

PUMMA®

[www.pumma.pizza](http://www.pumma.pizza)

primavera  
estate 2021



# le pizze gourmet

TAGLIATE IN 8 SPICCHI,  
IDEALI PER LA CONDIVISIONE

## i nostri impasti

Le nostre pizze con **IMPASTO CLASSICO** sono preparate con farina di grano tenero Tipo "0" biologica e grani romagnoli "Molino Naldoni" e LIEVITO MADRE

**IMPASTO IDROLISI**  
con grano spezzato  
senza lievito aggiunto  
maggiorazione  
di € 2,5



### **BUFALINA € 12,5**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico

### **BOLOGNA € 14**

Mozzarella di Bufala Campana affumicata DOP, Mortadella "Artigianquality", granella di pistacchio

### **PUMMÀ € 14,5**

Pomodoro San Marzano DOP, burrata pugliese, alici del Mar Cantabrico, Origano di Pantelleria

### **KALYPSO € 12**

Mozzarella fior di latte, salsiccia di cinghiale, cetrioli, salsa tzatziki, prezzemolo fresco

### **NUOVO FIORE € 15**

Mozzarella fior di latte, burrata pugliese, Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Zuarina"

### **ROMAGNA MIA € 13**

Mozzarella fior di latte, erbe di campo\* spadellate allo scalogno, Squacquerone, gambuccio di Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Zuarina"

### **HOT CLUB € 13**

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola piccante DOP, peperoni arrosto, Nduja di Spilinga, basilico fresco

### **AMATRICIANA € 13**

Pomodoro San Marzano DOP, guanciale stagionato, Pecorino Romano



**pizza  
baby**

Solo per bimbi  
**MARGHERITA € 6**

## SOLO PER PIZZE ALLA NAPOLETANA

Salsiccia € 2 - Wurstel € 1 - Prosciutto Cotto € 2 - 'Nduja € 2  
Prosciutto di Parma 24 mesi "Zuarina" (servito a parte) € 3,5  
Salame picc. € 2 - Guanciale stagionato € 2 - Capperi di Pantelleria € 1,5  
Alici adriatiche (in cottura) € 2 - Burrata (servita a parte) € 3  
Mozzarella di Bufala € 2,5 - Patatine fritte € 2,5  
Funghi champignon € 1 - Rucola € 1 - Carciofi € 2 - Olive € 1

**ingredienti  
extra**



# le pizze alla napoletana



servite con  
**IMPASTO CLASSICO**

- MARINARA € 8**  
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, Origanò di Pantelleria
- ROMANA € 12**  
Pom. San Marzano DOP, mozz. fior di latte, alici di Sciacca, Origanò di Pantelleria
- MARGHERITA € 10**  
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico fresco
- POMO D'ORO € 10**  
Pacchettele di pomodorino giallo, Mozzarella di Bufala Campana DOP affumicata, basilico fresco, ricotta salata
- QUATTRO STAGIONI € 13**  
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi freschi, prosciutto cotto, uova sode, carciofi
- TONNO E TROPEA € 15**  
Mozz. fior di latte, Cipolla di Tropea in agrodolce, olive taggiasche, tonno aff., cipollotto saltato, Origanò di Pantelleria
- PARMIGIANA € 12**  
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e Parmigiana di melanzane
- DIAVOLA € 12**  
Pomodoro San Marzano DOP, mozz. fior di latte, pomodorini, salame picc., Parmigiano, basilico fresco
- COSACCA € 8,5**  
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, Origanò di Pantelleria, pecorino grattugiato, basilico fresco
- MASTUNICOLA € 13**  
Mozzarella fior di latte, Pecorino Siciliano, battuto di lardo, basilico fresco e pepe
- ORTOLANA € 10**  
Babaganoush, carote, zucchine, cipollotti spadellati, pomodorini arrosto, basilico, menta, paprika
- NAPOLI € 12**  
Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini, Capperi e Origanò di Pantelleria, alici di Sciacca, olive Itrana, aglio, basilico fresco
- ANACAPRI € 13**  
Pom. San Marzano DOP, Mozz. di Bufala Campana DOP, pom. datterino, basilico
- 4 FORMAGGI € 13**  
Mozzarella fior di latte, scamorza aff., Parmigiano, Gorgonzola DOP
- SALSICCIA E FRIARIELLI € 12**  
Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli\* spadellati con aglio e peperoncino
- FUMÈ € 12**  
Mozz. di Bufala Campana DOP aff., patate arrosto, pancetta affumicata e rosmarino
- POSITANO € 12**  
Pacchettele di pomodorino giallo, olive Itrana, aglio, alici adriatiche, Origanò di Pantelleria, basilico fresco
- CARBONARA € 13**  
Scamorza aff., fonduta di pecorino e tuorlo d'uovo, guanciale stagionato, pepe
- CASTELLI ROMANI € 13**  
Mozz. fior di latte, Porchetta di Ariccia, burrata aff., cipolla marinata, pesto di rucola

