

Fritti e Spizi

CHIPS (3-7-10) PICCOLA 4,50
Classiche
Cacio e pepe
Maionese con semi di senape e miele (10) GRANDE 6,00

ALICI* CROCCANTI (1-3-4) 7,50
Con la nostra panatura, arricchite da zeste di limone di Sorrento e servite con salsa verde al prezzemolo, acciughe, maionese e aglio

MOZZARELLA IN CARROZZA* (1-3-7-11) 5,50
Filante provola affumicata aromatizzata all'origano, servita con maionese con semi di senape e miele

LE SCARPETTE DI PUMMARE (1-7) 8,00
5 bombette fritte da intingere nei nostri sughetti:
All'Amatriciana
Alla nduja e salsa di pomodoro
Al pomodoro

CUOPPO (1-7-8) 9,00
Suppli* con panatura fatta in casa PummaRe, panzerotto con ricotta di bufala, crocché* e montanara classica
Ogni fritto che compone il cuoppo è acquistabile singolarmente al prezzo di 3,00€

MONTANARE A MODO NOSTRO 4,00
Scegli tra:
Montanara con pomodoro, melanzane e ricotta salata (1-7)
Montanara con ricotta di bufala, mortadella DOP e granella di pistacchio (1-7-8-11)
Montanara con pesto alla siciliana, stracciata di bufala e alici (1-4-7-8)

BRUSCHETTA D'AUTORE (1-4-7) 4,00
Scarola ripassata, burrata e alici del Cantabrico.
Puoi richiederla anche senza scarola!

POLPETTINE DI MELANZANE (1-3-7-8-9) 7,00
Polpettine di melanzane e pane cafone raffermo con basilico fresco e pangrattato, servite con una salsa di pomodoro fresco e olio evo profumato al basilico.

TRIS DI BRUSCHETTE (1-7) 6,50
Aglio, olio e sale
Pomodoro ciliegino e origano
Caponata di melanzane e scaglie di ricotta salata

SUPPLÌ* (1-7-8-9) O SUPPLÌ CACIO E PEPE (1-3-7) 3,00
Ragù a punta di coltello, pomodoro, cipolla, parmigiano, mozzarella e panatura PummaRe
Pecorino, parmigiano, uova, farina, pangrattato e pepe

BOCCONCINI DI STRACOTTO** (1-9-10) 8,00
Tre croccanti sfere di stracotto di manzo con panatura fatta in casa PummaRe serviti con salsa rubra

BOTERO**(1-7) 5,00
Suppli da degustazione con melanzane, provola fumée con chutney di melanzane e panatura ai corn flakes

IL FRITTO REALE (1-4-7-8-9) 39,00
Tagliere composto da 4 suppli*a scelta tra classici e cacio e pepe, 4 crocché*, 4 panzerotti, 1 cestello di chips classiche e 1 cacio e pepe, alici* croccanti e le scarpette di PummaRe

La nostra cucina

Dalla Cucina

I primi sono realizzati con **pasta di Gragnano IGP** del Pastificio dei Campi, **100% italiana** e con una filiera produttiva tracciata

PASTA AL POMODORO (1) 10,50
Spaghetti al pomodoro datterino di collina principe Borghese e basilico

PACCHERI ALLA SORRENTINA (1-7) 13,00
Provola, passata di pomodoro, parmigiano, olio e basilico

SPAGHETTI CACIO E PEPE (1-7) 11,50
Pecorino romano DOP e pepe nero

SPAGHETTI ALLA CARBONARA (1-3-7) 12,50
Pecorino romano DOP, guanciale di Amatrice, pepe nero e uova

INSALATA GRECA (7) 11,50
Lattuga, feta, cipolla rossa, olive nere, pomodori e cetrioli

POLLO CON VERDURE DI STAGIONE 16,00
Sovracoscia di pollo al profumo di timo, origano e scorza di limone, olio e sale, servito con contorno di verdure a scelta

PARMIGIANA DI MELANZANE (1-7) 9,00
Provola, melanzane, pomodoro, parmigiano, scaglie di ricotta salata, olio EVO e basilico

CAPONATA SICILIANA (1-9) 7,50
Realizzata con melanzane, cipolla, sedano, olive verdi, salsa di pomodoro, basilico e aceto, servita tiepida con 2 bruschette fatte in casa PummaRe

VERDURE DI STAGIONE 6,00

CESTINO DI PANE (1) 2,50
FOCACCIA CLASSICA (1) 4,00

ABBIAMO DECISO DI NON INSERIRE IL SIMBOLO  NEL NOSTRO MENÙ. L'ASSENZA DEL SIMBOLO  È A VOSTRA TUTELA, NON POTENDO GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI CONTAMINAZIONE. IL PERSONALE DI SALA È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER ACCOMPAGNARVI ALLA SCOPERTA DEI PIATTI PREPARATI CON MATERIE PRIME ALL'ORIGINE GLUTEN-FREE.

