

PUMMA®

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,
Origano di Pantelleria

ROMANA € 12
Pom. San Marzano DOP, mozz. fior di latte,
alici di Sciacca, Origano 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, Origano 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,
Origano 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 Origano 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, Origano
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.