

As histórias acontecem.

Tudo na Pomare tem uma história.

Seja no Empório, seja aqui no Pátio, nada surgiu por acaso. Cada escolha, cada detalhe e cada espaço nasceram de um propósito. E é justamente por isso que gostamos de compartilhar nossas histórias: porque elas revelam aquilo que nos inspira, nos conecta e dá sentido ao que fazemos todos os dias.

Quando pensamos o Pátio, não imaginamos apenas um lugar para comer bem. Claro que queremos servir comidas gostosas, cafés especiais e momentos agradáveis. Mas desejamos algo além disso. Queremos que você saia daqui levando mais do que uma boa refeição.

Por isso, o Pátio foi pensado para despertar sensações e criar lembranças. Aqui você encontra arte, plantas, água, luz natural aquecendo os dias e um céu estrelado servindo de teto para as noites. Cada elemento foi cuidadosamente escolhido para tornar sua experiência única.

Talvez você esteja aqui para tomar um café sozinho, fazer uma pausa depois de uma reunião, viver um jantar com alguém especial, encontrar amigos ou reunir a família para celebrar a vida. Seja qual for o motivo da sua visita, acreditamos que os melhores momentos acontecem quando as pessoas se encontram para compartilhar o tempo umas com as outras.

É esse movimento que dá vida ao Pátio. O ir e vir das pessoas. As conversas que começam sem pressa. Os reencontros. As comemorações. As histórias que continuam sendo escritas todos os dias.

E é por isso que ficamos tão felizes em fazer parte delas.

Porque, no fim das contas, o que torna o Pátio especial não são apenas os ambientes, os sabores ou a arquitetura.

São as pessoas. São as histórias. E a próxima delas pode ser a sua.

Histórias acontecem. Desfrute!



Avalie no TripAdvisor =>

Pátio
POMARE

@patiopomare

meditê
ESPAÇO DE EVENTOS

Contato: +55 (45) 99133-9335

CAFÉS

Quentes

Espresso curto	8
Espresso duplo	10
Carioca	8
Americano	10
Aeropress	15

Prensa francesa	
250 ml / 18	
700 ml / 28	

Macchiato	10
-----------	----

Latte	15
-------	----

Latte com matchá	18
------------------	----

Mocca	18
-------	----

Caramel mocca	18
---------------	----

Cappuccino	18
------------	----

Com pedaços de chocolate e finalizado com canela.

Cappuccino com matchá	19
-----------------------	----

Cappuccino com matchá, pedaços de chocolate e um toque final de canela.

Hot chocolate	20
---------------	----

Chocolate em pó 50% de cacau, leite, chocolate ao leite em pedaços e chantilly.



Hot chocolate Mediterrâneo	23
----------------------------	----

Chocolate em pó 50% de cacau, leite, pedaços de chocolate ao leite e um delicado mix de especiarias.

Chá da casa

200 ml / 13
600 ml / 23

Camomila / Hortelã / Capim-limão /
Gengibre

Blend da casa

200 ml / 19
600 ml / 35

Solicite as opções ao garçom.

Chai com leite vegano 22

Chai com calda de especiarias e leite de castanhas.

Gelados

Coffee tonic 19

Um clássico: café espresso, água tônica e laranja.



Frappé de manjeriçã 28

Café espresso, leite, sorvete de nata e um toque de manjeriçã, finalizado com chantilly.

Frappé de doce de leite 28

Café espresso, leite, doce de leite e sorvete de nata.



Cappuccino gelado 25

Café espresso, leite, chocolate em pó e sorvete de nata finalizados com chantilly e um toque de canela.



Affogato 20

Espresso com sorvete de nata. Um clássico italiano para refrescar seu momento.

Adicionais

Chantilly	5
-----------	---

Vegano	7
--------	---

Leite	6
-------	---

Café descafeinado	3
-------------------	---

Doces

Cookie recheado com creme de avelã

20

Servido com chantilly.
Porção com 1 unidade.