 Vegetariano  Senza lattosio

Indicazione allergeni:
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 Anidride solforosa - 13 Lupini - 14 Molluschi

Prodotti freschi, sottoposti al normale processo di conservazione per garantirne la sicurezza (Regolamento CE 853/04)
* materia prima abbattuta a -24°C per 36/48 ore

PUMMA Buns

I Bun*-burger sono realizzati con pane fatto in casa PummaRe e serviti con patate a tripla cottura

IL SOLITO (1-7-10-11) 12,50
Hamburger di manzo*, insalata gentilina, pomodoro, cetriolini e salsa BBQ PummaRe

IL SOFISTICATO (1-3-7-10-11) 14,00
Hamburger di manzo*, bacon croccante, coleslaw, insalata gentilina, pomodoro, cetriolini e salsa BBQ PummaRe

L'IRRESISTIBILE (1-3-7-10-11) 15,00
Hamburger di manzo*, provola, cipolla rossa caramellata, bacon croccante, insalata gentilina, pomodoro, coleslaw, cetriolini e salsa BBQ PummaRe
Disponibile anche nella versione smoked + 1€

Dolci e Frutta

SQUP è un gelato senza zuccheri aggiunti, senza lattosio e senza glutine

GELATO SQUP (8) 4,50
Scegli tra: Nocciola, Pistacchio, Cacao
Servito in coppetta da 3 palline:
•Tris degustazione: un gusto per pallina
•Monogusto: 3 palline dello stesso gusto

CHEESECAKE AL CUCCHIAIO (1-3-7-8) 6,00
Mini cheesecake senza cottura con composta di mango.
Base croccante di biscotti e olio di cocco, crema al formaggio fresco e lime, zucchero di canna integrale

LE CALDE CALDE (1-7-8) 6,50
Zeppole alla Nutella

LE GRAFFE (1-3-7) 6,50
Triangoli di pasta pizza frita con crema pasticcera e amarene

TIRAMISÙ ESPRESSO (1-3-7-8) 6,50
Il classico tiramisù con savoiardo fatto in casa, servito con moka fumante

BABBÀ (1-3-7) 6,50
Con crema pasticcera alla vaniglia, amarene e la loro salsa

ASSOLUTO DI CIOCCOLATO (1-3-7-8) 7,00
Brownies al cioccolato servito con gelato al cioccolato e scaglie di cioccolato bianco

DOLCE CONTRASTO (1-7-8) 8,00
Calzoncino, da condividere, ripieno di ricotta di bufala e nutella, caramellato, servito con una pallina di gelato al pistacchio Squp, nutella e granella di pistacchio

FRUTTA DI STAGIONE 5,00

SERVIZIO 2,00 € A PERSONA

La nostra pizzeria

Ai sensi del REG.CE 1169/11, si avvisano i nostri clienti che alcuni piatti possono contenere allergeni, per prendere visione del libro degli ingredienti rivolgersi al nostro staff.

MARGHERITA CLASSICA (1-7)	8,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte, grana e basilico fresco	
PUMMARE (1-7)	12,00
Pomodoro San Marzano, pomodorino datterino, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO	
DOP (1-7)	12,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO <i>Disponibile anche in versione estiva Verace a Filetto, con datterini freschi e bufala</i>	
REGINA MARGHERITA (1-7)	13,00
Pomodorini gialli e rossi, fiordilatte ed in uscita burrata, basilico e pesto di basilico; con impasto macinato a pietra	
RUSTICA (1-7)	10,00
Impasto macinato a pietra con datterini, provola affumicata e basilico	
MARGHERITA SBAGLIATA (1-7)	11,00
Fior di latte, pacchetelle rosse Principe Borghese, grana, pecorino romano DOP, basilico fresco, pepe nero e in uscita, scaglie di pecorino	

