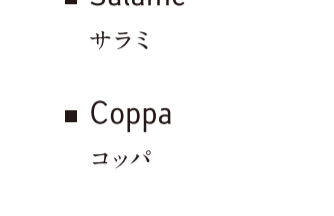




## SALUMI

### 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約35種類の生ハム・サラミを毎日提供しています。



大阪の当店でも徹底した温度、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AL POMPIEREの名物としてたくさんのお客様に愛されています。

## I Salumi

### 生ハム&サラミ

- Salumi misti e giardiniera  
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～

- Jamón Serrano  
ハモンセラノ 税込1,320円

- Brianbella  
ブリアン ベッラ 税込1,100円

- Salame  
サラミ 税込990円

- Coppa  
コッパ 税込990円

- Mortadella  
モルタデッラ 税込990円

- Giardiniera di verdure  
ジャルディニエーラ (野菜の軽いピクルス) 税込550円

## I Formaggi

### チーズ

- Formaggi misti  
フォルマッジ ミスト 税込2,860円  
(チーズ4種盛り合わせ)

- La Tur  
ラトゥール 税込1,320円

- Gorgonzola  
ゴルゴンゾーラ 税込1,210円

- Taleggio  
タレージョ 税込1,210円

- Pecorino sardo maturo  
ペコリーノ・サルド・マトゥーロ 税込1,320円

- Sottocenere al Tartufo  
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 Sakura Masu con Verdure Primavera alla Bassano  
桜マスのカルパッチョ 春野菜のバッサノ風仕立て 税込1,980円

- Mozzarella italiana con pomodori e salsa al basilico  
イタリア産モッツァレラチーズ フルーツマト サルサ・バジリコ 税込1,980円

- Frittata di asparagi e parmigiano  
アスパラとパルミジャーノチーズのフリッタータ 税込1,650円

## Verdura

### 野菜料理

- Insalata misticanza  
インサラータ・ミステイカンツァ (神戸市西区産ペビーリーフとハーブ、季節の花のサラダ) 税込1,210円

- Verdure cotte di stagione  
ヴェルドゥーラコッタ 税込1,380円

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

- Cuore di manzo alla veneziana con polenta abbrustolita  
牛ハツのヴェネツィア風 ポレンタのロースト 税込2,600円

- Pollo arrosto alla diavola  
鶏ロースト ディアボラソース 税込2,700円

- Pesce del giorno al forno con cavolo primaverale e salsa ai gamberetti sakura  
本日のお魚のロースト 春キャベツの蒸し焼きと桜エビのソース 税込2,800円

- Guancia di manzo brasata all'Amarone  
アマローネ・ブラザード "牛はほ肉のアマローネワイン蒸込み" 税込4,300円

- Filetto di manzo arrosto con pepe di Timut e riduzione di aceto balsamico  
牛ヒレ肉のロースト ティムールペッパー パルサミコ 税込4,900円

## Pizza

### ピッツァ

- Marinara (salsa di pomodoro, origano, aglio, basilico)  
マリナーラ (トマトソース、オレガノ、にんにく、バジリコ) 税込1,540円

- Margherita (salsa di pomodoro, basilico, mozzarella)  
マルゲリータ (トマトソース、バジリコ、モッツァレラ) 税込1,650円

- Bismarck (prosciutto crudo, uovo all'occhio di bue, mozzarella, grana padano)  
ビスマルク (生ハム、半熟卵、モッツァレラ、グラナパダーノ) 税込2,200円

- Quattro formaggi (gorgonzola, ricotta, mozzarella, grana padano, miele)  
クアトロ (ゴルゴンゾーラ、リコッタ、モッツァレラ、グラナパダーノ、はちみつ) 税込2,420円

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)  
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) 税込1,800円

- Spaghetti di gragnano con salmone affumicato della casa e cipolla novella, pangrattato tostato  
グラニャーノスパゲッティ 自家製スモークサーモンと新玉葱のソース トーストしたパン粉 税込1,900円

- Pappardelle al ragù di salsiccia e piselli, pecorino  
サルシッチャラグーとビゼッリのソース ペコリーノチーズ パッパルデッレ 税込2,000円

- Tagliolini con sawara al vapore e asparagi, salsa verde alla bottarga  
鱈の蒸し焼きとアスパラ、ポットルガのソース・ヴェルデ タリオリーニ 税込2,200円

- Crespelle con spinaci e ricotta al burro e salvia, con scamorza affumicata  
ほうれん草とリコッタチーズのクレスペッレ セージバター スカモルツァ・アフミカータ 税込2,600円

- Ravioli ai funghi porcini e ricotta  
ボルチーニ茸とリコッタチーズのラビオリ 税込3,680円

## Risotto

### リゾット

- Risotto ai funghi porcini  
ボルチーニ茸のリゾット 税込2,860円

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。

### "Worlds Best Tiramisù" 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みました。」  
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 Tiramisù"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 Tiramisù (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 di mele calda con gelato alla vaniglia  
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 税込990円

- Cremoso al pistacchio con salsa al caffè espresso amaro e cioccolato croccante  
ピスタチオのクレーム ソース ほろ苦いエスプレッソのソース 砕いたチョコレート 税込990円

- Semifreddo all'amaretto con spuma di cacao  
アマレットのセミフレッド、カカオのエスプーマ 税込880円

- Gelato artigianale del giorno  
本日の自家製ジェラート 税込780円

- Panna cotta  
パナナコッタ 税込780円

- Torta con sbrisolona  
トルタ スブリゾローナ(北イタリア伝統のクッキー) 税込600円

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]

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

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)

グラニャーノスパゲッティ 自家製スモークサーモンと新玉葱のソース トーストしたパン粉

サルシッチャラグーとピゼッリのソース ペコリーノチーズ 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

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 春キャベツの蒸し焼きと桜エビのソース

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

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

# CORSO SPECIALE

ディナーコース「スペチアール」

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]

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

鱈の蒸し焼きとアスパラのサルサヴェルデ、ポットルガのソース タリオリーニ

ほうれん草とリコッタチーズのクレスペッレ セージバター スモークチーズ

ポルチーニ茸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

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 春キャベツの蒸し焼きと桜エビのソース

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

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