Bolo grego

28

Bolo grego tradicional de trigo, com
calda de laranja e pistache.

Brigadeiro Paros

8

Chocolate branco / Chocolate meio
amargo / Capim-limão / Doce de leite

Brigadeiro de pistache

10

Cheesecake

24

Torta cremosa finalizada com cobertura
no sabor de sua escolha:

- Calda de frutas vermelhas
- Calda de goiabada
- Calda de caramelo salgado
- Calda de doce de leite com paçoca

Bolo da Amanda

32

Bolo gelado de coco cremoso, servido
com creme 3 leites e compota de
abacaxi.

Banoffee

19

Torta crocante de doce de leite, banana
e creme de leite, finalizada com um
toque de canela.

Também disponível com base sem glúten.



Tarteletes

19

Torta crocante recheada com o sabor de
sua escolha:

- Limão
- Chocolate branco com morangos
- Caramelo com nozes
- Creme de avelã com morangos

Também disponível com base sem glúten.

Torta de maçã com sorvete

28

Para aquecer o coração: torta de maçã
quentinha acompanhada de sorvete
de nata.



Varal de waffle

44

Waffles, ganache de chocolate, doce de
leite, geleia de frutas vermelhas e frutas
da estação.

Hot brownie

29

Brownie quentinho, calda de caramelo e
gotas de chocolate.



Hot brownie com sorvete

39

Brownie quentinho servido com sorvete
de nata e finalizado com calda de
caramelo e gotas de chocolate.



Cake de chocolate com calda

39

Cake de chocolate macio e intenso
recheado com brigadeiro e servido
com calda quente de chocolate com
especiarias.



VEGETARIANO



VEGANO



SEM GLÚTEN

SALGADOS

Pão de queijo

3 unidades / 6
10 unidades / 18

Pão de queijo com salame colonial

3 unidades / 7
10 unidades / 20



Pão de queijo com cebola caramelizada

3 unidades / 7
10 unidades / 20

Pão de beijo

3 unidades / 6
10 unidades / 18

Releitura do pão de queijo com ingredientes veganos.



Baguete colonial 44

Baguete italiana de fermentação natural com muçarela, salame colonial, tomate-cereja assado e cream cheese. Acompanhada de molho chimichurri.

Ciabatta com ragu de cordeiro 44

Ciabatta recheada com ragu de cordeiro, creme de queijos e parmesão. Acompanhada de molho pesto de hortelã.

Ciabatta caprese 40

Ciabatta recheada com tomate-cereja, muçarela, cream cheese e manjerição. Acompanhada de pesto de manjerição.



Folhado de espinafre Spanakopita 26

4 unidades

Massa phyllo recheada com espinafre e ricota. Acompanhada de molho tzatziki.

Assado na hora.



Sanduiche de parma 45

Pão de fermentação natural recheado com presunto de parma, provolone, pesto de hortelã e um toque final de mel.

Sanduiche de cogumelos 38

Pão de fermentação natural recheado com cogumelo Paris, creme de couve-flor, tomate-cereja e alface americana.

Sanduiche de frango 39

Pão de fermentação natural recheado com peito de frango grelhado, molho pomodoro com basilico e muçarela gratinada. Acompanhado de molho pesto.



Toast de ovo e bacon incrível 37

Pão da casa sem glúten, ovo mollet, bacon artesanal defumado e mostarda Dijon.



Croque Paros 35

Pão da casa ao forno recheado com creme de queijos, parmesão, provolone e finalizado com um toque de mel e mix de pimentas.

Wrap de frango 36

Wrap sem glúten, patê de frango, frango halal desfiado, tomate, alface e ricota. Servido frio.



Wrap de rúcula com tomate seco 35

Wrap sem glúten recheado com creme de castanhas, rúcula e tomate seco. Servido frio.

Bagel de salmão 46

Bagel, salmão assado, cebola caramelizada, molho de mostarda Dijon e rúcula.

BEBIDAS

Bebidas

Água mineral 7

Com ou sem gás.

