



Milano Marittima
autunno 2017



i nostri impasti



IMPASTO CLASSICO con farina di grano tenero Tipo 2

Lievito Madre

IMPASTO con farine zero gluten **PUMMA** e semi naturali

Lievito Madre (senza glutine)

IMPASTO IDROLISI con grano spezzato

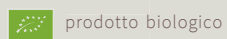
senza lievito aggiunto

Il nostro Lievito Madre viene rinfrescato ogni giorno alle 12.00 e alle 16.00, gli impasti vengono preparati ogni sera alle 20.00 per il giorno successivo, il tutto con amore, passione e dedizione.

Per apprezzare al meglio la fragranza dei nostri impasti e l'unicità delle materie prime che impieghiamo, suggeriamo il servizio delle Pizze in degustazione, una alla volta. Grazie .

SERVIZIO E COPERTO


La nostra acqua microfiltrata è offerta



carta degli oli extra vergine di oliva

OGNI STAGIONE SELEZIONIAMO PER LE NOSTRE PIZZE
I MIGLIORI OLI CHE LE REGIONI D'ITALIA CI REGALANO

ROMAGNA

Tenuta Pennita - Terra del Sole (FC) - Selezione Alina, Campagna 2016 

Gianluca Tumidei è il migliore olivicoltore dell'Emilia Romagna. Il selezione "Alina" è l'espressione più autentica della cultivar Nostrana di Brisighella proveniente da ulivi secolari tra le colline di Brisighella e il territorio di Castrocara e Terra del Sole. L'annata è stata ottima: netti i profumi di cardo, carciofo e foglie di pomodoro.

SICILIA

Coppini Arte Olearia - C.da Strasatto, Castevetrano (TP) - Gentiluomo Agricoltore "Bio", Campagna 2016

Oggi, come nel 1946, mettono la stessa attenzione e la stessa cura per i loro extravergini, dalle olive fino al prodotto finito. Cura che garantiscono anche attraverso la Certificazione di Rintracciabilità di Filiera e la Carta d'Identità dell'Olio, che per primi hanno voluto introdurre. Il Gentiluomo Agricoltore "Bio", dove la cultivar Siciliana Biancolilla è la principale protagonista, è un Fruttato Medio dove spiccano molto equilibrati i profumi di carciofo e pomodoro maturo.

UMBRIA

Frantoio Ranchino - Orvieto (TR) - Femmine, Campagna 2016

Vi presentiamo un'altra testimonianza di come questa regione sia un modello per l'olio italiano di qualità anche a livello paesaggistico, visto che non c'è zona dell'Umbria dove non ci siano uliveti. Il "Femmine" è un blend di Frantoio, Leccino e Pendolino, tipiche cultivar del territorio attorno a Orvieto che hanno la peculiarità di crescere su terreni vulcanici. Profumi molto fini ed armonici con note di mandorla ed erbe.

PUGLIA

Intini - Alberobello (BA) - Fruttato, Campagna 2016

Intini, premiata lo scorso anno come miglior azienda dalla Guida Oli d'Italia del Gambero Rosso, rappresenta una storica famiglia produttrice di meravigliosi oli nella Murgia barese. Il Fruttato Campagna 2016 è intenso e dotato di tanta personalità. Netti e persistenti i richiami all'erba falciata, alla cicoria e al mallo di mandorla.

le classiche



Presidio Slow Food



piatto vegetariano



prodotti dell'Arca


LA BUFALINA

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

Impasto consigliato: 
Olio pugliese: Intini, Fruttato 2016

LA NAPOLETANA

Antichi Pomodori di Napoli , alici dell'Adriatico, Olive di Gaeta, Capperi e Origano di Pantelleria

Impasto consigliato: Idrolisi
Olio romagnolo: Tenuta Pennita, "Selezione Alina" 2016 


PUMMÀ

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


Impasto consigliato: Idrolisi
Olio umbro: Frantoio Ranchino, "Femmine" 2016

LA CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, champignon fresco, prosciutto cotto "Lenti", uova sode, patè di Olive di Gaeta, basilico

Impasto consigliato: 
Olio siciliano: L'Albero d'Argento 2016

LA DIAVOLA

Scamorza affumicata, mozzarella fior di latte, pomodorino semisecco, 'Nduja calabrese 

