

Pomo Dolce

Oh!
Pomo

Trattoria
Italiane

Oh!
Dolce

Pâtisserie
Française

Pomo Dolce

DOLCE À LA FRANCAISE



TARTELETTE SOUFLÉE CHOCOLAT AUX SAVEURS D'ORIENT	95 DH
Pâte sucrée, crème d'amande amlou, fine couche amlou amandes, appareil à soufflé aux deux chocolats, streusel cacao, glace vanille	
TIRAMISU FAÇON POMODOLCE	95 DH
Croustillant spéculoos café, praliné café, biscuit cuillère imbibé à l'espresso, mousse mascarpone en deux textures	
MILLE FEUILLES NOISETTES REVISITÉ ♥	125 DH
Fines arlettes croustillantes de pâte filo, crème onctueuse aux noisettes, praliné noisettes, caramel salé, streusel noisettes, glace praliné	
CRÈME BRÛLÉE DE LA BELLE SAISON	80 DH
Crème brûlée à la fleur d'oranger, streusel amandes, fruits rouges, confit de framboise, glace yaourt fruits rouges	
PAVLOVA DES ÎLES EN ÉQUILIBRE	90 DH
Meringue croquante, chantilly coco citron vert, confit mangue passion, brunoise mangue ananas, streusel coco, sorbet mangue passion	

♥ Coups de cœur du Chef

Tous nos plats sont faits maison avec délicatesse et choix des meilleurs produits par nos deux chefs.

Cuisine Italienne : Chef Gennaro Nasti Pâtisserie : Chef Abdelkarim Mehiaoui

En cas d'allergie à un ingrédient veuillez nous en informer.

COFFEE SHOP

ESPRESSO	25 DH	CAFE MOCHA	35 DH
DOUBLE ESPRESSO	35 DH	CHOCOLAT CHAUD	28 DH
NESPRESSO	30 DH	CARAMEL MACCHIATO	40 DH
AMERICANO	25 DH	LATTE PISTACHE	45 DH
ESPRESSO MACCHIATO	30 DH	THÉ MAROCAIN	25 DH
CAPUCCINO	35 DH	THÉ INFUSION TCHABA	35 DH
CAFE LATTE	28 DH		

ICE COFFEE

ICE CARAMEL LATTE	40 DH
ICE CAPPUCCINO	40 DH
ICE COCONUT MACCHIATO	45 DH
ICE VANILLA ESPRESSO	40 DH

ICE TEA

PÊCHE	35 DH
CITRON	35 DH
FRUIT DE LA PASSION	40 DH
FRUITS ROUGES	40 DH
KIWI	35 DH

MILKSHAKES

VANILLE	50 DH
OREO	60 DH
CARAMEL	60 DH
PISTACHE	65 DH
FRUIT ROUGE	65 DH

FRAPPUCCINO

VANILLE	45 DH
CARAMEL	45 DH
CHOCOLAT	45 DH

POMO À L'ITALIENNE



SALADES FRAICHEUR

TRIO BRUSCHETTA	95 DH
Légumes grillés, fromage aux herbes, tomate mozzarella pesto, avocat œuf poché, pain toasté à l'ail et mesclun salade	
SALADE GRECQUE	95 DH
Concombre, tomates, poivrons fumés, oignons et feta, olives noires et oignons rouges avec vinaigrette sauce balsamique à huile d'olive	
SALADE SAUMON QUINOA	90 DH
Saumon, quinoa, mangue, avocat, ciboulette et pesto	
SALADE CÉSAR POULET ♥	130 DH
Poulet à la plancha, salade romaine, œufs de caille, croutons et copeaux de parmesan	
SALADE CÉSAR GAMBAS	145 DH
Gambas, salade romaine, croutons et copeaux de parmesan	
SALADE PÊCHEUR AUX HERBES	110 DH
Calamars, gambas, palourdes, mesclun de salade, radis, maïs et pesto	
SALADE POMO DOLCE	90 DH
Anti-pasti, tomate mozzarella, fruit de mer et crudités	

ANTIPASTI

BURRATA POMODORO	145 DH
Tomates séchées, burrata italienne au cœur crémeux, pesto, roquette, origan et huile d'olive	
PARMIGIANA DI MELANZANE ♥	95 DH
Mille-feuille d'aubergine, de tomate et de mozzarella fondante dorée et gratinée au parmesan	
CALAMAR FRITS	95 DH
Calamars frais, tendres et assaisonnés, enrobés d'une fine panure croustillante, avec une sauce tartare	
BEIGNETS GAMBAS ♥	95 DH
Gambas fraîches, délicates, légèrement frites et onctueuses servies avec une sauce maison	
CARPACCIO DE BŒUF	90 DH
Tranches ultra fines de bœuf tendre, câpres, pomme paille, sauce Vitello Tonnato	