Kombucha 23

Solicite as opções ao garçom.

Suco de uva integral 18

Suco de laranja 18

Suco de morango 18

Água tônica 10

Crie o seu suco

1 ingrediente 16

Até 3 ingredientes 19

Ingredientes disponíveis:

- Abacaxi
- Manga
- Hortelã
- Gengibre
- Limão
- Manjerição
- Limão siciliano
- Acerola (polpa)
- Maracujá



Drinks inocentes



Pink lemonade 29

Amora macerada com limão e água de coco e finalizada com espuma de limão.

Soda italiana 19

Maçã verde / Tangerina / Limão siciliano / Cranberry / Grenadine

Suchá de hibisco 20

Chá de hibisco, suco de morango e hortelã.

Suchá de capim-limão 19

Chá de capim-limão, suco de abacaxi, hortelã e gengibre.



Coquetel de frutas sem álcool 33

Abacaxi, suco de laranja, morango, leite condensado e leite de coco.

Betacaroteno 19

Suco de cenoura, laranja e beterraba.

Pêssego frozen 29

Pêssego e suco de laranja batido com muito gelo.

Mojito sem álcool 26

Limão ou morango com hortelã e açúcar. Acompanhado de picolé.

Pineapple drink 29

Abacaxi e maçã batidos na água de coco, com espuma de hortelã.

Cervejas artesanais

Alcapone Flow Ipa (355 ml) 30

Alcapone Porto Pilsner (355 ml) 33

Schornstein American Lager (355 ml) 30

Cervejas

Estrella Galicia (600 ml) 22

Cerpa Puro Malte (355 ml) 18

Cerveja sem álcool 18

Cerveja sem glúten 18

Um brinde!

Alguns momentos pedem uma boa taça de vinho.

Temos um espaço que reúne rótulos selecionados para momentos especiais.

Visite nossa adega!



VEGETARIANO



VEGANO



SEM GLÚTEN

Doses

Whiskey Jameson (50 ml)	40
Bourbon Wild Turkey (50 ml)	40
Chivas Regal 12 anos (50 ml)	40
Campari (50 ml)	25
Licor Frangelico (30 ml)	35
Limoncello (30 ml)	35
Licor 43 (50 ml)	40
Licor de café (50 ml)	35
Trio de cachaças artesanais	29

Coquetéis

Amaro di Milano	37
------------------------	----

Aperol, Gin Bulldog, suco de limão e suco de laranja.



Aperol Spritz	38
----------------------	----

Aperol, espumante, água com gás e laranja.

Negroni Pátio	43
----------------------	----

Drink defumado contendo Gin Beefeater, Licor 43, Campari e abacaxi.

Negroni Clássico	39
-------------------------	----

Campari, Vermuth Rosso, Gin Bulldog, finalizado com aroma da casca de laranja.



Moscow Mule	34
--------------------	----

Vodka, suco de limão siciliano e espuma de gengibre e muito gelo.

Vodka Sky / 34
Vodka Absolut / 44



Moscow Mule Blue	37
-------------------------	----

Vodka Sky, curaço blue, limão-taiti, coberto com espuma de gengibre.

Limoncello Spritz	43
--------------------------	----

Vinho branco, limoncello, limão siciliano e xarope de limão.



Maracujá Frozen	39
------------------------	----

Vodka Sky, maracujá e xarope de açúcar. Finalizado com páprica na borda da taça.



Carajillo Frangelico	30
-----------------------------	----

Licor Frangelico com café espresso.

Jameson Ginger	35
-----------------------	----

Whisky Jameson, xarope de gengibre e limão.



Banzeiro	30
-----------------	----

Combinação perfeita entre brasilidade e modernidade. Cachaça, limão, vinho tinto e espuma de gengibre.



Caipirinhas & Gins

Caipirinha

24

Caipirinha de cachaça artesanal.



Caipirosca

Vodka Sky / 29

Vodka Absolut / 39

Gin Tonic

39



Whisky Sour

40

Drink de Whisky Chivas 12 anos, suco de limão, xarope de açúcar e gelo de coco, defumado com especiarias.