## oli extra vergine di oliva

**Il Bioselvatico**, Civitella in Val di Chiana (AR) Toscano IGP (campagna 2020)  
**Masseria Pezze Galere**, Fasano (BR) - Giacomì (campagna 2020)  
**Torre San Martino**, Modigliana (FC) Brisighella DOP (campagna 2020)

# salumi

**PUOI  
ACCOMPAGNARLI  
ANCHE ALLE PIZZE  
NAPOLETANE**

Prosciutto di Parma DOP 24 mesi  
"Zuarina" € 3,5

Prosciutto cotto € 2

Guanciale stagionato € 2

Mortadella "Artigianquality" € 3

FOCACCIA  
AL ROSMARINO € 3

SCHIACCIATINA  
CROCCANTE  
AL ROSMARINO € 3

## dalla cucina

 *Misticanza (bowl piccola) € 3*

*Insalata mista (misticanza + ingredienti a scelta: Mozzarella di Bufala Campana DOP, € 9 pomodorini, olive, capperi, uova sode, Parmigiano, carote, alici)*

 *Mozzarella di Bufala Campana affumicata DOP, rucola e pomodorini € 5*

*Insalata di patate e baccalà € 12*


 *Insalata di riso venere con ortaggi estivi spadellati e pesto di rucola € 10*

*Rifreddo di pollo con misticanza € 10*

## i nostri fritti

**LE MONTANARINE € 5** (2 pezzi per porzione - anche diverse)

*Burrata pugliese, alici adriatiche, scorza di limone*

 *Salsa di pomodoro, pecorino, basilico fresco*

*Squacquerone e Prosciutto di Parma DOP "Zuarina" 24 mesi*

*Mortadella "Artigianquality"*

*Ragù alla bolognese e Parmigiano Reggiano*

 *Burrata affumicata, peperoni arrostiti, menta fresca*

 **PATATINE  
FRITTE € 5**

## dessert

**TIRAMISÙ € 6**

**PANNA COTTA** al caramello salato e pistacchio € 6

**GELATO ALLA CREMA** con amarena Fabbri € 6

**AFFOGATO AL CAFFÈ** con gelato fior di latte € 6

I gelati sono forniti da



 piatto vegetariano

 piatto vegano

 prodotto surgelato  
se non disponibile fresco

Servizio e coperto € 2,5

# bevande



## ACQUA E BIBITE

ACQUA (naturale e gasata)	bott. 0.75 L € 2
COCA COLA (Classic, Zero)	bott. 0.33 L € 3,5
COCA COLA (Classic)	bott. 1 L € 7
FANTA	bott. 0.33 L € 3,5
CHINOTTO / GASSOSA	bott. 0.25 L € 3,5

## BIRRE ALLA SPINA

MORETTI CHIARA - 4,6%	piccola 0.20 L € 3,5 / 0.40 L media € 5
ICHNUSA non filtrata - 5%	piccola 0.20 L € 3,5 / 0.40 L media € 5,5
MORETTI LA BIANCA - 5%	piccola 0.20 L € 3,5 / 0.40 L media € 5,5
MORETTI LA ROSSA - 7,2%	piccola 0.20 L € 4,0 / 0.40 L media € 6

