

Fritti e Spizi

CHIPS (3-7) 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 e pane, servita con Mayonnaise 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* O SUPPLÌ CACIO E PEPE (1-7-8-9) (1-3-7) 3,00
Con riso, ragù a punta di coltello, pomodoro, cipolla, parmigiano, mozzarella e panatura PummaRe
Con riso, 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) 36,00
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) 10,00
Provola, melanzane, pomodoro, parmigiano, scaglie di ricotta salata, olio EVO e basilico

CAPONATA SICILIANA (1-9) 8,50
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 6,50

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) 13,00
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) 5,00
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