Impasto consigliato: Idrolisi
Olio siciliano: L'Albero d'Argento 2016

le golose



RANA PESCATRICE



*Mozzarella fior di latte, rana pescatrice in acqua pazza,
erbe di campo, pomodoro semisecco, scalogno di Romagna*

Impasto consigliato: Idrolisi

Olio pugliese: Intini, Fruttato 2016

L'AMATRICIANA

*Pomodoro San Marzano, cipolla dorata, guanciale,
pecorino romano DOP, peperoncino*

Impasto consigliato: **PUNNA**
zero gluten

Olio romagnolo: Tenuta Pennita, "Selezione Alina" 2016

LA NUOVO FIORE

*Mozzarella fior di latte, burrata pugliese,
Prosciutto di Parma 24 mesi "Casa Graziano"*

Impasto consigliato: Idrolisi

Olio pugliese: Intini, Fruttato 2016

L'INSOLITO BACCALÀ

*Mozzarella fior di latte, baccalà mantecato,
caprino, spinaci freschi, crema di miele e pepe rosa*

Impasto consigliato: Idrolisi

Olio siciliano: L'Albero d'Argento 2016

UN GIRO A ZIBELLO

*Mozzarella fior di latte, Culatello di Zibello DOP 36 mesi,
crema di Parmigiano Reggiano e riduzione di Lambrusco*

Impasto consigliato: Idrolisi

Olio umbro: Frantoio Ranchino, "Femmine" 2016



Presidio Slow Food®



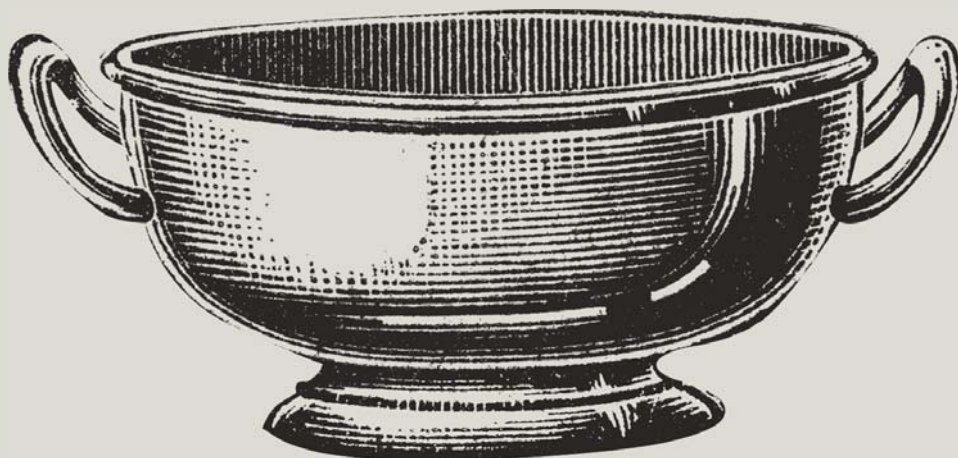
piatto vegetariano



piatto vegano



prodotto surgelato se non disponibile fresco



le autunnali

LA PORCINA

Mozzarella fior di latte, porcini saltati leggermente piccanti,
gambuccio di prosciutto, prezzemolo, Parmigiano Reggiano grattugiato*

Impasto consigliato: Idrolisi

Olio umbro: Frantoio Ranchino, "Femmine" 2016



LA TARTUFISSIMA

*Mozzarella fior di latte, sformato di patate mantecate al burro,
crema all'uovo con Parmigiano Reggiano, tartufo nero "Appennino Food"*

Impasto consigliato: Idrolisi




VEGGY D'AUTUNNO

*Crema di patate con vaniglia e rosmarino, radicchio trevigiano,
cavolo nero, aceto balsamico di Modena, taralli all'olio*

Impasto consigliato: Idrolisi

Olio romagnolo: Tenuta Pennita, "Selezione Alina" 2016 

LA PANCETTA INCAVOLATA

*Mozzarella fior di latte, cavolo verza, crema di Asiago Stravecchio ,
pancetta al forno "Capitelli", mostarda di mele e pere, senape in grani*

Impasto consigliato: 

Olio pugliese: Intini, Fruttato 2016

LA ZUCCA SQUACCIATA

*Crema di zucca arrostita, Gorgonzola piccante "Tosi",
lardo stagionato di Colonnata IGP, pepe*

