

Casual

MENÙ DI PIZZA E PASTA

ピッツァ・パスタコース

お一人様 税込 **5,000**円～

※二名様からご注文承ります

[Salumi]

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と一緒に

[Insalata]

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]

3種の自家製パン盛り合わせ
フォカッチャ / 発酵バターミルクパン
パーネ ディ マイス “とうもろこしのパン”

[Pizza]

枠内から一品お選びください

マリナーラ
マルゲリータ
ビスマルク (+税込300円)
クアトロフォルマッジ (+税込300円)

[Pasta]

枠内からお一人様一品お選びください

グラニャーノ産スパゲティ サルサ・ボモドーロ “AL POMPIERE伝統のトマトソース”
タリオリーニ 自家製ボロネーゼソース
パッパルデッレ 海老とズッキーニのレモンクリームパスタ ポツタルガ添え (+税込200円)
ジャガイモのニョッキ タコとピスタチオのジェノベーゼソース (+税込200円)
タリオリーニ ヨーロッパ産キノコのラグーソース (+税込300円)
タリオリーニ サマートリュフのソース (+税込500円)

[Dolci]

枠内からお一人様一品お選びください

World Best ティラミス
チョコレートとトルタ オレンジピールとバニラのジェラート添え
ピスタチオのクレモーズ 季節のフルーツ添え
季節のジェラート
“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

[Caffé]

食後のカフェ

Raccomandazione

MENÙ DI AL POMPIERE

パスタ・メインコース

お一人様 税込 **6,000**円～

お一人様一皿のコースとなります

[Salumi]

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と一緒に

[Insalata]

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]

3種の自家製パン盛り合わせ
フォカッチャ / 発酵バターミルクパン
パーネ ディ マイス “とうもろこしのパン”

[Primo piatto]

枠内からお一人様一品お選びください

グラニャーノ産スパゲティ サルサ・ボモドーロ “AL POMPIERE伝統のトマトソース”
タリオリーニ 自家製ボロネーゼソース
パッパルデッレ 海老とズッキーニのレモンクリームパスタ ポツタルガ添え (+税込200円)
ジャガイモのニョッキ タコとピスタチオのジェノベーゼソース (+税込200円)
タリオリーニ ヨーロッパ産キノコのラグーソース (+税込300円)
タリオリーニ サマートリュフのソース (+税込500円)

[Secondo piatto]

枠内からお一人様一品お選びください

本日のお魚のロースト レモン香るバジルとオリーブのクレーマ ローストトマト添え
但馬鴨ロース肉のロースト 季節野菜のグリル添え
アルポンピエーレ伝統の“アマローネ”ブラザート
～和牛ほほ肉の赤ワイン煮込み～ (+税込1500円)
黒毛和牛のビステッカ モデナ産バルサミコのソース (+税込1500円)

[Dolci]

枠内からお一人様一品お選びください

World Best ティラミス
チョコレートとトルタ オレンジピールとバニラのジェラート添え
ピスタチオのクレモーズ 季節のフルーツ添え
季節のジェラート
“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

[Caffé]

食後のカフェ