



“A vida é muito breve para beber vinho ruim e comer mal.”

Johann Wolfgang von Goethe

Boa comida, excelentes vinhos e agradável companhia tornam-se uma experiência inesquecível quando se encontram com um ambiente confortável e acolhedor, como um restaurante original, nascido da paixão pela gastronomia e arquitetura; projetado em harmonia com a natureza que nos rodeia e a brisa do mar, tornando essa experiência ainda mais singular.

Bem-vindos ao Restaurante Polomar

Guiados pelo prazer de degustar o bom vinho e comida saudável, oferecemos aos nossos clientes uma seleção completa dos melhores vinhos nacionais, perfeitos para serem degustados em nosso clima e para harmonizar com a nossa cozinha italiana. Os rótulos são fornecidos diretamente de pequenos produtores qualificados e que, assim como nós, colocam paixão em todo o processo produtivo.

Apaixonados também por sabores autênticos e alimentos frescos e saudáveis, cultivamos diversos ingredientes em nossa própria fazenda, como hortaliças, ervas aromáticas, frutas e vegetais, sempre respeitando o meio ambiente de forma sustentável.

Com o mesmo cuidado ecológico, criamos animais livres pelos pastos da propriedade Polomar, integrando sua alimentação aos produtos da nossa horta. Peixes frescos, fornecidos por pescadores locais, além de massas, sobremesas e sorvetes preparados por nós, compõem o frescor e a qualidade, as matérias-primas da cozinha italiana que realçam os sabores com muita simplicidade.

Ótimos pratos, excelente vinho e um ambiente acolhedor para nos sentirmos bem juntos: era o nosso ideal de restaurante; estamos felizes por tê-lo realizado!

Buon appetito!

Chef

Luigi Costigliani

Idealizadores

F. da Silva

Alvaro



ANTIPASTI

ENTRADAS

LE NOSTRE BRUSCHETTE

Tomate com manjericão – Pesto e Pecorino – Atum e cebola

58

CAPRESE

Muzarela de bufala, tomate cereja e manjericão

67

FORMAGGI MISTI NAZIONALI

Seleção de Queijos Nacionais

77

PROSCIUTTO DI PARMA E PARMIGIANO

Presunto de Parma e queijo Parmesão

81

VITELLO TONNATO

Típico prato da tradição do Piemonte – finas lâminas de vitelo, servidas frias com delicado molho de atum e alcaparras

73

CARPACCIO DI MANZO CON PARMIGIANO

Finas fatias de carne crua com parmesão e azeite de oliva

70

CARPACCIO DI SALMONE MARINATO

Fatias de salmão marinado, com toque de molho de mostarda

77

CARPACCIO DI TONNO MARINATO

Atum marinado, finalizado com azeite extra virgem e tomate seco

70

“BOLINHO DE PESCE” ALLA GENOVESE

Bolinho de peixe no estilo genovese (6 unid.)

58

GAMBERETTI AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Camarões frescos, ligeiramente picantes, com aroma de ervas e azeite extra virgem

84

TORTELLI DELLA NONNA BIANCA FATTI IN CASA

Pastel caseiro da vovó feito com legumes e verduras, típico da tradição Genovese

58

PRIMI E PASTE FRESCHE

MASSAS E RISOTOS

RAVIOLI RICOTTA E LIMONE

Ravioli artesanal com ricota, limão siciliano e ervas finas, ao molho de tomate

93

GNOCCHI GORGONZOLA, NOCI E RUCOLA

Nhoque de preparo artesanal ao molho de gorgonzola, com nozes e rúcula

97

PAPPARDELLE INTEGRALI BURRO, CIPOLLE E LARDO

Pappardelle integral feito à mão, salteado em manteiga clarificada, cebolas caramelizadas e lâminas de lardo

89

SPAGHETTI ALL'ARAGOSTA ALLA VENEZIANA

Espaguete com lagosta fresca ao estilo veneziano, com molho de tomate, notas de gengibre e um toque de coentro – levemente picante

180

RISOTTO CICORIA E GAMBERI

Risoto cremoso de chicória, harmonizado com camarões

115

RISOTTO POLPO E PISELLI

Risoto de polvo macio, com tomate seco e ervilhas frescas

115

PENNE BROCCOLI E PATATE

Penne italiano em combinação de brócolis e batatas

89

LINGUINE ALLA VENEZIANA

Linguine com camarões, tomates frescos e secos, alcaparras e azeitonas, em leve toque picante

115

SPAGHETTINI ALLA CARBONARA

Carbonara.