Mojito

33

Rum, limão ou morango, hortelã, xarope de açúcar e água com gás. Acompanhado de picolé de morango.

Ginger Red

38

Whisky Chivas 12 anos, morango, xarope de gengibre e hortelã, finalizado com espuma de hortelã.

Basil Smash

35

Gin befeater, manjeriço, xarope de açúcar e limão.



Piña Malibu

33

Rum Malibu, leite condensado, leite de coco, abacaxi e coco queimado.

Clericot

115

Serve 4 pessoas.

Espumante, água com gás, pêssego em calda e frutas da estação.

Sabores

Limão-taiti

Limão siciliano com alecrim

Limão siciliano com gengibre

Morango com hortelã

Maracujá com manjeriço



Pink Gin

42

Gin Beefeater Strawberry, xarope de morango e tônica.



VEGETARIANO



VEGANO



SEM GLÚTEN

Bruschettas

Primi

Sobre nossas pizzas napoletanas



Bruschetta de figo e parma 60

Pão multigrãos de fermentação natural, provolone, geleia de figo, presunto parma, rúcula e redução de balsâmico.

Bruschetta de cogumelos 35

Pão de fermentação natural, creme de castanhas, mix de cogumelos, cebola caramelizada e amêndoas.

Bruschetta marguerita 34

Pão multigrãos de fermentação natural, tomate-cereja, basilíco fresco, cream cheese, queijo parmesão e mussarela.

Bruschetta de panceta e provolone 45

Pão multigrãos de fermentação natural, queijo provolone, nozes, panceta, manjerição e mel.



Mini bruschettas 42

2 bruschettas margueritas, 2 bruschettas de gorgonzola com damasco e 2 bruschettas de cogumelos.

Burrata Grandi Amici 98

Burrata assada envolta em massa de pizza, acompanhada de rúcula e chutney de tomate.

Crostini marinara 28

Molho pomodoro italiano, alho e orégano.



Crostini de pesto com tomate seco 33

Pesto, tomate seco e um toque de parmesão.

Crostini de mostarda e alho 35

Mostarda à l'ancienne, alho laminado e um toque de mussarela.

Crostini de alecrim 34

Parmesão, alecrim e molho pesto de basilíco.



Calzone de mussarela de búfala, gorgonzola e cebola caramelizada 38



Calzone de bacon com alho-poró, mussarela de búfala e geleia de damasco 38



Nossas pizzas napoletanas são preparadas com ingredientes de alta qualidade, combinando produtos selecionados da Itália com ingredientes frescos da nossa região.

Feitas com massa de longa fermentação e assadas em alta temperatura, resultam em uma pizza leve, macia e de fácil digestão.

Com aproximadamente 30 cm de diâmetro, são consideradas individuais.

Suas bordas altas, aeradas e levemente queimadinhas, com os tradicionais leopard spots, revelam a cocção perfeita da verdadeira pizza napoletana.



No delivery, suas características originais podem ser recuperadas com apenas 3 minutos em forno preaquecido a 280°C.

PIZZAS

Grandi Amici
PIZZERIA

🌿 Marguerita

66

Pomodoro italiano, mussarela de búfala, basilíco e azeite de oliva.

Calabresa

72

Pomodoro italiano, calabresa, mussarela de búfala, cebola roxa, azeitona preta e azeite de oliva.

🌿 Quattro formaggi

89

Pomodoro italiano, mussarela de búfala, gorgonzola, parmesão, provolone, basilíco e azeite de oliva.



🌿 Burrata

120

Pomodoro italiano, burrata, tomate-cereja, rúcula, basilíco, raspas de limão siciliano e azeite de oliva.

🌿 Bianca funghi

72

Mix de cogumelos, gorgonzola, mussarela de búfala, cebola roxa, alho laminado, azeite de oliva e limão siciliano.



