

Storia

アル・ポンピエーレの歴史



アル・ポンピエーレが誕生したのは、今から約100年前。1920年代、とある消防士がお酒やおつまみを提供する場として、ヴェローナの路地裏で開業。この消防士の店は、ヴェローナの街を愛する多くの友人やご近所の人たちが集って賑わいました。名前もつけていなかった、この”消防士の店は、いつのまにか“AL POMPIERE(消防士の店)”と呼ばれるようになりました。現在もその名前が受け継がれています。100年の伝統と共に、今もイタリア・ヴェローナの街で愛されるトラットリアです。

Chef Esecutivo

エグゼクティブシェフの紹介



TRATTORIA AL POMPIERE エグゼクティブシェフ

Marco Dandrea (マルコ・ダンドレア)

イタリアに生まれ、ホテル学校で5年間料理を専攻。その後、フィレンツェのレストラン“Pinchiorri”やロンドンのレストラン“Toto's”ヴェローナのレストラン“Il Descio”などで経験を積む。現在Marco Dandreaがオーナーシェフとして、『TRATTORIA AL POMPIERE』の100年の伝統を引き継ぐ。

IMPEGNO PER IL PRANZO

アル・ポンピエーレランチのこだわり

贅沢なおかわり自由の 焼きたてパン

全てのランチに付きます

おかわり
自由です



PANE AL LATTE

発酵バターミルクパン

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。



サルミエーレが 厳選した自慢の生ハム

徹底した温度、品質管理と厚さ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アル・ポンピエーレの名物としてたくさんのお客様に愛されています。

イタリア・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。



世界一のティラミス

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・ポンピエーレ特製ティラミス。マスカルポーネやエスプレッソ、ティラミスを作る全ての素材にこだわりぬいた自慢の一品です。

