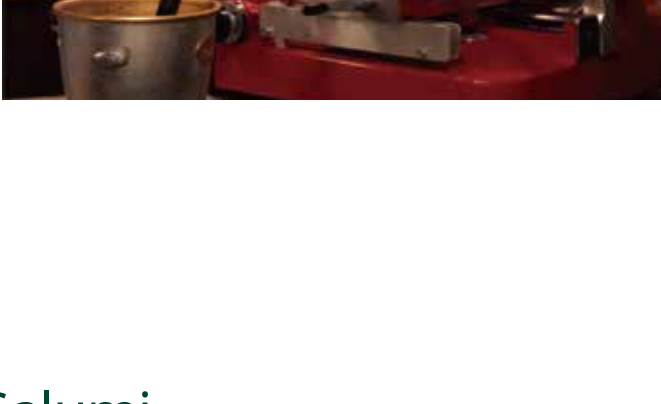




SALUMI

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

- Assortimento di salumi selezionati accuratamente dal nostro Salumiere con giardiniera Mサイズ 税込2,900円
Sサイズ 税込2,000円
サルミエーレが厳選した生ハム&サラミの盛り合わせ ジャルディニエーラ
- Jamon de tlevez Mサイズ 税込1,900円
Sサイズ 税込1,500円
ハモン・デ・トレベレス
- Coppa Mサイズ 税込1,600円
Sサイズ 税込1,100円
コッパ
- Brianzetta Mサイズ 税込1,600円
Sサイズ 税込1,100円
ブリアン ゼッタ
- Mortadella Mサイズ 税込1,500円
Sサイズ 税込1,000円
モルタデッラ
- Salame mirano Mサイズ 税込1,600円
Sサイズ 税込1,100円
サラミ ミラノ
- Giardiniera di verdure 税込400円
自家製ジャルディニエーラ
(野菜の軽いピクルス)

※+税込520円で季節のフルーツをお付けします。
※Sサイズは1~2名様分
Mサイズは3~4名様分となります。

I Formaggi

チーズ

- Assortimento di formaggi 税込2,950円
フォルマッジ ミスト(チーズの4種盛り合わせ)
- Gorgonzola 税込1,200円
ゴルゴンゾーラ
- Carboncino 税込1,400円
カルボンチーノ
- Taleggio 税込1,200円
タレージョ
- Sottocenere al tartufo 税込1,600円
ソットチエーネレ・アル・タルトゥーフォ
- Pecorino sardo maturo 税込1,300円
ペコリーノ サルド マトゥーロ
- Ocelli al barolo 税込1,800円
オッチェッリ アル バローロ
- La tur 税込1,400円
ラトゥール
- Ocelli con frutta e grappa di moscato 税込2,000円
オッチェッリ コン フルッタ エ グラッパ ディ モスカート

特定原材料:スタッフにお尋ねください。

Gli Antipasti

前菜

- Insalata misticanza (misticanza, erbe e fiori commestibili di stagione) 税込1,100円
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、ハーブ、花のサラダ)
- Insalata di burrata italiana e pomodori midi di Kobe ,salsa genoveze 税込1,800円
イタリア産ブラータチーズと神戸ミディトマトのインサラータ、サルサ・ジェノベゼ
- Carpaccio di pesce del giorno 税込1,900円
本日の鮮魚のカルパッチョ
- Frittata con funghi champignon e Parmigiano Reggiano 税込1,600円
マッシュルームとパルミジャーノチーズのフリッタータ
- Assortimento di pane fatto in casa 税込600円
3種の自家製パン盛り合わせ

Le Pizza

ピッツァ

- Pizza marinara Mサイズ 税込1,650円 Sサイズ 税込1,200円
ピッツァ マリナーラ
- Pizza margherita Mサイズ 税込1,750円 Sサイズ 税込1,250円
ピッツァ マルゲリータ
- Pizza al quattro formaggi Mサイズ 税込1,990円 Sサイズ 税込1,550円
ピッツァ クアトロフォルマッジ
- Pizza bismarck Mサイズ 税込1,990円 Sサイズ 税込1,550円
ピッツァ ビスマルク

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 al pomodoro (tradizionale sugo di pomodoro alla Pompiere) 税込1,700円
サルサ・ポモドーロのグラニャーノスパゲッティ AL POMPIERE伝統のトマトソース
- Pasta e fagioli "Giovanni Gabrielli" 税込1,600円
"ジョバンニ・ガブリエッリ"のパスタ・エ・ファジョーリ(うずら豆のズッパ ローズマリーオイル)
- Spaghetti di Gragnano con salmone affumicato e bottarga 税込1,900円
グラニャーノスパゲッティ スモークサーモンとボッタルガのソース
- Gnocchi di patate al ragù di Wagyu nera giapponese 税込2,000円
黒毛和牛ラグーソースのニョッキ・ディ・バターテ(ジャガイモのニョッキ)
- Tagliolini al ragù di funghi(Porcini, Champignon, Cardoncello) 税込2,300円
キノコラグーのタリオリーニ(ホルチーニ、マッシュルーム、カルドンチェッロ)
- Ravioli ai funghi porcini e ricotta 税込2,500円
ボルチーニ茸とリコッタチーズのラビオリ
- Risotto ai funghi porcini 税込2,900円
ボルチーニ茸のリゾット

I Secondi

メイン

- Cuore di bovino alla veneziana con polenta abbrustolita 税込2,500円
牛ハツのヴェネツィア風ソテー ローストしたポレンタ添え
- Lombo di maiale Yamato di Nara alla griglia, pure di pere e rosmarino 税込2,800円
ヤマトポークロース肉のグリル 洋梨とローズマリーのピュレ
- Pesce fresco della città al forno, crema di funghi porcini 税込2,900円
本日の鮮魚のロースト ボルチーニ茸のクレーマ
- Guancia di manzo giapponese brasata all'Amarone nella tradizione Al Pompiere 税込4,200円
アマローネ・ブラザード "アルボンビエーレ伝統の和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み"
- Bistecca di reale di manzo Wagyu nero,salsa al tartufo nero 税込4,500円
黒毛和牛ステーキ 黒トリュフのソース

特定原材料:スタッフにお尋ねください。

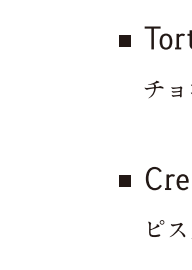
I Dolci

ドルチェ

World's Best Tiramisù

World's Best ティラミス 税込1,200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。



"World's Best Tiramisu" 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"World's 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・ハグティ)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、"World's 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ました。



- Torta al cioccolato con scorza di arancia e gelato alla vaniglia 税込980円
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
- Cremoso al pistacchio con salsa al caffè espresso e scaglie di cioccolato 税込1,200円
ピスタチオのクレームソフ ほろ苦いエスプレッソのソース 砕いたチョコレート
- Semifreddo all'amaretto su spuma soffice al cacao amaro 税込890円
アマレットのセミフレッド、カカオのエスプーマ、柚子
- Gelato artigianale 税込700円
自家製ジェラート
- Torta sbrisolona 税込600円
トルタスブリゾローナ(北イタリア・マントヴァ伝統のクッキー)

特定原材料:スタッフにお尋ねください。