



menù

ESTATE 2026

accademia
del pomelo 

IL NOSTRO VIAGGIO

il nostro menù è un viaggio

**che parte dal cuore del Mediterraneo
e si apre verso l'Oriente,
dove sapori, tecniche e culture
si incontrano in modo naturale.**

La cucina del Pomelo **nasce dal rispetto profondo** della **stagionalità** e dalla **valorizzazione della materia prima**, lavorata con cura per esaltarne **l'essenza più autentica.**

tradizione e contaminazione convivono:

la ricotta di pecora incontra il matcha,
il Marsala dialoga con la soia,
e la croccantezza di una crescentina
apre la strada a un tonno scottato e wasabi.

**Ogni piatto è un equilibrio
tra radici e innovazione.**

Dai **burger gourmet** alle **tapas** da condividere, fino alla **piastra** e alle **proposte più leggere**, ogni scelta è pensata per **accompagnare momenti diversi della giornata.**

un consiglio:

Abbina i piatti del Pomelo con uno dei nostri cocktail.

Condividono con la cucina **lo stesso rispetto per la materia prima**, il **gusto per la ricerca** e la **sperimentazione**, l'attenzione alle provenienze e agli accostamenti. Segui i nostri suggerimenti o crea tu stesso il tuo abbinamento: **ne vale sempre la pena!**

Benvenuti in una cucina dove ogni sapore ha una storia e ogni tavola diventa un incontro.

COME FUNZIONA L'ACCADEMIA DEL POMELO

ORARIO BAR

DAL GIORNO ALLA NOTTE

*il bar ti accompagna dalla tarda mattinata
fino a tarda serata.*

MARTEDÌ:	dalle 12:30 fino alle 01:00
MERCOLEDÌ:	dalle 12:30 fino alle 01:00
GIOVEDÌ:	dalle 12:30 fino alle 01:00
VENERDÌ:	dalle 12:30 fino alle 02:00
SABATO:	dalle 12:30 fino alle 02:00
DOMENICA:	dalle 17:00 fino alle 01:00

ORARIO CUCINA

PIÙ MOMENTI, PIÙ SCELTE

*La cucina è attiva dal martedì alla domenica,
con proposte che seguono il ritmo della serata.*

APERITIVO / SFIZI / FRITTI / DOLCI

MARTEDÌ:	dalle 17:45 alle 23:30
MERCOLEDÌ:	dalle 17:45 alle 23:30
GIOVEDÌ:	dalle 17:45 alle 23:30
VENERDÌ:	dalle 17:45 alle 00:00
SABATO:	dalle 17:45 alle 00:00
DOMENICA:	dalle 17:45 alle 23:30

BURGER / BOWL / PIASTRA

dalle 19:00 alle 23:00
dalle 19:00 alle 23:00
dalle 19:00 alle 23:00
dalle 19:00 alle 23:00
dalle 19:00 alle 23:00
dalle 19:00 alle 23:00

↓
**PERFETTI DALL'APERITIVO
FINO AL DOPOCENA**

↓
**IL CUORE DELLA CENA
ACCADEMIA DEL POMELO**

APERITIVO/SFIZI/FRITTI

MOZZARELLA STICK

   € 6

JALAPEÑOS

    € 6

**ALETTE DI POLLO 3 PZ.
(BBQ / SOIA / SALE E PEPE)**

   € 7

DEGUSTAZIONE ALETTE DI POLLO 3 PZ.

composta da 9 alette di pollo
+ 3 tipi di salse

   € 18

GAMBERI IN TEMPURA

   € 8

**POLPETTINE DI CECI CON YOGURT GRECO
ED ERBA CIPOLLINA**

   € 8

**BOCCONCINI DI BACCALÀ IN PASTELLA
MAYO, LIME E PEPE NERO**

   € 8

**CHIPS CROCCANTI CON SALAMOIA
BOLOGNESE**

   € 5

CRISPERS POTATOES

   € 5

COPERTO & SERVIZIO AL TAVOLO € 2

 carne

 vegetariano

 vegano

 no glutine
non certificato

 piccante

 surgelato

 pesce

 fritto

APERITIVO/SFIZI/FRITTI

- FORMAGGIO FRESCO "SQUACQUERONE"**  € 4
- CESTINO "CRESCENTINE FRITTE"**  € 4
- CESTINO "PIADINE ROMAGNOLE"** € 4
- CESTINO "PIADINE ROMAGNOLE" VEGANE**  € 4
- VERDURE IN TEMPURA**    € 8
- VERDURE GRIGLIATE DI STAGIONE**   € 8
- PATATE ALLA PIASTRA
IN SALAMOIA BOLOGNESE**   € 6
- TAGLIERE POMELO**  € 16
selezione di salumi accompagnati da
crescentine fritte

COPERTO & SERVIZIO AL TAVOLO € 2

-  carne  vegetariano  vegano  no glutine
non certificato
-  piccante  surgelato  pesce  fritto

