

Casual

## MENÙ DI PIZZA E PASTA

ピッツァ・パスタコース

お一人様 税込 **5,200**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 / 発酵バターのみルクパン  
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・ポモドーロ “AL POMPIERE伝統のトマトソース”
- ・“ジョバンニ・ガブリエッリのローズマリー香るパスタ入りうずら豆のスープ”
- ・ジャガイモのニョッキ 自家製ポロネーゼソース
- ・タリオリーニ マリネした鯛とフレッシュトマトのソース コラトゥーラ風味
- ・タリオリーニ 桜エビとアスパラガスのソース マンダリンオレンジオイル (+税込300円)
- ・ヴァレージョ・スル・ミンチョのトルテッリーニ (+税込500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
- ・チョコレートとトルタ 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ゾ 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 **6,300**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 / 発酵バターのみルクパン  
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”
- ・ジョバンニ・ガブリエッリのローズマリー香るパスタ入りうずら豆のスープ
- ・ジャガイモのニョッキ 自家製ポロネーゼソース
- ・タリオリーニ マリネした鯛とフレッシュトマトのソース コラトゥーラ風味
- ・タリオリーニ 桜エビとアスパラガスのソース マンダリンオレンジオイル (+税込300円)
- ・ヴァレージョ・スル・ミンチョのトルテッリーニ (+税込500円)

### [Secondo piatto]

枠内からお一人様一品お選びください

- ・牛ハツのヴェネツィア風ソテー
- ・“カチャトーラ” 骨付き鶏もも肉のトマト煮込み
- ・サーモンの香草パン粉焼き サルサ・ザパイクオーネとピゼッリのラグー
- ・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1600円)
- ・黒毛和牛ランプ肉のビステッカ 黒トリュフのソース (+税込1600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
- ・チョコレートとトルタ 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ゾ 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