

Fritti e Sfizi

CHIPS 	PICCOLA 4,00
Classiche	GRANDE 6,00
Cacio e pepe	
Mayonnaise con semi di senape e miele	

ALICI CROCCANTI

Con panatura al profumo di limoni di Sorrento, servite con salsa verde a base di prezzemolo, acciughe, maionese e aglio

LE SCARPETTE DI PUMMARE

5 bombette fritte da intingere nei nostri sughetti:

ALLA NORMA: l'originale ricetta siciliana

AL POMODORO: con salsa di pomodoro semplice

LA PUTTANESCA VESTE GIALLO: Variante col pomodoro giallo

CUOPPO

Suppli* (riso, pomodoro, cipolla, parmigiano, mozzarella e basilico) con panatura fatta in casa PummaRe, panzerotto con ricotta di bufala, croché* e montanara classica

Ogni fritto che compone il cuoppo è acquistabile singolarmente al prezzo di 2,50€

MONTANARE A MODO NOSTRO

Scegli tra:

Montanara con pomodoro, melanzane e ricotta salata

Montanara con ricotta di bufala, mortadella DOP e

granella di pistacchio

Montanara con pesto alla siciliana, stracciata di bufala e alici

BOTERO*

Suppli da degustazione con melanzane, provola fumée e panatura panko, servito su chutney di melanzane

MOZZARELLA IN CARROZZA*

Filante provola affumicata aromatizzata all'origano e pane, servita con Mayonnaise con semi di senape e miele

PATATE A TRIPLA COTTURA

tagliate a mano

BRUSCHETTA PUMMARE

Con fiocchi di burrata di Andria, alici e pomodorino confit

TRIS DI BRUSCHETTE

Con olio, aglio e sale

Con pomodoro ciliegino e origano

Con salsa di zucchine e zucchine alla Scapece

MILLEFOGLIE DI MELANZANE

Tortino di melanzane grigliate con fior di latte, pesto di basilico e pomodorino confit

BUFALA CAMPANA DOP CON CRUDO

Servita con prosciutto crudo della Val d'Orcia, stagionato naturalmente all'aria delle colline toscane

BUFALA CAMPANA DOP E ALICI

Servita con filetti di acciughe Angelo Parodi del Mar Cantabrico, lavorati artigianalmente

* materia prima abbattuta a -24°C per 36/48 ore

I primi

PACCHERI ALLA SORRENTINA

Con provola, passata di pomodoro, parmigiano, olio e basilico

11,00

CACIO E PEPE

Con pecorino romano DOP e pepe nero

9,50

CARBONARA

Con pecorino romano DOP, guanciale di Amatrice, pepe nero e uova

10,00

La Spaghetteria

C'È PASTA E PASTA. SCEGLI LA TUA!

MONOGRANO FELICETTI *Grano Duro Khorasan*

Aroma di fiori e frutta secca

PASTIFICIO MARTELLI

Sapore ricco, valorizza ogni sugo

PASTIFICIO MANCINI

Profumo di grano, sempre al dente

PASTAI GRAGNANESI IGP

Sapore indimenticabile dal 1500

PASTIFICIO PRO BIOS *Rice & Rice*

Healthy

VERDURA DI STAGIONE

5,00

POKE DELL'ORTO

Con riso basmati, ravanelli, cetrioli, verza, noci Pecan, bacche di frutti di bosco e semi misti di sesamo tostato

9,50

POKE DI MARE

Con riso basmati, salmone al profumo di origano, timo e scorza di limone, ravanelli, cetriolo, verza e semi misti di sesamo tostato

11,00

POKE DI TERRA

Con riso basmati, pollo al profumo di origano, timo e scorza di limone, ravanelli, cetrioli, verza, semi misti di sesamo tostato

10,00

SALMONE AL PIATTO

Salmone al profumo di origano, timo e scorza di limone, olio e sale, servito con contorno di verdure a scelta

14,50

POLLO AL PIATTO

Sovracoscia di pollo al profumo di timo, origano e scorza di limone, olio e sale, servito con contorno di verdure a scelta

12,50

TAGLIATA DI MANZO

Servita con patate a tripla cottura

18,00

Prodotti freschi, sottoposti al normale processo di conservazione per garantirne la sicurezza (Regolamento CE 853/04)

CESTINO DI PANE 2,50 **FOCACCIA CLASSICA** 3,00

SERVIZIO 1€ A COPERTO

PUMMA Buns

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

A richiesta, è possibile aggiungere l'uovo alla Bismark (+1€) nei bun-burger di manzo.