🌿 Zucchini

64

Pomodoro italiano, abobrinha italiana, tomate-cereja, mussarela de búfala, basilíco e azeite de oliva.



Pepperoni

79

Pomodoro italiano, pepperoni, mussarela de búfala e azeite de oliva.

Parma

125

Pomodoro italiano, presunto parma, stracciatella da casa, queijo parmesão, basilíco e azeite de oliva.

🌿 Melanzana

69

Pomodoro italiano, berinjela assada, provolone, cebola caramelizada, perfume de balsâmico defumado e azeite de oliva.

Colonial

79

Pomodoro italiano, queijo colonial, salame colonial, molho pesto e tomate-cereja.

🌿 Carciofo e pesto

119

Molho pesto, alcachofra, mussarela de búfala, parmesão, amêndoas laminadas, azeite de oliva e basilíco.



Pancetta

119

Pomodoro italiano, pancetta, provolone, mussarela de búfala, azeite de oliva e basilíco.

🌿 Funghi à marinara

75

Pomodoro italiano, mix de cogumelos com alho e orégano, creme de castanhas, azeite de oliva e rúcula.

Alla puttanesca

79

Pomodoro italiano, filés de anchovas, mussarela de búfala, alcaparras, azeitonas pretas, cebola roxa e azeite de oliva.



Copa lombo e pistache

98

Copa lombo artesanal, stracciatella, parmesão, ricota, pistache e redução de aceto balsâmico.

Dolce



🌿 Creme de avelã com morangos

42

🌿 Doce de leite com paçoca

34

🌿 Creme de avelã com raspas de laranja

39

🌿 Trio de sobremesas

42

Nossas tradicionais pizzas de sobremesa em versão mini: creme de avelã com morangos, doce de leite com paçoca e creme de avelã com raspas de laranja.



VEGETARIANO



VEGANO



SEM GLÚTEN

Entradas



Burrata à Riso

99

Burrata ao pesto rosso, acompanhada de tomates confit e pão da casa sem glúten.

Salada grega

40

Mix de folhas, pepino japonês, cebola roxa, damasco, azeitona preta e molho de iogurte com pepino.



Polpetine com molho de tomate

69

Polpetini artesanal assado no molho de tomate. Acompanhado de crostini com flor de sal.

Tábua de frios

180

Presunto de parma, molho pesto de basílico, pão da casa sem glúten, muçarela de búfala fresco, lascas de parmesão, damascos secos e mix de azeitonas selecionadas.



Polenta com ragú de cordeiro

39

6 unidades

Dadinhos de polenta cobertos com succulento ragú de cordeiro. Acompanhados de molho pesto de hortelã.

Jardim mediterrâneo

40

Mix de folhas, tomate-cereja, tomate seco, azeitonas pretas, amêndoas laminadas, queijo colonial e molho agri-doce de balsâmico.

Arancini de cordeiro

4 unidades / 33

8 unidades / 63

Esferas assadas de risoto de queijo recheados com ragu de cordeiro.

Arancini caprese

4 unidades / 33

8 unidades / 63

Esferas assadas de risoto de queijo recheados com tomate, manjerição e muçarela de búfala.

Falafel

34

6 unidades

Falafel assado acompanhado de molho pesto de hortelã e de iogurte com hortelã.

Kebab Trio

52

Espetinho de kafta halal, espetinho de frango halal e espetinho caprese. Acompanhados de molho de iogurte grego e mix de folhas.

Batata assada

69

Acompanhada de molho de queijo cremoso e aioli de páprica defumada.

Crie sua salada



Peça ao garçom para fazer seu pedido.

Ceviches

Ceviche Costa Sul

Para mim / 34

Para os amigos / 49

Tilápia, suco de limão, cebola roxa, batata-doce, milho crocante, pimenta dedo-de-moça, e salsinha.

Ceviche de salmão

Para mim / 42

Para os amigos / 70

Salmão, suco de limão, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça e salsinha.