POMO À L'ITALIENNE



PRIMI PATI

LASAGNE BOLOGNESE ♥	125 DH
Sauce bolognaise, béchamel crémeuse et mozzarella fondue	
PENNE AL PESTO DI BASILIC	95 DH
Tomate séchée, basilic, parmesan, huile d'olive et mascarpone	
PENNE AL SALMONE	120 DH
Saumon frais, aneth et sauce rose	
SPAGHETTI AL LIMONE	90 DH
Crème citron, parmesan, basilic et zestes de citron	
SPAGHETTI ALLA SOPHIA ♥	185 DH
Boulettes de viande maison mijotées, recette traditionnelle de la grand-mère du chef (la Nonna)	
TAGLIATELLE AMALFITANA	195 DH
Gambas, calamars, palourdes, courgettes frites à la crème, tomate cerise et basilic	
TAGLIATELLE ROSBEEF	120 DH
Viande rosbeef servie avec des pommes paille et du jus de bœuf	
TAGLIATELLE CARBONARA	90 DH
Crème fraîche, jambon de dinde, jaune d'œuf et parmesan	
RISOTTO ALLA NERANO	190 DH
Gambas, courgette frites à la crème, tomate cerise, basilic, ail et parmesan	
RISOTTO VERDE	110 DH
Crème végétale de petits pois, têtes d'asperges et parmesan	

SECONDI

SOURIS D'AGNEAU (350g)	280 DH
Cuite dans son jus de bœuf, purée à la truffe avec une sauce réduction de jus de viande	
FILLETO FLORENTINO (200g) ♥	250 DH
Filet de bœuf pomme bravas au four sauce au choix : chimichurri - poivre - champignon	
PAVÉ SALMONE (200g) ♥	250 DH
Pavé de saumon, pommes granny smith caramélisées à la crème de safran et gambas	
SUPREME FARCIE	165 DH
Suprême de volaille farci aux petits légumes, purée de petit pois, légumes grillés et sauce champignon	
FILET DE LOUP BAR (220g)	250 DH
Spaguetti pesto et crème au beurre citronnée	
FILET DE POULET MOUTARDE À L'ANCIENNE	130 DH
Filet de poulet poêlé, marinée à la moutarde à l'ancienne accompagné d'un gratin dauphinois	

PIZZAS AU FOUR À BOIS NAPOLITAIN



TOMATE

MARGHERITA	95 DH
Tomate, mozzarella fior di late et basilic	
TONNO CIPOLLA	130 DH
Tomate, mozzarella fior di late, thon entier, oignon, stracciatella, basilic et origan	
REGINA	110 DH
Tomate, mozzarella, jambon de dinde et champignon	
POLLO	120 DH
Tomate, mozzarella, filet de poulet, pomme de terre et olive	
CARNE	130 DH
Tomate, mozzarella, bœuf haché, merguez et oignon	
PICCANTE	110 DH
Tomate, mozzarella, merguez, œuf et jalapeños	

SPÉCIAL

QUATTRO FROMAGGI	120 DH
Crème fromagère, mozzarella fior di late, gorgonzola, ricotta et grana padano	
MELANZANA ♥	140 DH
Mozzarella fior di late, aubergines frites, tomate datterino, stracciatella et pesto	
SALMONE	160 DH
Crème de saumon, mozzarella fior di late et saumon fumé	
BBQ	130 DH
Barbecue, mozzarella fior di late, bœuf haché, poivrons et oignon	

PREMIUM

PREZIOSA	180 DH
Crème de truffe, mozzarella fior di late, roquette, tomate cerise et grana padano	
VALENTINA ♥	170 DH
Crème moutarde, mozzarella fior di late, chèvre, champignon, noix, roquette et miel	

BURGERS

CHICKEN BURGER	89 DH
Filet de poulet pané, tomate, laitue, cheddar et sauce maison	
DOUBLE CHEESEBURGER	99 DH
Bœuf haché, cheddar, compoté d'oignon, cornichons et sauce barbecue	
POMO BURGER ♥	119 DH
Bœuf haché, crème de truffe, cheddar, champignons sautés, compoté d'oignon, cornichons et roquette	

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO	60 DH
Au choix : mangue / fraise / fruit de passion / fruits rouges	
PINA COLADA	60 DH
Jus d'ananas - lait de coco - sucre de canne	
BLUE PUNCH	70 DH
Blue curaçao - crème de noix de coco - jus d'ananas & citron	
RED MARGHARITTA	70 DH
Fruits rouges - jus d'orange & citron	

