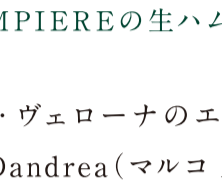


## ALPOMPIERE MADE Bread from the in-storebakery

店内ベーカリー製造の焼きたてパン



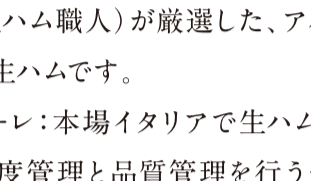
チャパタ

男爵いもとローズマリーを練り込み、モチモチ食感で風味豊かなチャパタ。



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。



クロワッサン

発酵バター香る、サクサクでリッチな味わいのクロワッサン。



チョコミルクバーネ

カカオを練り込んだミルク生地に、チョコレートたっぷり練り込んだ濃厚味わいのバーネ。

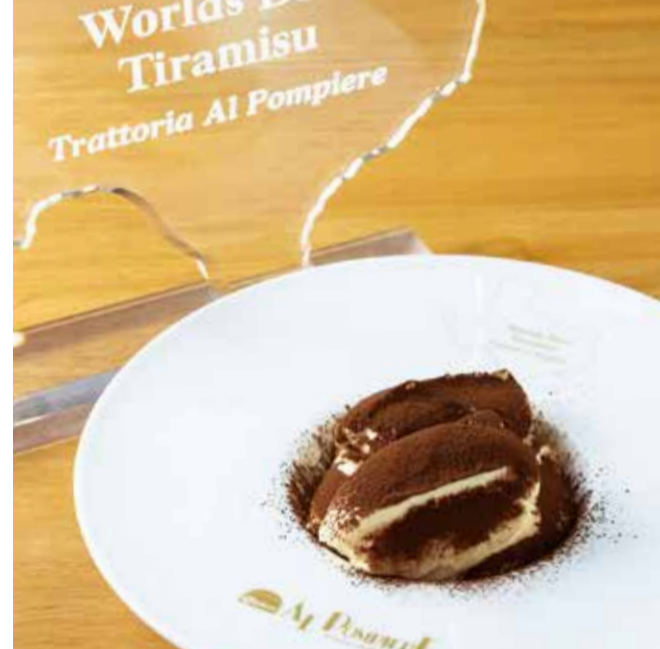
## I Salumi

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 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



## Set Da Pranzo

税込 1,980円～

ランチセット



※パンは2名様感イメージです

[Pane] 自家製焼きたてパン4種 / 苺のマルメラータ、フォルマジクリーム

[Minestra]

本日の季節スープ

[Scelta]

パスタ・メインディッシュから一品お選びください

[opzione]

