

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  
ジャガイモとローズマリーのチャパタ

### [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200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・ポモドーロ “AL POMPIERE伝統のトマトソース”
- ・“パスタ エ ファジョーリ” ローズマリー香るパスタ入りうずら豆のスープ
- ・自家製ジャガイモのニョッキ 猪のラグーソース
- ・タリオリーニ ヨーロッパ産キノコのラグーソース (+税込200円)
- ・ほうれん草とリコッタチーズのクレスペッレ  
フォンティーナチーズのフォンデュータと燻製リコッタ (+税込300円)
- ・フリーレンジホロホロ鳥のラヴィオリ ローストのフォンとレモンピール (+税込400円)

### [Dolci]

枠内からお一人様一品お選びください

- ・Worlds Best ティラミス
- ・チョコレートトルタ アマレーナチェリー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
- ・アマレットのセミフレッド、ダークココアのエスプーマ
- ・コロニャヴェネタのアーモンドメレンゲケーキ、  
イチゴ、ラズベリー、野生ブルーベリーソース添え
- ・“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  
ジャガイモとローズマリーのチャパタ

### [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・ポモドーロ “AL POMPIERE伝統のトマトソース”
- ・“パスタ エ ファジョーリ” ローズマリー香るパスタ入りうずら豆のスープ
- ・自家製ジャガイモのニョッキ 猪のラグーソース
- ・タリオリーニ ヨーロッパ産キノコのラグーソース (+税込200円)
- ・ほうれん草とリコッタチーズのクレスペッレ  
フォンティーナチーズのフォンデュータと燻製リコッタ (+税込300円)
- ・フリーレンジホロホロ鳥のラヴィオリ ローストのフォンとレモンピール (+税込400円)

### [Secondo piatto]

枠内からお一人様一品お選びください

- ・豚フィレ肉ロースト、栗と森のキノコのミルフィーユ
- ・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
- ・鱒のハーブパン粉焼き、白インゲン豆、ケッパー、タジヤスカオリブ添え
- ・アルボンピエーレ伝統の“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)
- ・黒毛和牛ランプ肉のタリアータ ほうれん草とじゃがいものソテー添え (+税込1500円)

### [Dolci]

枠内からお一人様一品お選びください

- ・Worlds Best ティラミス
- ・チョコレートトルタ アマレーナチェリー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
- ・アマレットのセミフレッド、ダークココアのエスプーマ
- ・コロニャヴェネタのアーモンドメレンゲケーキ、  
イチゴ、ラズベリー、野生ブルーベリーソース添え
- ・“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