

A circular inset photograph of a woman's face, looking upwards and to the right with a slight smile. She is wearing large, ornate earrings. The background behind her face is a sunburst pattern with rays in yellow, green, and orange.

Bologna

The word "PUMMA" is written in a bold, white, sans-serif font. A small white fork icon is positioned above the final 'A'. A registered trademark symbol (®) is located to the right of the 'A'.

PUMMA®

The phrase "pranzo ci fa" is written in a white, lowercase, sans-serif font, positioned below a thin white horizontal line.

pranzo ci fa

PIZZA della settimana
+ acqua € 8,5
+ caffè
+ coperto

PIATTO della settimana
+ acqua + caffè € 10
+ coperto

Pizze alla napoletana

-  **MARINARA** € 7
Pomodoro San Marzano, aglio di Voghiera e origano
-  **COSACCA** € 7,5
Pomodoro San Marzano, aglio, origano o, pecorino grattugiato, basilico fresco
-  **MARGHERITA** € 8,5
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, basilico fresco
-  **ROMANA** € 9
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, alici adriatiche, Origano di Pantelleria
- MASTUNICOLA** € 10
Mozzarella fior di latte, pecorino, battuto di lardo, pepe, basilico fresco
- 'A PIZZA E SCAROLE** € 10
Mozzarella fior di latte, scarola, alici adriatiche, Olive di Gaeta, Capperi di Pantelleria, Pomodoro del Piennolo
- QUATTRO STAGIONI** € 11
Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, funghi freschi, prosciutto cotto "Lenti", uova sode, carciofi
- DIAVOLA** € 9
Pomodoro San Marzano, Pomodoro del Piennolo del Vesuvio DOP, 'Nduja di Spilinga, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico fresco
-  **SALSICCIA E FRIARIELLI** € 11
Mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, friarielli saltati con aglio e peperoncino
-  **QUATTRO FORMAGGI** € 11
Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, burrata, Asiago Stravecchio DOP
- TONNO E TROPEA** € 12
Mozzarella fior di latte, Cipolla di Tropea in agrodolce, olive taggiasche, tonno fresco marinato, cipollotto saltato, origano
- FOCACCIA CON LIEVITO MADRE** € 2,5

Dal forno pane caldo da lievito madre ed olio extra vergine di oliva.

DALLA CUCINA

Pasta

- Spaghetto alla chitarra*** € 10
con pomodoro, burrata e basilico
- Gnocchi di patate*** € 10
con ragù di funghi porcini
- Tortelli di ricotta e spinaci*** € 9
burro e salvia
- Tagliatelle*** al ragù "alla Bolognese" € 10
- Sin Gluten** senza glutine "Verrigni" € 10

Piatti freddi

- Riso venere con verdure di stagione al salto e citronette al lime* € 9
- Carpaccio di tonno marinato, olive, erba cipollina, germogli, sesamo nero e limone* € 12
- Bresaola, rucola e Parmigiano Reggiano* € 10
- Caprese (pomodoro, mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico)* € 9
- Insalata mista di stagione* € 7

Frutta e Dessert

- MOUSSE DI SQUACQUERONE E FICHI CARAMELLATI** € 5
Squacquerone, ricotta vaccina, zucchero a velo, crumble di mandorle, fichi caramellati
- ZUPPA INGLESE** € 5
Crema pasticcera, crema al cioccolato, ciambella romagnola, Alkermes di S. Maria Novella
- TARTUFO** € 5
Parfait al cioccolato, pan di spagna al cacao, cuore morbido al cioccolato, semifreddo alla nocciola
- ZABAIONE** € 5
Semifreddo allo zabaione, pan di spagna al cacao, uvetta australiana
- SOTTOBOSCO** € 5
Semifreddo chantilly, pan di spagna limone e vaniglia con composta ai frutti di bosco

 piatto vegetariano

 piatto vegano

* prodotto surgelato se non disponibile fresco

ALLERGENI - Ai sensi del Regolamento 1169/2011 si comunica che le preparazioni possono contenere allergeni; lo staff sarà a vostra disposizione per consigliarvi in base alle vostre esigenze.