98

RIGATONI ALL'ARRABBIATA

Rigatoni envolto em molho de tomate levemente picante, alcaparras e azeitonas mediterrâneas

89

SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE

Espaguete servido com o tradicional ragu alla bolognese, de tomate e carne bovina lentamente cozida

85

MINISTRONE

Sopa rústica de legumes frescos e massa italiana em corte pequeno

33



SECONDI

PRATOS PRINCIPAIS

CARNE

CARNES

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA CON RISOTTO
Fatias finas de carne com presunto de parma, salvia e manteiga com risoto
125

TAGLIATA DI MANZO
Tiras de bife grelhado servidas com molho balsâmico de damasco, canela e ameixa, com lascas de parmesão e rúcula, acompanhadas por salada de tomate
131

BOCCONCINI DI MANZO CON TAGLIATELLE FATTE IN CASA
Pedacos suculentos de filé servidos com tagliatelle artesanal amantegado
119

FILETTO ALLA GRIGLIA
Filé mignon grelhado com misto de verduras
134

GRIGLIA

GRELHADA

CORTES

BIFE ANCHO	119
BIFE DE CHORIZO	119
COSTELA BOVINA	115
250 g de costela, delicadamente defumada e cozida no forno em baixa temperatura por mais de 15 horas	

COM CADA CORTE |

Feijão Tropeiro ou Farofa
Temperada,
Arroz, Molho Chimichurri e
Vinagrete Especial

EXTRAS |

Batata Country 30
Feijão Tropeiro 25
Farofa temperada 15
Vinagrete 20



SECONDI

PRATOS PRINCIPAIS

PESCE

PEIXE

GAMBERI, SALSA AL TAMARINDO E MIX DI VERDURE

Camarão ao molho de tamarindo e mix de verduras

140

MISTO PESCE FRESCO ALLA GRIGLIA

Misto de pescada grelhado, salada de tomate – cereja e pepino

157

PESCE MISTO IN UMIDO

Misto de peixe ao molho com salsão, tomate, alho poró e arroz.

157

FILETTO DI PESCE FRESCO AL FORNO ALLA LIGURE

Filé de peixe ao forno com batatas, alcaparras e azeitonas – porção flexível, servido na panela

140

MOQUECA DI PESCE FRESCO

Moqueca (ou ensopado) de peixe e camarão (2 pessoas)

238

PER I BIMBI

CARDÁPIO INFANTIL

PEITO DE FRANGO EMPANADO COM BATATA FRITA E ARROZ

62

FILE GRELHADO COM BATATA FRITA

73

ESPAGUETE BOLOGNESE

57

ACOMPANHAMENTOS

ARROZ - 23

SALADA MISTA - 32

SALADA SIMPLES - 29

BATATA FRITA - 30

VERDURAS MISTAS, ABOBRINHA, VAGEM, CHUCHU E SALSÃO - 30

PÃO (5 UNID.) COM MANTEIGA- 6

PÃO MULTIGRANO - 12



I DOLCI

SOBREMESAS

AFFOGATO

Sorvete artesanal de baunilha com café, licor Amaretto e creme aerado

33

CARPACCIO DI ANANAS E GALATO AL COCCO

Abacaxi com sorvete artesanal de coco (preparado com coco da fazenda)

30

I NOSTRI GELATI FATTI IN CASA

Sorvete artesanal - Consultar Garçom para os sabores

1 bola - 15 2 bolas - 25

🍓 SORBETTO DI FRAGOLA FATTO IN CASA

Sorvete artesanal de morango

1 bola - 15 2 bolas - 25

🍷 AÇAÍ E GRANOLA FATTI IN CASA

Sorvete de Açaí com granola caseira (2 bolas)

30

BONET AL CIOCCOLATO

Flan de chocolate com creme, uma sobremesa típica do Piemonte

31

PANNACOTTA E FRUTTO DELLA PASSIONE

Creme de leite cozido com calda de maracujá

28

FRITTELLE DI MELE E GELATO ALLA VANIGLIA

Folhado quente de maçã servido com sorvete de baunilha artesanal da casa

33



WAFFLE CROCANTE

Waffle Crocante com espuma de caju, calda de zambaione e vinho marsala

35

Vencedor do concurso Praia do Forte com dendê