E' IDEALE L'ABBINAMENTO CON LA BIRRA ARTIGIANALE OXIANA.

IL SOLITO

Hamburger di manzo*, insalata gentilina, pomodoro, cetriolini e salsa BBQ PummaRe

12,00

IL SOFISTICATO

Hamburger di manzo*, bacon croccante, coleslaw, insalata gentilina, pomodoro, cetriolini e salsa BBQ PummaRe

13,00

L'IRRESISTIBILE

Hamburger di manzo*, provola, cipolla rossa caramellata, bacon croccante, insalata gentilina, pomodoro, coleslaw, cetriolini e salsa BBQ PummaRe
Disponibile anche nella versione smoked + 1€

14,00

L'ALTERNATIVO HEALTHY

Salmone al profumo di origano, timo e scorza di limone, insalata gentilina e salsa allo yogurt
Disponibile anche nella versione smoked + 1€

14,50

★ POLLO FRITTO *No Buns*

Sovracoscia di pollo al profumo di origano, timo e scorza di limone con panatura panko, servito con Mayonnaise con semi di senape e miele

13,50

Dolei e gelati

LA SICILIANA COL TUPPO

Brioche siciliana made in PummaRe con gelato Squp al pistacchio

5,00

ASSOLUTO DI CIOCCOLATO

Brownies al cioccolato servito con gelato Squp al cioccolato e scaglie di cioccolato bianco

6,00

TIRAMISÙ ESPRESSO

Il classico tiramisù con savoiardo fatto in casa, servito con moka fumante

6,00

BABBÀ

Con crema pasticcera alla vaniglia, amarene e la loro salsa

6,00

DOLCE CONTRASTO

Calzoncino ripieno di ricotta di bufala e nutella, caramellato, servito con una pallina di gelato al pistacchio Squp, nutella e granella di pistacchio

8,00

SQUP è il gelato adatto a tutti, senza glutine e senza lattosio, con ingredienti 100% vegetali e poche calorie

SQUP ALLA NOCCIOLA

4,50

SQUP AL CIOCCOLATO

4,50

SQUP AL PISTACCHIO

4,50

TRIS GOLOSO DI GELATI SQUP

Degustazione di gelato Squp alla nocciola, al cioccolato e al pistacchio

5,50

LE CALDE CALDE

Zeppole alla Nutella

6,00

LE GRAFFE

Triangoli di pasta pizza fritta, con crema pasticcera e amarene

6,00

La nostra pizzeria

Tutte le nostre pizze sono disponibili negli impasti **classico, integrale, macinato a pietra e GLUTEN-FREE**

Disponibile la mozzarella senza lattosio.

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.

Le Margherite

PUMMARE Con pomodoro San Marzano 🍅, pomodorino datterino, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO	11,00
MARGHERITA CLASSICA Con pomodoro San Marzano 🍅, fior di latte, grana e basilico fresco	7,00
DOP Con pomodoro San Marzano 🍅, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO	10,00
REGINA MARGHERITA Con farina macinata a pietra, pomodorino giallo Principe Borghese 🍅 e fior di latte. Guarnita in uscita con pacchetelle rosse Principe Borghese 🍅 e basilico fresco	11,00
MARGHERITA SBAGLIATA Con fior di latte, pacchetelle rosse Principe Borghese 🍅, grana, pecorino romano DOP, basilico fresco e pepe nero. Scaglie di pecorino in uscita	9,00
VERACE A FILETTO Con mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco, pomodorini datterini a filetto e olio EVO	10,50