GOURMET BURGER

tutti i burger sono accompagnati dalle nostre croccantissime crispers potatoes

BUNS'N ROSES

■ € 14

Burger di manzo, pane "potato buns tostato", insalata, guanciale croccante, cheddar, pomodoro, salsa della casa (mayo affumicata)



Cocktail consigliati:

- La perla di Sichuan / alcolico
- La perla di Sichuan zero / analcolico

LAVA CHICKEN

🔥 ■ € 14

Filetti di pollo leggermente piccanti, pane "potato buns tostato", salsa mango e habanero, guanciale croccante, cheddar, insalata, pomodoro



Cocktail consigliati:

- Mezcal Mule / alcolico
- Il meglio verde zero / analcolico

CODPLAY

🐟 ■ € 15

Pesce del giorno, pane "potato buns tostato", julienne di verdure in agrodolce e soianese



Cocktail consigliati:

- Ti punch del Pomelo / alcolico
- Sorbole che spritz zero / analcolico

COPERTO & SERVIZIO AL TAVOLO € 2



carne



vegetariano



vegano



no glutine
non certificato



piccante



surgelato



pesce



fritto

VELVET EGGPLANT

 € 13

Burger di melanzana piastrata, pane "vegano potato buns tostato", salsa di pomodoro in agrodolce, basilico, cialda croccante di formaggio

opzione vegetariana con pecorino fuso



Cocktail consigliati:

- Pomelo Pimm's Cup / alcolico
- Mojito zero / analcolico

PIG FLOYD

 € 15

Burger di salsiccia, pane "potato buns tostato", mayo lime e pepe nero, guanciale croccante, pomodoro, cipolla caramellata, cheddar, insalata



Cocktail consigliati:

- Messico e nuvole / alcolico
- Gimlet zero, uva nera e pimento giamaicano / analcolico

BIMBI BURGER



*Pensato per i più piccoli...
ma approvato anche dai grandi.*

POMELINO

 € 10

Hamburgerino a scelta fra:

- manzo
- pollo
- salsiccia
- cotoletta

con insalata e pomodoro, servito con patatine fritte

DALLA PIASTRA

TAGLIATA DI MANZO

  € 20

Cotta a bassa temperatura "CBT", piastrata e scaloppata, salsa teriyaki al marsala, semi di sesamo, patate alla piastra



Cocktail consigliati:

- Chi si e chi no / alcolico
- Basil Smash zero / analcolico

TATAKI DI TONNO

  € 20

Mayo al wasabi, riduzione zest di pomelo, chips di cipolla, cavolo cappuccio rosso in agrodolce



Cocktail consigliati:

- Falso Verde / alcolico
- Falso verde zero / analcolico

CHICKEN SALAD

   € 14

Sovracoscia di pollo disossata cotta a bassa temperatura "CBT" e piastrata, insalata di cavolo cappuccio marinato, bruciatini di guanciale e dressing mango e habanero



Cocktail consigliati:

- Mandela Day / alcolico
- Mai dire Mais / analcolico

VEGAN SKEWER

  € 13

Spiedini di tofu marinato alla soia e zenzero, verdure di stagione grigliate e cipolle caramellate



Cocktail consigliati:

- Paloma Rosso / alcolico
- London Mule zero / analcolico

POMELO NIGHT BOWL

SOLO A CENA



GREEN

  € 14

Riso venere, tofu marinato alla soia e zenzero, zucchine, carote, pomodori, salsa yogurt lime, semi misti, anacardi tostati

Opzione vegana disponibile 



Cocktail consigliati:

- Gimlet basilico e scorzette d'arancia / alcolico
- Fruit Bubble tea / analcolico

MEDITERRANEA

 € 15

Farro, feta, uovo, pesce del giorno, pomodorini, cetriolo, cipolla croccante, teriyaki al marsala

Opzione con riso venere 



Cocktail consigliati:

- Torbole / alcolico
- Gimlet zero, pesca e zenzero / analcolico

PROTEICA

  € 15

Riso venere, pollo grigliato, uovo, carote, zucchine, pomodori, soia, maionese al lime e pepe nero, frutta secca



Cocktail consigliati:

- Occhi di Drago / alcolico
- Acquamarina / analcolico

COPERTO & SERVIZIO AL TAVOLO € 2



carne



vegetariano

 vegano



no glutine
non certificato



piccante



surgelato



pesce



fritto

POMELO DAY BOWL

SOLO A PRANZO

CREA LA TUA BOWL

€ 13

BASE

Riso venere  Farro

PROTEINA *n.1 a scelta fra*

Pollo piastrato

Pesce del giorno

Uovo

Feta

Tofu marinato

VERDURE *n.3 a scelta fra*

Zucchine / Carote / Cetriolo

Pomodorini / Cavolo rosso / Insalata

SALSA *n.1 a scelta fra*

Yogurt greco con erba cipollina

Teriyaki al marsala

Olio EVO & limone

Salsa della casa

Maionese al lime e pepe nero

TOPPING *n.1 a scelta fra*

Semi misti / Frutta secca / Cipolla croccante

AGGIUNTE:

Proteina extra + € 3,00

altri extra + € 1.00 ogni aggiunta

Ingredienti freschi e stagionali

Gli allergeni variano in base agli ingredienti scelti.