MARINARA (1)	7,50
Pomodoro San Marzano, origano, aglio e basilico fresco	
CAPRICCIOSA (1-7)	12,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, olive nere di Gaeta, funghi champignon, carciofini al naturale e basilico fresco	
NAPOLETANA (1-4-7)	11,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte, alici di Cetara, olive nere di Gaeta e basilico fresco	
DIAVOLA (1-7)	12,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante e basilico fresco	
CORNICIONE (1-7)	13,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco, olio EVO e cornicione ripieno di ricotta di bufala	
PARMIGIANA (1-7)	12,50
Parmigiana di melanzane scomposta, provola, pomodoro corbarino, parmigiano, grana e basilico fresco. <i>E' possibile ordinarla anche in versione pagnottello.</i>	
VEGETARIANA (1-7)	11,50
Fior di latte e verdure di stagione, proposte da PummaRe	
RUCOLA E GRANA (1-7)	12,00
Fior di latte, guarnita in uscita con rucola, scaglie di grana e olio EVO. <i>E' possibile ordinarla anche in versione pagnottello.</i>	
BATTIPAGLIESE (1-4-7)	12,50
Pomodorini gialli, fior di latte, alici di Cetara, capperi, olive nere di Gaeta e basilico fresco	
TONNO E CIPOLLA (1-4-7)	12,00
Fior di latte e in uscita tonno di Cetara, pomodorini gialli e rossi, olive nere e verdi, rucola e cipolla di Tropea	

CASERTANA (1-7)	14,00
Salame piccante, provola affumicata, fiori di zucca, ciuffetti di ricotta di bufala, olio EVO, basilico fresco, e in uscita scaglie di ricotta di pecora	
RAGGIO DI SOLE “EDIZIONE ESTIVA” (1-4-7-8)	12,00
Impasto con farina macinata a pietra, fior di latte e fiori di zucca. In uscita: datterini gialli e rossi, alici di cetara, basilico e pesto di basilico	
CALABRISELLA (1-5-7-8-11)	13,00
Salsa piccante della casa con 'nduja e passata di pomodoro, mozzarella di bufala, pesto di basilico e peperoncino fresco	
I QUATTRO POMODORI DI PUMMARE (1-4-8)	13,00
Impasto integrale: I) filetto antico di Napoli, aglio e origano II) pomodorino giallo, olive di Gaeta e capperi da Salina III) pomodorino del Piennolo e alici di Cetara IV) pomodorini datterini e basilico fresco	
FIOR DI BURRATA (1-7)	15,00
Focaccia con un tocco di pomodoro e origano, guarnita in uscita con rucola, datterini freschi, scaglie di Monti Lattari e burrata	
MALAFEMMENA (1-7-8)	13,50
Impasto multicereali con mortadella Bologna IGP DOP, burrata e granella di pistacchi in uscita <i>E' possibile ordinarla anche in versione pagnottello.</i>	
TRA TERRA E MARE (1-7)	13,00
Crema di cime di rapa, sfilacci di burrata, filetti di acciughe del mar Cantabrico	
NON C'E' DUE SENZA TRE (1-4-7)	13,00
Pizza divisa in tre parti e gusti diversi: I) Margherita; II) Pomodorini gialli, fior di latte, alici di Cetara, capperi, olive nere di Gaeta e basilico fresco; III) Rucola, datterini e fior di latte	

ESSENZIALE (1-7)	Pomodorini freschi, mozzarella di bufala, olive, capperi e origano	12,00
TRICOLORE (1-7-8)	Impasto multicereali con mozzarella di Bufala, pomodoro, pesto di basilico, origano e basilico	
I Calzoni		
POSTINO (1-7)	Ricotta di bufala, salame piccante, fior di latte, pomodoro San Marzano, grana e pepe nero. <i>E' possibile ordinarla anche in versione fritta.</i>	10,00
SFIZIOSO (1-7)	Fior di latte, prosciutto cotto, funghi e scaglie di grana	11,00

DUBBI NON HO (1-7-8)	9,50
Con pomodoro San Marzano, fior di latte, pepe e basilico fresco	
RICOTTA E MELANZANE (1-4)	10,50
Fior di latte, ricotta e melanzane	