Impasto consigliato: 

Olio siciliano: L'Albero d'Argento 2016

alla Napo



MARINARA

*pomodoro San Marzano,
aglio e origano*



MARGHERITA

*pomodoro San Marzano,
mozzarella fior di latte,
basilico fresco*



IL TORTELLO DI TOTÒ

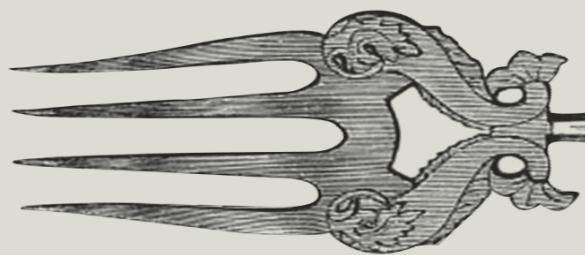
(con cornicione ripieno)

*mozzarella fior di latte,
burro, ricotta, spinaci,
salvia frita e
Parmigiano Reggiano
DOP*



COSACCA

*pomodoro San Marzano,
aglio, origano,
pecorino grattugiato,
basilico fresco*



Presidio Slow Food®



piatto vegetariano



piatto vegano

letana

servite solo con
Impasto Classico

QUATTRO STAGIONI

*pomodoro San Marzano,
mozzarella fior di latte, funghi freschi,
prosciutto cotto "Lenti", uova sode,
carciofo*

'A PIZZA E SCAROLE

*mozzarella fior di latte,
scarola riccia, alici,
pomodorini del Piennolo 🍅,
olive di Gaeta,
capperi di Pantelleria*

SALSICCIA E FRIARIELLI

*mozzarella fior di latte,
salsiccia,
friarielli saltati in padella
con aglio e
peperoncino*

ROMANA

*pomodoro San Marzano,
mozzarella fior di latte,
alici adriatiche,
origano di Pantelleria*



dalla cucina



piatto vegetariano



piatto vegano



senza glutine

Le paste fresche fatte a mano sono realizzate dalla Sig.ra Elsa del Laboratorio "Antichi Sapori" di Modigliana (FC).

**PASTA CORTA "VERRIGNI" CON SCAROLA,
OLIVE DI GAETA, POMODORINI E ACCIUGHE**



**SPAGHETTONE "VERRIGNI"
CON POMODORO, BUFALA E BASILICO**



SINE GLUTEN *senza glutine "Verrigni"*
(con salsa del giorno)