Le Senza Tempo

PARMIGIANA 🍷 Con spicchi di parmigiana alla napoletana, provola, pomodorini datterini, parmigiano, grana e basilico fresco	12,00
ORTO E CUCINA 🍷 Verticale di pizza con fior di latte e verdure di stagione	11,00
CORNICIONE 🍷 Con pomodoro San Marzano 🍅, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco, olio EVO e cornicione ripieno di ricotta di bufala	12,00
MARINARA 🍷 🍷 Con pomodoro San Marzano 🍅, origano, aglio e basilico fresco	6,00
DIAVOLA Con pomodoro San Marzano 🍅, fior di latte, salame piccante e basilico fresco	9,00
CAPRICCIOSA Con pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, olive nere di Gaeta, funghi champignon, carciofini al naturale e basilico fresco	10,00
NAPOLETANA Con pomodoro San Marzano 🍅, fior di latte, alici di Cetara, olive nere di Gaeta e basilico fresco	9,00
MARINELLA Con fior di latte, guarnita in uscita con prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana e olio EVO. <i>Disponibile anche come pagnottiello.</i>	11,00
BATTIPAGLIESE Con pomodorini gialli, fior di latte, alici di Cetara, capperi, olive nere di Gaeta e basilico fresco	12,00

Le innovazioni

CASERTANA Con mozzarella di bufala DOP, salame casertano, fiori di zucca, flocchetti di ricotta di bufala, olio EVO e basilico fresco	12,00
RAGGIO DI SOLE Impasto con farina macinata a pietra, con ombra di pomodorino giallo del Vesuvio, fior di latte, fiori di zucca, guarnita in uscita con pomodorini, alici marinate e basilico fresco	11,00
ORO DEL SUD 🍷 Con pomodorino giallo Principe Borghese 🍅 e peperoncino. Straccetti di burrata di Andria, cipolla rossa e basilico fresco in uscita	13,00
I QUATTRO POMODORI DI PUMMARE 🍷 Con impasto integrale: I) filetto antico di Napoli, aglio e origano II) pomodorino giallo e olive di Gaeta III) pomodorino del Piennolo e alici di Cetara IV) pomodorini datterini e basilico fresco	12,00
FIOR DI BURRATA Focaccia all'ombra di pomodoro San Marzano 🍅 e origano. Guarnita in uscita con rucola, pomodorini datterini freschi, prosciutto crudo IGT, scaglie di Monti Lattari e cuore di burrata al centro	13,00
MALAFEMMENA Impasto multicereali con burrata, mortadella DOP e granella di pistacchi in uscita	13,00
MEDITERRANEA Con scarola alla Monachina, fior di latte, olive di Gaeta, capperi di Salina e pomodorino giallo Principe Borghese. Guarnita in uscita con alici di Cetara e pomodorini datterini. <i>Disponibile anche nella versione frita.</i>	12,00
PRELIBATA Impasto macinato a pietra con mozzarella di bufala campana DOP, olive di Gaeta, guarnita in uscita con tonno di Cetara, pomodorini datterini gialli, pomodorini datterini rossi e basilico fresco	14,00

I pagnottielli

SENZA CONFINI Con impasto multicereali farcito con mortadella DOP, mozzarella di bufala DOP e guarnito in uscita con straccetti di burrata e granella di pistacchio	12,00
RUSTICO Con impasto multicereali, melanzane arrostate e condite, provola affumicata, pomodori secchi di Ravello e basilico su letto di rucola	11,00
POSTINO Con ricotta di bufala, salame dolce, fior di latte, pomodoro San Marzano 🍅, grana e pepe nero	10,00
SCUSATE IL RITARDO Con prosciutto crudo, pomodorino fresco tagliato a filetto, rucola e bufala campana DOP. Prosciutto crudo, bufala, grana, rucola, pomodorino fresco e olio EVO in uscita	10,50

Le fritte

DUBBI NON HO 🍷 Con pomodoro San Marzano 🍅, fior di latte, pepe e basilico fresco	8,00
FRITTA E AL FORNO Pizza a doppia cottura, fritta e al forno, guarnita in uscita con prosciutto crudo, stracciata di bufala, pomodorini datterini gialli e rossi e basilico fresco	12,00