## BIRRE IN BOTTIGLIA

### BIRRIFICIO VIOLA - CATTOLICA (RN)

Viola Bianca - 4,8%	0,35 L € 7,5 / 0,75 L € 15
Viola Bionda - 5,6%	0,35 L € 7,5 / 0,75 L € 15
Viola Rossa - 6,6%	0,35 L € 8 / 0,75 L € 16
Viola Numerotre - 6,9%	0,35 L € 8 / 0,75 L € 16



## BOLLICINE

**FRANCIACORTA BRUT** (sbocc. 2019)

"Le Vedute" - Rovato (BS) - da uve Chardonnay e Pinot Nero

**VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG**

"Colbello" Merotto - Col San Martino (TV)

**CHAMPAGNE DRAPPIER PREMIER CRU BRUT S.a.**

(da uve Pinot Nero 90% e Chardonnay 10%)

bott 0,75 L € 35

bott 0,75 L € 26 calice € 5,5

bott 0,75 L € 65

## VINI BIANCHI

**CHARDONNAY DOC 2019**

"A.A." Kossler - St. Pauls (BZ)

**RIBOLLA GIALLA DEL COLLIO 2020**

Vigna del Lauro - Cormons (GO)

**VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2020**

Audaraya - Sardinia (CA)

bott 0,75 L € 22

bott 0,75 L € 19 calice € 4

bott 0,75 L € 20 calice € 4,5

## VINI ROSATI

**SALENTO SUSSUMANIELLO ROSATO IGT 2019**

Tenute Serranova - Serranova (BR)

bott 0,75 L € 16

## VINI ROSSI

**ROMAGNA DOC SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. 2018 BIO**

"Gemme" Torre San Martino - Modigliana (FC)

**CHIANTI COLLI FIORENTINI RISERVA DOCG 2017**

"Badia a Corte" Torre a Cona - Rignano sull'Arno (FI)

bott 0,75 L € 24 calice € 5

bott 0,75 L € 28

## VINO DA DESSERT

**MOSCATO D'ASTI DOCG**

"Casa di Bianca" - Doglia - Castagnole delle Lanze (CN)

bott 0,75 L € 26

## LIQUORI E DISTILLATI

Limoncello, Liquore di liquirizia, Amaro del capo, Grappa tipica 903 Maschio,

Grappa tipica 903 Barrique Maschio, Prime uve oro Maschio,

Grappa barrique riserva torba rossa Castagner, Amaretto "Autentico" Lazzaroni € 4

**RUM**

Cubanay 18/21 € 4

Cubanay 25 € 5

Botran "Solera 1893", Zacapa23 Solera Gran Riserva € 6

## CAFFÈ

La Nostra Gran Miscela / Decaffeinato / Orzo

€ 1,5

a tutta  
birra!



# birre in bottiglia

## **BLANCE DE NAMUR € 12**

**4,5%** (bott. 0,75L)

*Blanche belga, fragranze agrumate, fruttate e speziate*



## **BIRRA MORETTI GRANI ANTICHI € 13**

**8%** (bott. 0,75L)

*Ale realizzata con varietà di grano coltivate all'inizio del secolo scorso: S. Pastore, Senatore Cappelli, Pandas. Colore ambrato, intenso schiuma cremosa, aroma di grano, caramello, con sfumature di caffè e tabacco*



## **BIRRA DELLO STRETTO NON FILTRATA € 3,5**

**5%** (bott. 0,33L)

*Lager dal colore giallo oro con gusto bilanciato e aromatico. Amaro fruttato e assai delicato con corpo rotondo ed equilibrato.*



## **BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE € 4**

**5%** (bott. 0,33L)

*Colore giallo dorato luminoso con una naturale opalescenza. Al naso lascia emergere note agrumate di arancia e cedro, accenni verdi di luppolo e sentori floreali di zagara. Al gusto vibrazioni di sale sul finale.*