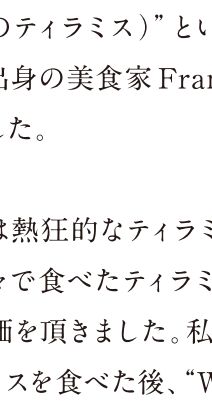


Pane fatto in casa a volontà.

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。



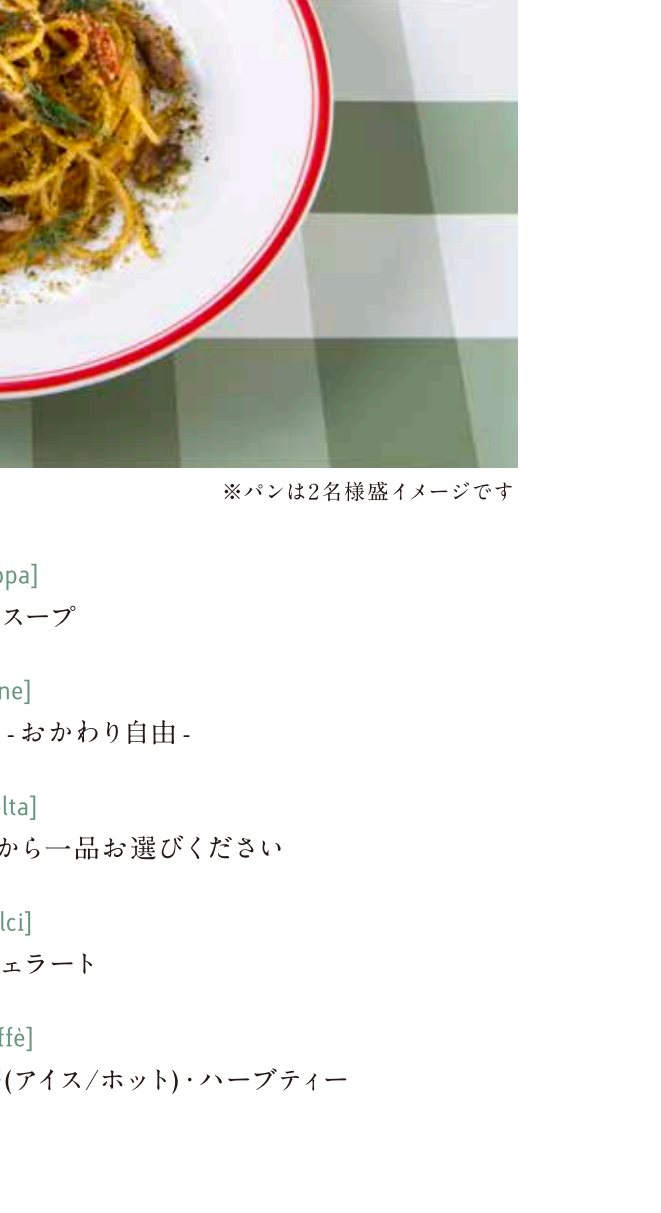
Il Tiramisu

世界一のティラミス

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。

エグゼクティブシェフ マルコ・ダンドレア



Corso Leggero

税込 2,500円～

ランチコース「レッジェーロ」



※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]

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)

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ター・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 サルヴェレダ / 尻り腰のカルパッチョ サルサトナート

