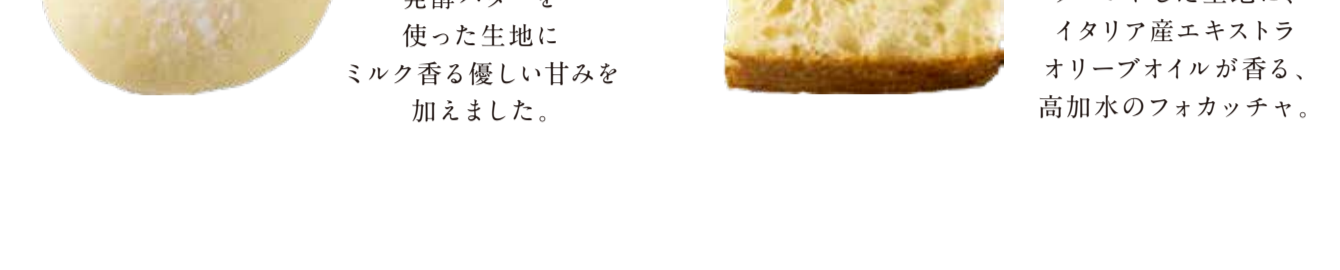


Pane fresco appena sfornato di lusso con ricricche illimitate

贅沢なおかわり自由の焼ききたパン



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。

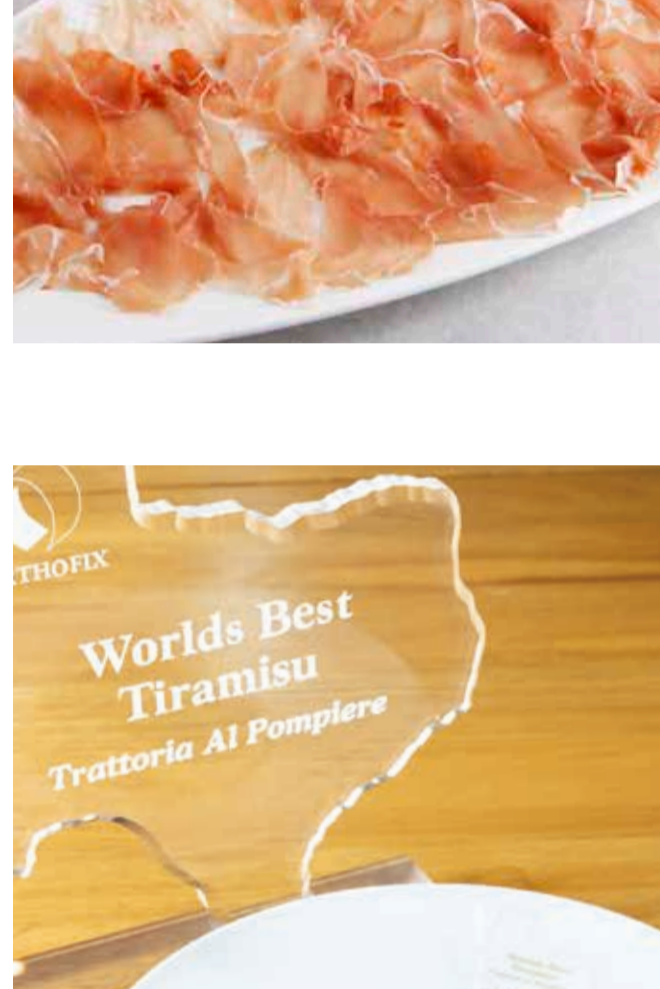
I Salumi

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・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

世界のティラミス

私達のティラミスに“Worlds Best Tiramisu(世界のティラミス)”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。