SMOOKTAILS

PAI ISLAND	65 DH
Crème noix de coco, banane et lait	
HAWAÏËN	70 DH
Fruit de passion, mangue et jus d'ananas	
RED MANGO	65 DH
Framboise, crème de mangue et velouté de passion	
FLOWERS	65 DH
Fraise, banane, betterave et jus d'orange	
CARAMELO	70 DH
Sauce caramel, crème de banane et lait	
MONKEY	65 DH
Beurre de cacahuète, noix de coco et banane	

SOFT DRINKS

JUS D'ANANAS	45 DH	SODAS	30 DH
JUS DE CITRON	35 DH	EAU PLATE GRANDE	40DH
JUS DE BETTERAVE	40DH	EAU GAZEUSE GRANDE	45 DH
JUS D'ORANGE	30 DH	EAU PLATE PETITE	25 DH
JUS DE CAROTTE	35 DH	EAU GAZEUSE PETITE	25 DH
JUS DE FRUITS ROUGES	45 DH		
JUS DE MANGUE	45 DH		

BRUNCHS GOURMANDS À ...

PARIS	160 DH
Œufs au choix : brouillés ou omelette Croque-monsieur, mesclun de salade Pain perdu caramélisé, crème onctueuse à la vanille, dulce de leche, fruits rouges ♥ Trio de viennoiseries Boisson chaude et jus frais	
NEW YORK	150 DH
Œufs aux plats, bacon, saucisse de bœuf, toast fromage cheddar Potatoes aux herbes Pancakes au choix : - nature accompagné de sauce chocolat - signature accompagné de sauce érable ♥ Boisson chaude et jus frais	
OSLO	140 DH
Duo de toasts accompagné d'un mesclun de salade ♥ - purée d'avocat citronnée, saumon fumé, fromage frais - œufs pochés, fromage blanc et sauce hollandaise Verrine fromage blanc granola, verrine porridge d'avoine Boisson chaude et jus frais	
CASABLANCA	95 DH
2 msemens, 2 harchas, 2 baghrir servi avec 2 œufs au khliie Olives noires, amlou, fromage mariné et un mélange de beurre et miel Boisson chaude et jus frais	

♥ Coups de cœur du Chef

Tous nos plats sont faits maison avec délicatesse et choix des meilleurs produits par nos deux chefs.

Cuisine Italienne : Chef Gennaro Nasti 🌿 Pâtisserie : Chef Abdelkarim Mehiaoui

En cas d'allergie à un ingrédient veuillez nous en informer.

PETITS DÉJEUNERS SAVOUREUX

FERMIER Batbot farci avec fromage et oeufs brouillés et croquettes de pomme de terre Muesli d'avoine Boisson chaude et jus frais	80 DH
FRAICHEUR Demi baguette grillée au beurre, purée de tomate, thon, fromage et croquettes de pomme de terre Muesli d'avoine Boisson chaude et jus frais	75 DH
OTTOMAN Cassolette d'œufs pochés avec sauce tomate épicée Tartine crudités, fromage et granola Boisson chaude et jus frais	85 DH
BOOSTER Bowl d'Açaï, bananes, framboise, myrtille et lait de coco ♥ Tartine avocat fruits secs Jus frais	90 DH
EXPRESS Trio de viennoiseries Verrine fromage blanc granola Boisson chaude et jus frais	65 DH
KID'S Mini pancakes, coulis de framboise et chocolat fondu Yaourt et cornflakes au chocolat Boisson chaude et jus frais	70 DH

SUPPLÉMENTS

Œufs brouillés, au plat ou omelette nature	22 DH
Œufs brouillés, au plat ou omelette avec garniture au choix	35 DH
Pain perdu	60 DH
Pancake signature	45 DH
Trio de mini viennoiseries	28 DH
Trio de pain pistolet	15 DH
Yaourt cornflakes	15 DH
Yaourt granola	15 DH

♥ Coups de cœur du Chef

Tous nos plats sont faits maison avec délicatesse et choix des meilleurs produits par nos deux chefs.

Cuisine Italienne : Chef Gennaro Nasti 🌿 Pâtisserie : Chef Abdelkarim Mehiaoui

En cas d'allergie à un ingrédient veuillez nous en informer.

Oh!

Pomo

Trattoria

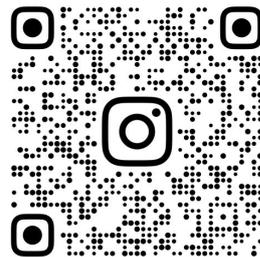
Italienne

Oh!

Dolce

Pâtisserie

Française



Pomo Dolce

*Cuisine italienne, pâtisserie française :
un duo délicieux, un seul lieu magique.*