[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

[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



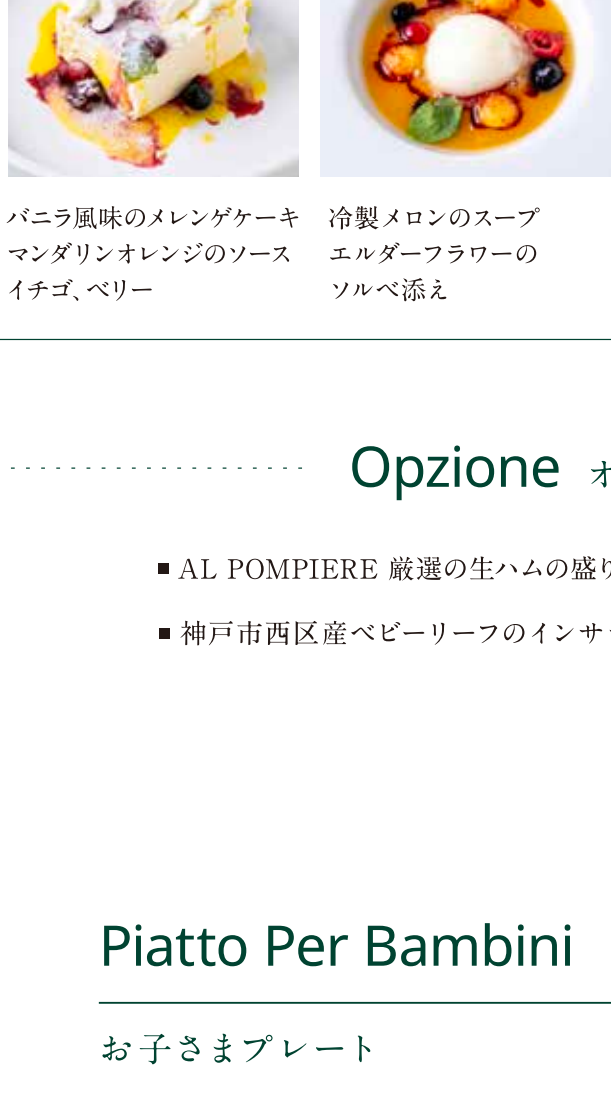
イワシとフレッシュマトのオイルソース
フェンネル香草パン粉 スパゲッティ



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



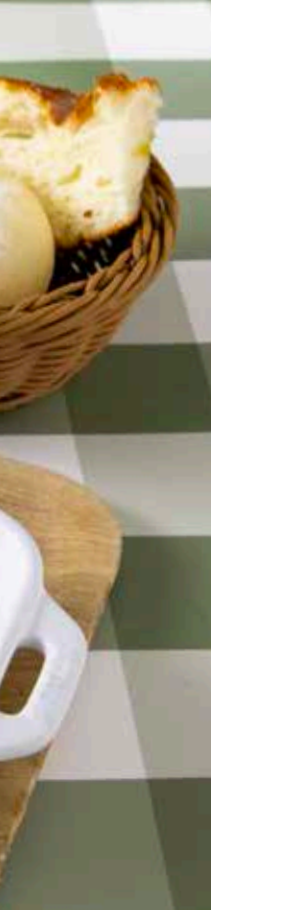
バニラ風味のメレンゲケーキ
マンダリンオレンジのソース イチゴ、ベリー



冷製メロンのスープ
エルダーフラワーの
ソルベ添え



Worlds Best ティラミス



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

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

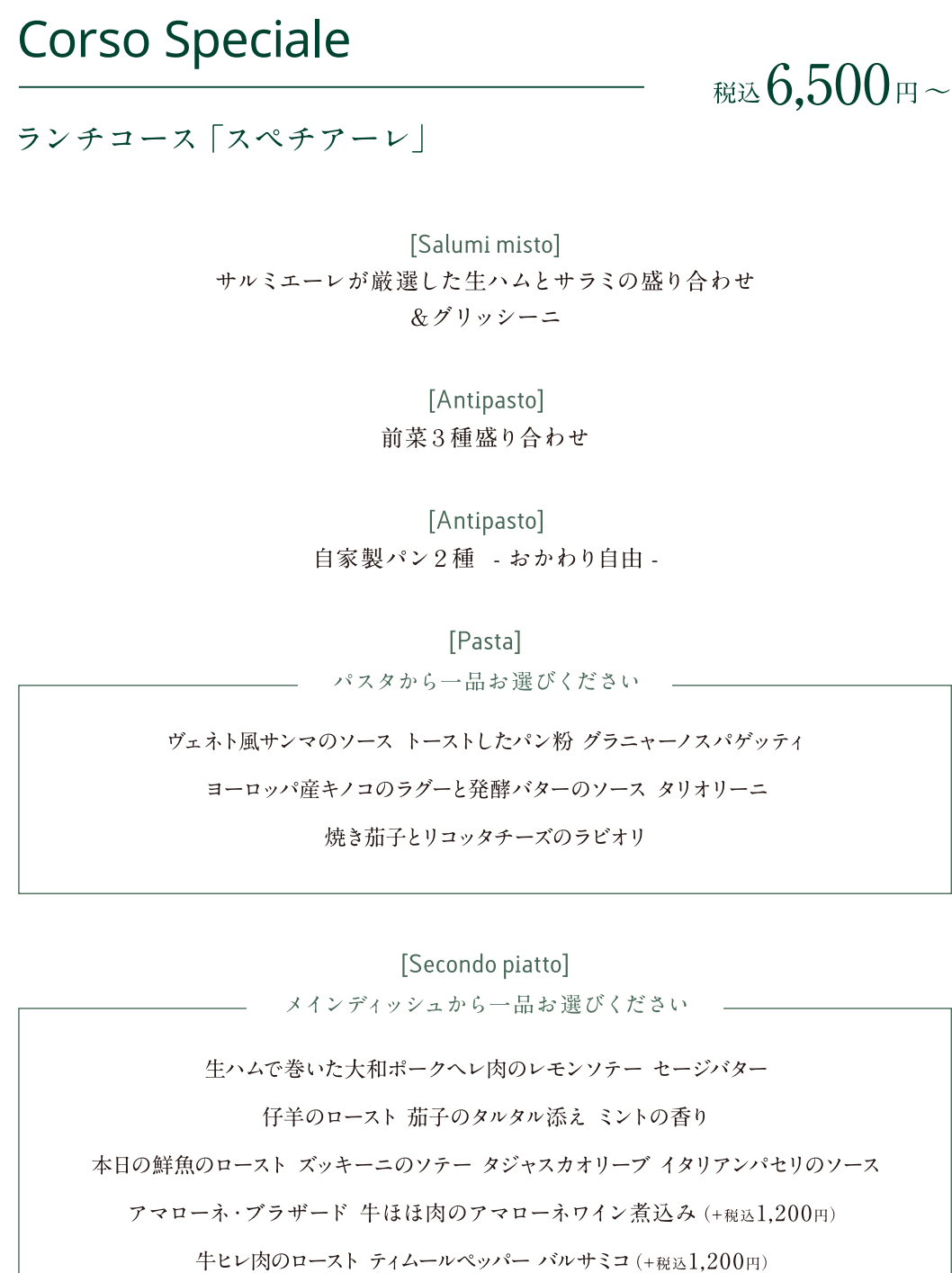
■神戸市西区産ベビーリーフのインサラター・ミスティカンツァ 税込550円

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 ブックリーニのソテー タジャスカオリブ 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ソー ほろ苦いエスプレッソのソース 削いたチョコレート
Worlds Best ティラミス

[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