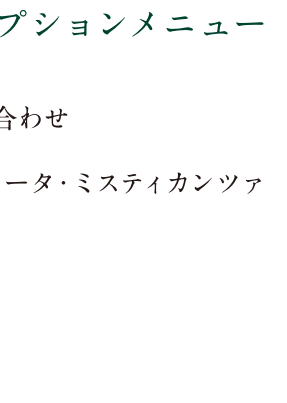
枠内から一品お選びください



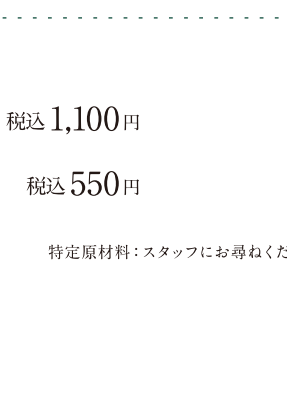
バナナ風味のメレンゲケーキ  
マンダリンオレンジソース  
イチゴ、ベリー



冷製メロンのスープ  
エルダーフラワーの  
ソルベ添え



Worlds Best ティラミス



チョコレートとトルタ  
パニラジェラート  
オレンジの砂糖漬け

## 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ダー・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 / 仔牛のタン サルヴェッラ / 尻り腰のカルパッチョ サルサトシナート

[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]

ドルチェから一品お選びください

[Caff ]

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  
フェネル香草パン粉 スパゲッティ



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 インカのめざめ  
フォンテ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 ティームールベッパリー (+税込600円)

## Dolci

枠内から一品お選びください



バナナ風味のメレンゲケーキ  
マンダリンオレンジソース  
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



Worlds Best ティラミス



チョコレートとトルタ  
パニラジェラート  
オレンジの砂糖漬け

## Opzione オプションメニュー

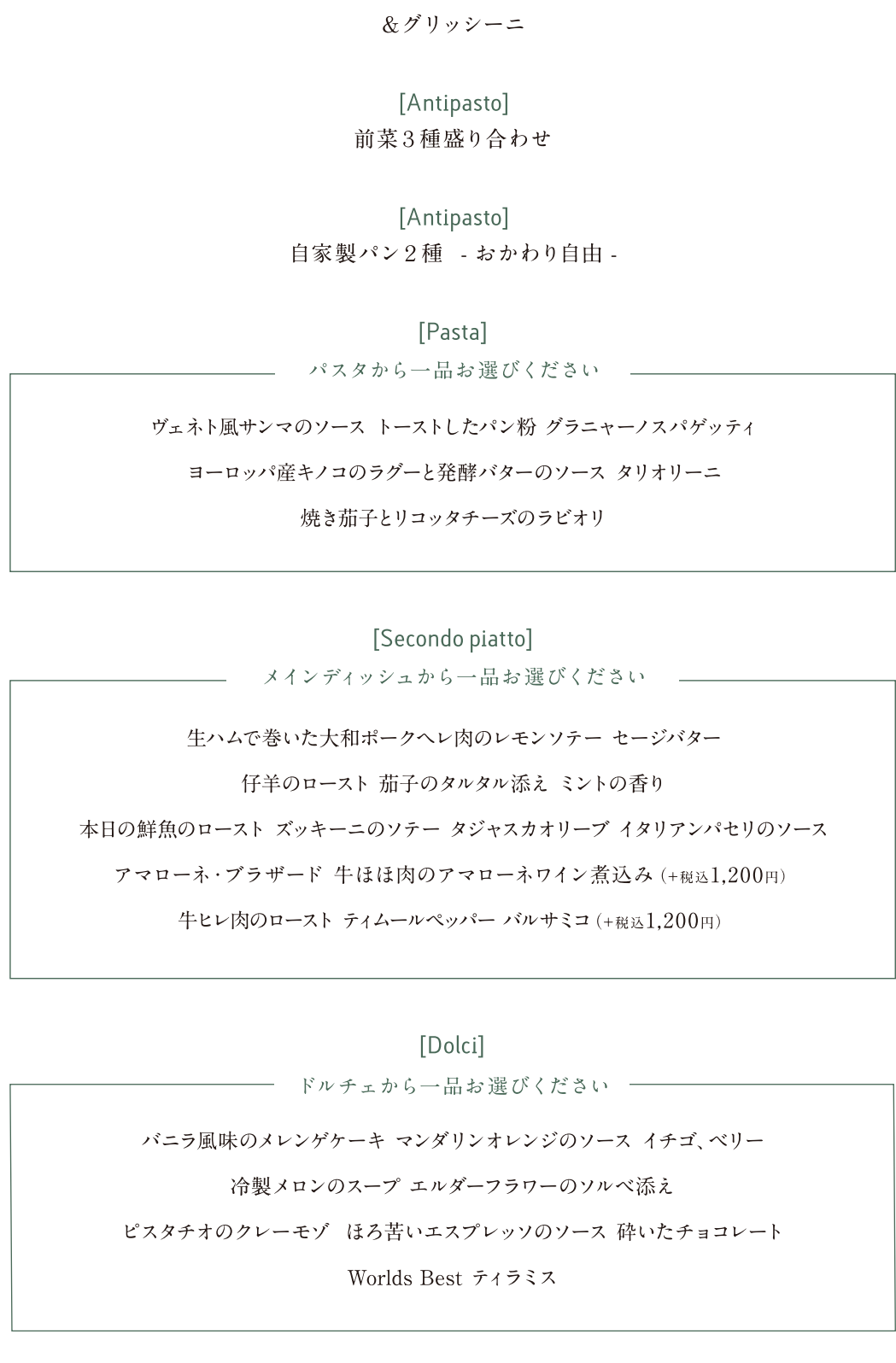
- AL POMPIERE 厳選の生ハムの盛り合わせ 税込 1,100円
- 神戸市西区産ベビーリーフのインサラダー・ミスティカンツァ 税込 550円

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 タジャスカイリーブ イタリアンパセリのソース  
アマローネ・ブラザード 牛はは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 ティームールベッパリー パルサミコ (+税込1,200円)

[Dolci]

ドルチェから一品お選びください

バナナ風味のメレンゲケーキ マンダリンオレンジソース 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・ソフ ほんろいエスプレッソソース 酔いたチョコレート  
Worlds Best ティラミス

[Caff ]

コーヒー(アイス/ホット)・紅茶(アイス/ホット)・ハーブティー