DOG CORNER



UNA COCCOLA ANCHE PER LORO

€ 5

*all'Accademia del Pomelo
anche i vostri amici
a quattro zampe sono i benvenuti.*

Nella nostra **area esterna dedicata** potrete
vivere la serata insieme,
senza rinunce.

Proponiamo per loro una
preparazione speciale dalla cucina,
realizzata ogni giorno
con **ingredienti selezionati.**

cosa troverai?

Preparazioni **dedicate**, create dallo chef
utilizzando materie prime di qualità,
in un'ottica di **riduzione degli sprechi e cucina
sostenibile.**

Preparazione variabile: ingredienti e allergeni
possono cambiare giornalmente.

Buono per loro, giusto per l'ambiente.

DOLCI

CANNOLO SCOMPOSTO

Coppa di ricotta di pecora, granella di pistacchio e pezzi di cialda di cannolo

 € 7

EXOTIC TILE

Panna cotta al cocco, colata di cioccolato fondente, arachidi tostate e zest di pomelo

  € 6

SORBETTO POMELO E GIN

Sorbetto al pomelo corretto con gin locale, foglie di mentuccia, granella di sale rosa e bacche di ginepro

  € 7

CUP SÙ

Namelaka al caffè con crumble al cacao e polvere di matcha

 € 6

COPERTO & SERVIZIO AL TAVOLO € 2

 carne

 vegetariano

 vegano

 no glutine
non certificato

 piccante

 surgelato

 pesce

 fritto

ALLERGENI

*Nelle nostre preparazioni
possono essere presenti i
seguenti allergeni:*

APERITIVO/SFIZI/FRITTI

Mozzarella stick	[1][7]
Jalapeños	[1][6][7][10][11]
Alette di pollo	[6]
Gamberi in tempura	[1][2][3]
Verdure in tempura	[1][3][7][12]
Polpettine di ceci	[7]
Bocconcini di baccalà	[1][3][4][7][8][14]
Chips croccanti	[1][12][15][16][17]
Crispers potatoes	[1][12][15][16][17]
Tagliere Pomelo	[1][7][12][18]
Cestino crescentine	[1][7][12]
Cestino piadine	[1][7][12]
Cestino piadine vegane	[1][6][9][10][12]
Verdure grigliate	[12]
Patate alla piastra	[12]

GOURMET BURGER

Classic Pomelo	[1][3][7][10][12]
Lava Chicken	[1][3][4][5][6][7][9][10][12]
Fish Burger	[1][3][4][5][6][7][10]
Veggie	[1][3][7]
Pig Floyd	[1][2][3][4][6][7][8][9][10][11][12]

LEGENDA

- [1] Glutine
- [2] Crostacei
- [3] Uova
- [4] Pesce
- [5] Arachidi
- [6] Soia
- [7] Latte
- [8] Frutta a guscio
- [9] Sedano
- [10] Senape
- [11] Sesamo
- [12] Solfiti
- [13] Lupini
- [14] Molluschi
- [15] Aglio
- [16] Sale rosa
- [17] Salvia
- [18] Strutto
- [19] Zenzero

ALLERGENI

DALLA PIASTRA

Tagliata	[6][11][12]
Tataki tonno	[3][4][6][10][12]
Chicken Salad	[3][4][6][10][12]
Vegan Skewer	[6][19]

BOWL

Green Pomelo	[6][7][8][11]
Mediterranea	[1][3][4][6][7][12]
Proteica	[1][3][6][8][10]

BIMBI BURGER

Hamburgerino	[1][3][4][5][6][7][9][10]
--------------	---------------------------

DOLCI

Cannolo scomposto	[1][3][7][8]
Exotic Tile	[5][6][7][8]
Sorbetto	[12][16]
Cup sù	[1][3][6][7][8]

DOG CORNER

Può contenere allergeni	[1-19]
-------------------------	--------

LEGENDA

- [1]** Glutine
- [2]** Crostacei
- [3]** Uova
- [4]** Pesce
- [5]** Arachidi
- [6]** Soia
- [7]** Latte
- [8]** Frutta a guscio
- [9]** Sedano
- [10]** Senape
- [11]** Sesamo
- [12]** Solfiti
- [13]** Lupini
- [14]** Molluschi
- [15]** Aglio
- [16]** Sale rosa
- [17]** Salvia
- [18]** Strutto
- [19]** Zenzero

Possibili contaminazioni crociate

*in caso di allergie o intolleranze,
chiedi sempre al personale.*