**TORTELLI DI ZUCCA
CON BURRO E PARMIGIANO**



TAGLIATELLA AI PORCINI

CULATELLO TIEPIDO

**PROSCIUTTO DI PARMA 24 MESI E
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP**

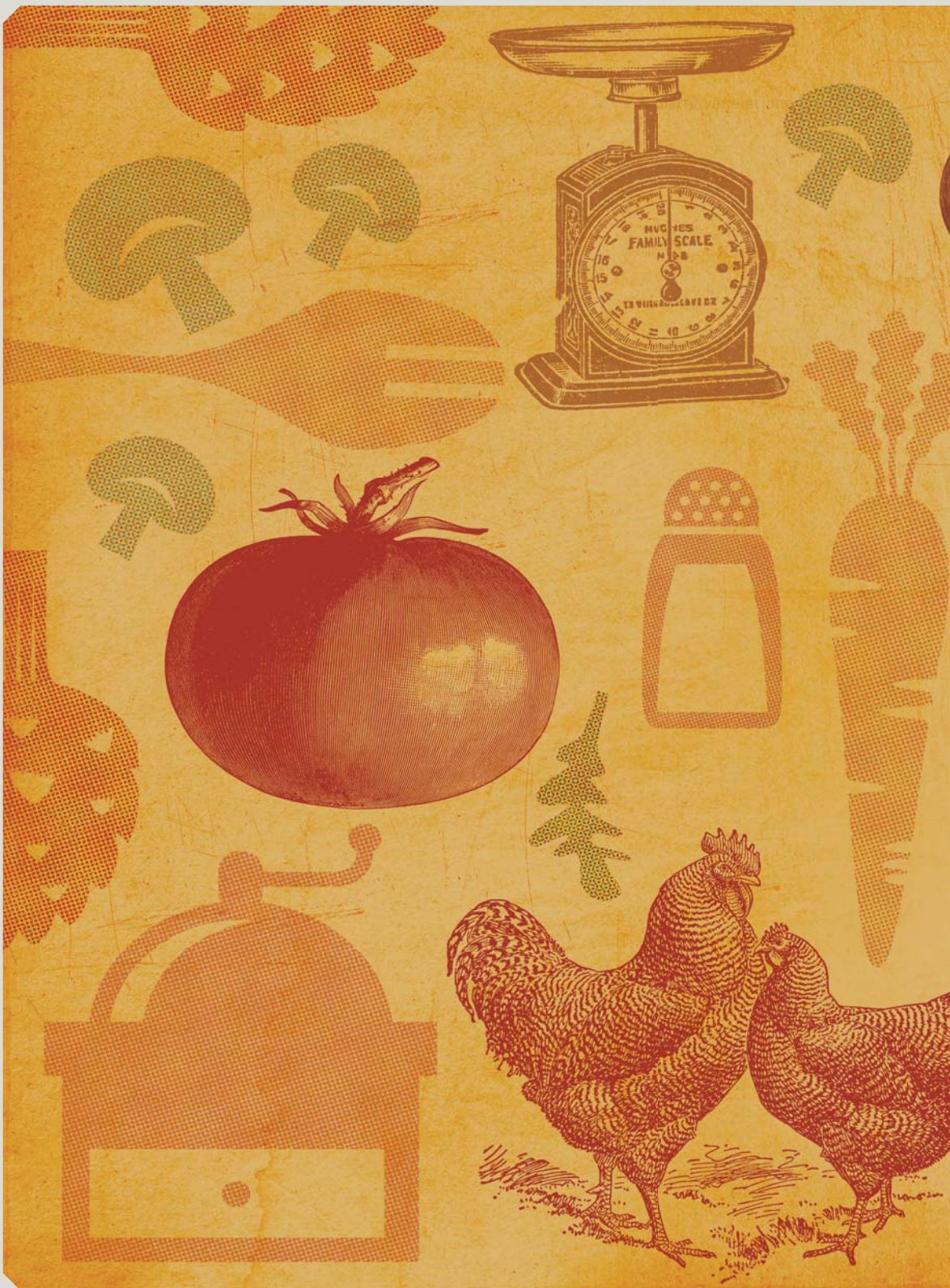
VITELLO TONNATO



VERDURE DI STAGIONE AL SALTO




INSALATA MISTA DI STAGIONE



le degustazioni

con focaccia
all'olio extra vergine di oliva,
sale e rosmarino

DEGUSTAZIONE DI 5 SALUMI SELEZIONE PUMMÀ

*Grandi salumi provenienti dai migliori produttori italiani:
"Artigian Quality"  , Capitelli, Casa Graziano, Lenti, Savigni*



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI A LATTE CRUDO CON CONFETTURA DI FRUTTA

*Grandi formaggi a Latte Crudo
provenienti dai migliori produttori e affinatori italiani*



DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SELEZIONE PUMMÀ

*Mozzarella di Bufala Campana DOP
Burrata Pugliese
Gorgonzola piccante Tosi
Pecorino Scaparolo
Parmigiano Reggiano 24 mesi "Gennari"*



Presidio Slow Food



piatto vegetariano



le birre alla spina

FORST KRONEN - 5,2%

Birra speciale a bassa fermentazione, dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo. Nel retrogusto si avverte una lieve fragranza erbacea che, unitamente ad un dolce ricordo sulle labbra, spinge irresistibilmente a riassaporarla. Questa birra di antica ricetta rappresenta il coronamento di ogni aspettativa del vero intenditore di birra.

WEIHENSTEPHAN - 5,4%

Birra weizen ad alta fermentazione prodotta dal 725 d.C. nel monastero benedettino di Weihenstephan, e considerata da molti amanti della birra la più grande weizen prodotta in Germania.

Ha un colore giallo opaco intorbidito dai lieviti in sospensione e una schiuma profumata e cremosa. L'aroma è fresco e ricco, arricchito da leggerissimi sentori speziati. Il gusto è rinfrescante, di lievito e frutta, con la tipica nota aspra delle birre di questo stile, con un finale amarognolo e speziato.