Ceviche de cogumelos

Para mim / 39

Para os amigos / 59

Cogumelos Paris, manga, cebola roxa, suco de limão, pimenta dedo-de-moça e salsinha.

Ceviche Tropical

Para mim / 34

Para os amigos / 49

Tilápia, suco de limão, cebola roxa, pimenta dedo-de-moça, manga e salsinha.



Monte seu prato

44

1º Escolha uma proteína

Frango / Ovo / Tiras de filé

2º Escolha um legume

Tomate-cereja / Brócolis / Cenoura ralada

3º Escolha dois acompanhamentos

Arroz / Feijão / Macarrão / Purê de batatas

4º Escolha um molho

Queijo / Pomodoro / Pesto



 **Parmegiana al limone** 85
Parmegiana de frango ao molho pomodoro e parmesão, acompanhada de penne ao molho de limão.



 **Contrafilé com batatas** 118
Contrafilé grelhado, batatas assadas com molho de queijo, cebola crispy e tomates-cereja.



 **Peixe à moda mediterrânea** 89
Filé de peixe assado sobre batatas, com azeitonas pretas, cebola e tomates-cereja.



 **Lasanha de cordeiro** 99
Lasanha de cordeiro com molho de iogurte com hortelã.



 **Lasanha à bolonhesa** 89
Lasanha à bolonhesa com duo de molhos de tomate e queijos.



 **Contrafilé Dijon** 115
Contrafilé grelhado, legumes salteados e molho de mostarda Dijon.



 **Medalhão de mignon com penne ao pesto** 99
Medalhão de mignon grelhado acompanhado de penne ao molho pesto e tomates confitados.



 **Pescado à Riso** 179
Peixe ao molho de urucum com leite de coco, pimentões, cebola e azeitonas. Acompanhado de farofa de castanhas, arroz negro e vinagrete com pimenta.
Serve 2 pessoas.
Tempo de preparo: 45 minutos.

 **Anchova assada para compartilhar** 179
Acompanhada de legumes assados e molho cítrico de limão.
Tempo de preparo: 45 minutos.



Nossa carne bovina e nosso frango possuem certificação Halal, garantindo procedência e confiança em cada detalhe.

RISOTOS



Risoto de limão siciliano com queijo coalho 78

Arroz arbóreo, limão siciliano e queijo parmesão acompanhado de queijo coalho grelhado.

Risoto de filé e alecrim 88

Arroz arbóreo, filé, alecrim, acompanhado de telha de parmesão.

Risoto low carb 66

Couve-flor, queijo provolone, peito de frango halal, creme de leite e tomate-cereja.

Risoto de queijos com parmegiana 97

Risoto de queijo cremoso acompanhado de parmegiana de mignon com molho de tomate da casa.



Risoto de arroz negro com polvo dourado 150

Arroz negro com queijo parmesão e polvo, acompanhado de tentáculos de polvo.



Risoto de palmito com crispy de presunto parma 99

Arroz arbóreo, queijo parmesão, palmito e finalizado com crispy de presunto parma.



Risoto cremoso com carré de cordeiro 127

Risoto de queijo cremoso acompanhado de carré de cordeiro e molho pesto de hortelã.



Risoto de arroz negro com salmão 115

Arroz negro, parmesão, amêndoas laminadas acompanhado de filé de salmão com crosta de gergelim.



Risoto de laranja com salmão 99

Arroz arbóreo, queijo parmesão, suco de laranja e filé de salmão grelhado.

Risoto de cogumelos 79

Arroz arbóreo, creme de leite de castanhas, alho-poró, cogumelo Paris, cogumelo shimeji e funghi.

Adicionais

Salmão 54

Parmegiana de filé mignon 49

Medalhão de Mignon 54

Burrata 49

Contrafilé 54

Sobremesas

Torta Basca 24

Acompanhada de geleia artesanal de amora sem açúcar.

Brownie vegano 34

Brownie vegano acompanhado de frutas e caramelo.



Banana flambada 29

Banana flambada ao rum acompanhada de sorvete de creme.