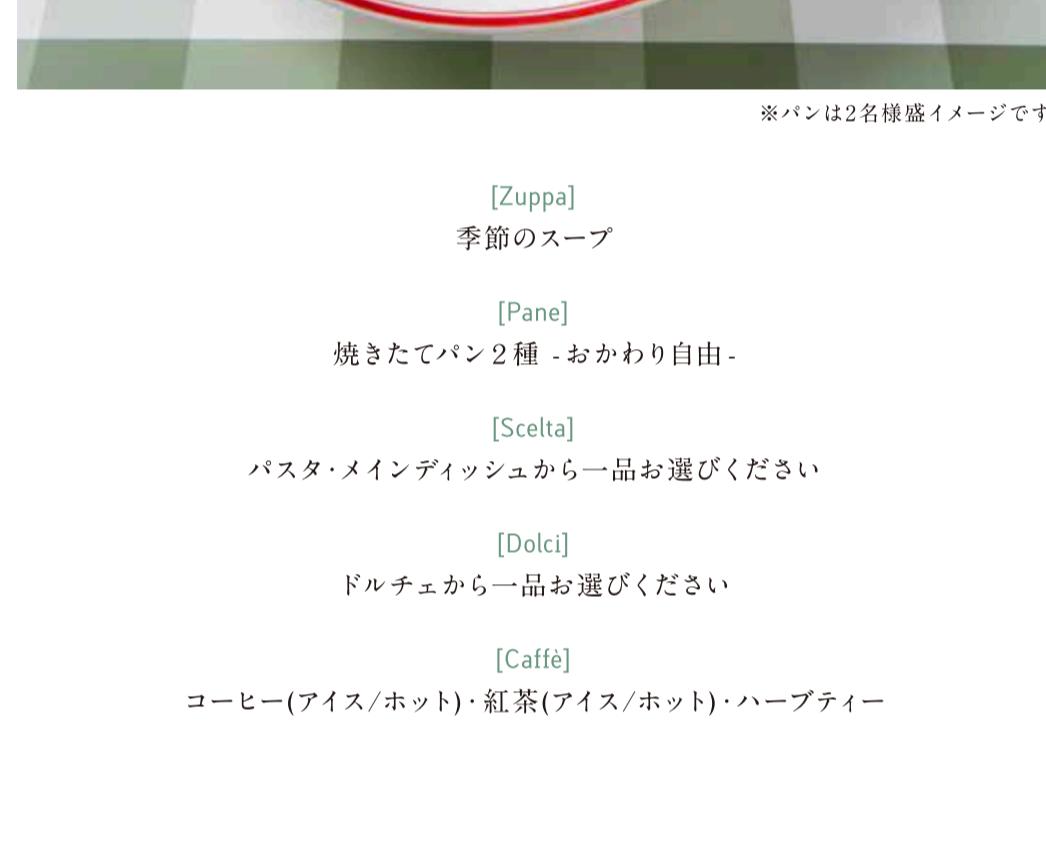
エグゼクティブシェフ マルコ・ダンドレア



Corso Leggero

税込 2,800円～

ランチコース「レージュエロ」



※パンは2名様イメージです

[Zuppa]

季節のスープ

[Pane]

焼ききたパン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

[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



サルシッチャと菜の花のオイルソース
スパゲッティ



鯖の蒸し焼きとアスパラ、ポットルガのソース・ヴェルデ
パッパルデッレ (+税込500円)



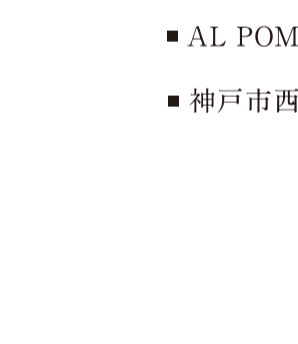
三元豚のロース肉のグリル 季節野菜のロースト
ローズマリーセサミオイル



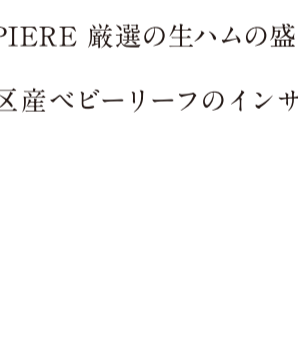
本日のお魚のロースト 春キャベツの蒸し焼きと
桜エビのソース (+税込800円)