追加で好きなお料理やドルチェ、ドリンクが付け出来ます。

## Scelta

パスタ・メインディッシュから一品お選びください



トマトとバジリコのサルサ・ボモドーロリコッタチーズ添え スパゲッティ

SET 税込 1,980円



サルシッチャと菜の花のオイルソース スパゲッティ

SET 税込 2,200円



鯖の蒸し焼きとアスパラ、ポッターラのソース・ヴェルデパッパルデッレ

SET 税込 2,750円



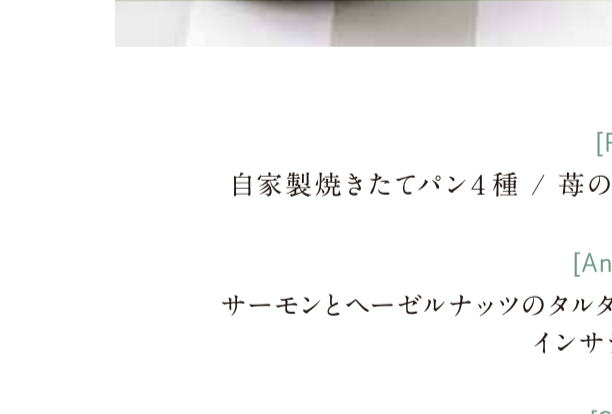
但馬産鶏ムネ肉のコレッタチーズのフォンデュータソース ローストトマトを添えて

SET 税込 2,200円



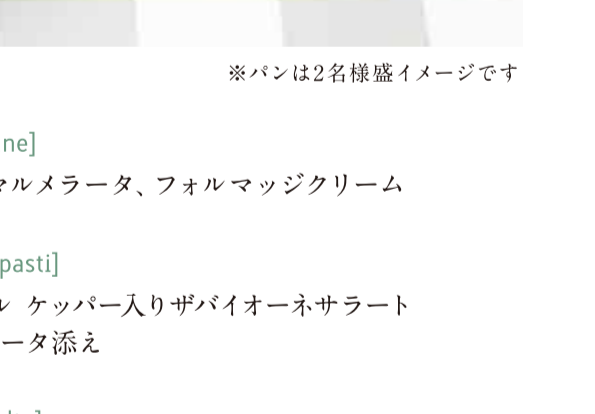
三元豚ロース肉の香草ローストセージとマスタードのソース

SET 税込 2,420円



鮮魚のロースト ポルチーニ茸とマッシュルームのクレマ

SET 税込 2,970円



黒毛和牛のグリルステーキ 温野菜とローストポテト添え

SET 税込 4,180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ータ・ミスティカンツァ  
税込 550円

■ World Best ティラミス or 本日のジェラート  
税込 660円

■ コーヒー or 紅茶 or ハーブティー or エスプレッソ  
税込 330円

## Menù Del Pranzo

税込 3,520円～

ランチコース



※パンは2名様感イメージです

[Pane] 自家製焼きたてパン4種 / 苺のマルメラータ、フォルマジクリーム

[Antipasti]

サーモンとヘーゼルナッツのタルタル ケッパー入りザイバトーネサラート

インサラータ添え

[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)・エスプレッソ・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



トマトとバジリコのサルサ・ボモドーロリコッタチーズ添え スパゲッティ

SET 税込 1,980円



サルシッチャと菜の花のオイルソース スパゲッティ

SET 税込 2,200円



鯖の蒸し焼きとアスパラ、ポッターラのソース・ヴェルデパッパルデッレ (+税込550円)

SET 税込 2,750円



但馬産鶏ムネ肉のコレッタチーズのフォンデュータソース ローストトマトを添えて

SET 税込 2,200円



三元豚ロース肉の香草ローストセージとマスタードのソース

SET 税込 2,420円



鮮魚のロースト ポルチーニ茸とマッシュルームのクレマ (+税込660円)

SET 税込 2,970円



黒毛和牛のグリルステーキ 温野菜とローストポテト添え (+税込1,430円)

SET 税込 4,180円

## Dolci

特内から一品お選びください



Worlds Best ティラミス



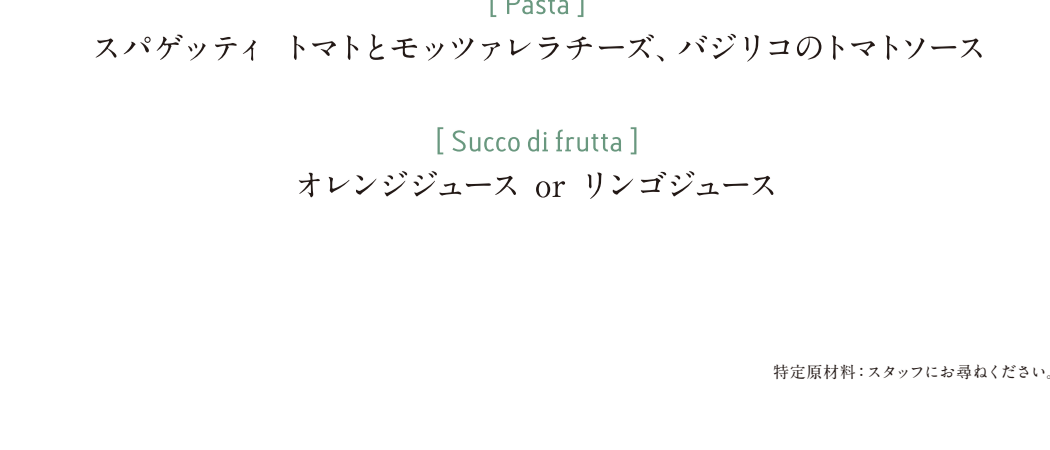
本日のジェラート

特定原材料:スタッフにお尋ねください。

## Piatto Per Bambini

税込 800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 トマトとモッツアレラチーズ、バ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。