Dolci

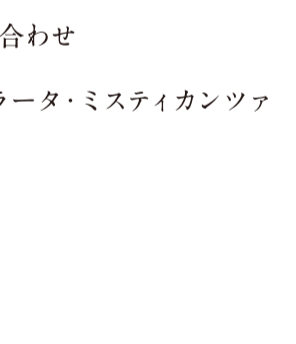
枠内から一品お選びください



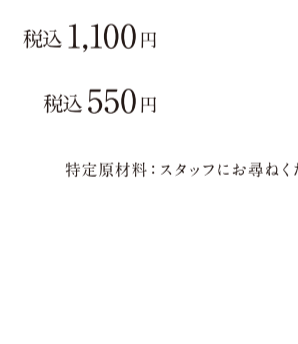
アマレットのセミフレッド
カカオのエスプーマ



チョコレートのトルタ
パニラジュラート
オレンジの砂糖漬け



Worlds Best ティラミス



パンナコッタ

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
- 神戸市西区産ペビーリーフのインサラータ・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名様イメージです

[Antipasto misto]

前菜盛り合わせ

スープ / 生ハム / 季節野菜のバッサノー風 / 桜マスのカルパッチョ サルサヴェルデ

[Pane]

焼ききたパン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



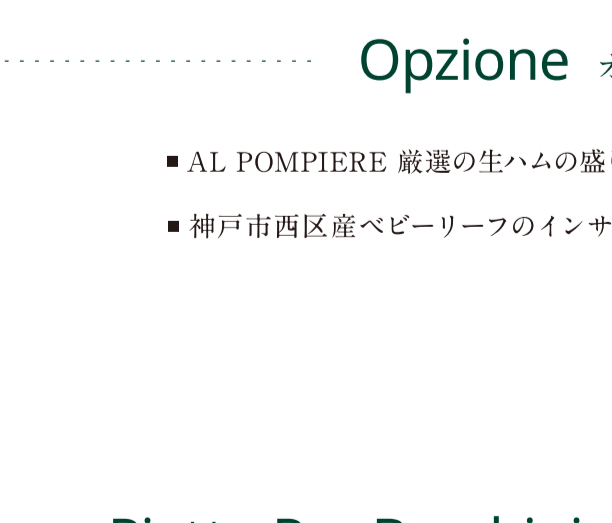
サルシッチャと菜の花のオイルソース
スパゲッティ



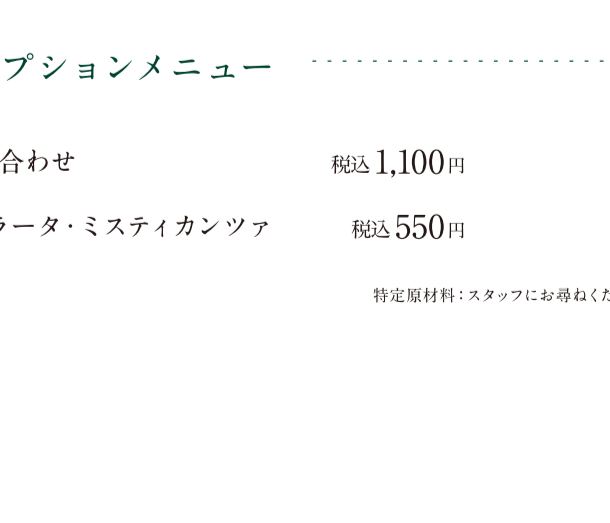
鯖の蒸し焼きとアスパラ、ポットルガのソース・ヴェルデ
パッパルデッレ (+税込300円)

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 季節野菜のロースト
ローズマリーセサミオイル



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600円)

Dolci

枠内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



チョコレートのトルタ
パニラジュラート
オレンジの砂糖漬け



Worlds Best ティラミス



パンナコッタ

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
- 神戸市西区産ペビーリーフのインサラータ・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 トマトとモツアレラチーズ、パジリコトマトソース

[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

ランチコース「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]

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、ポットルガのソース・ヴェルデ 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

ボ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モゾ 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