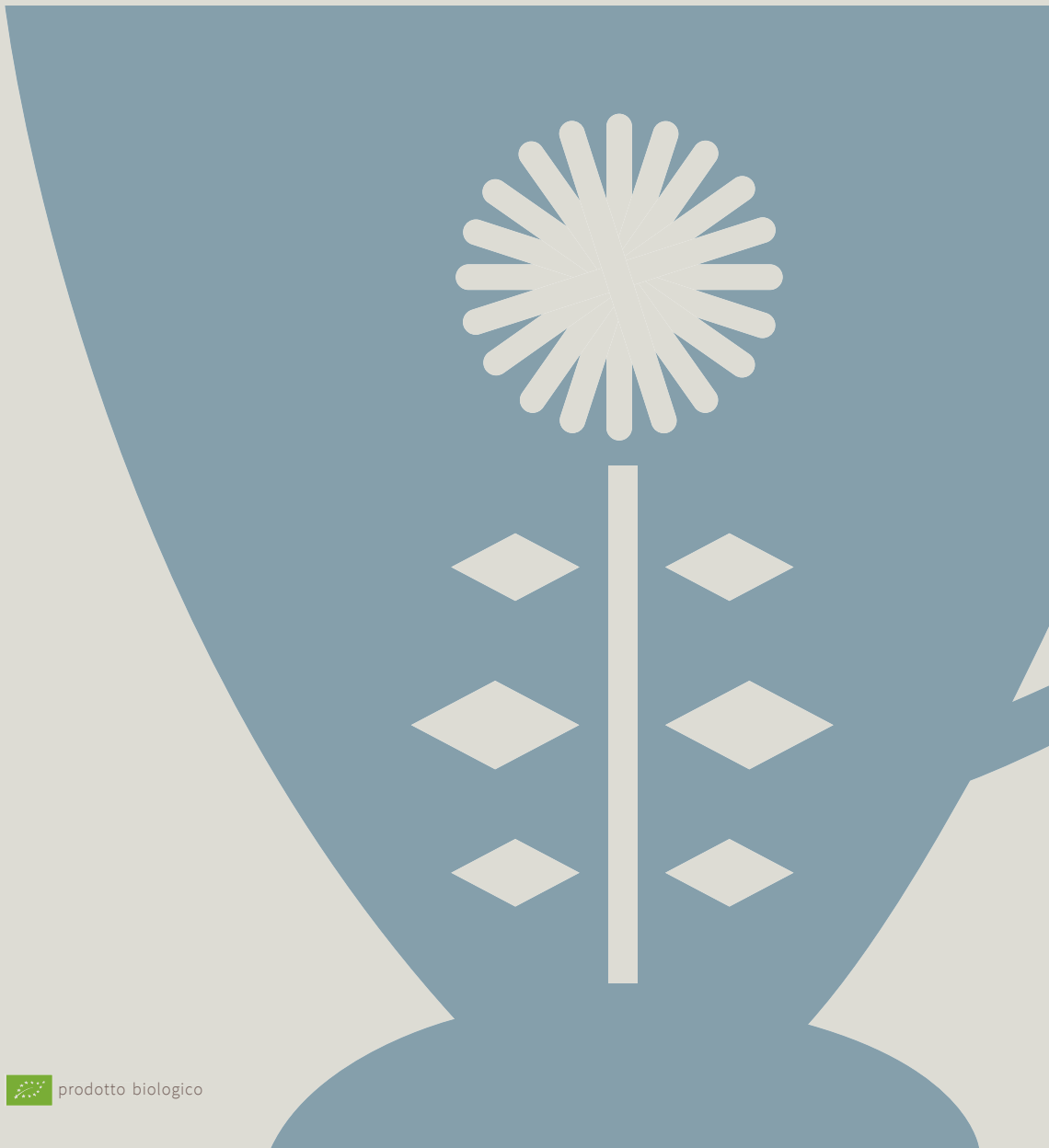
ARTIGIANALI

LIVE - Birrificio La Viola - 5,3%

Una bionda di stile Lager dal deciso gusto maltato e dall'amaro morbido. Il metodo della bassa fermentazione esalta le caratteristiche delle materie prime utilizzate: pregiati luppoli e malti d'orzo distici primaverili. Corposa, fresca, gradevolmente luppolata, si presenta con una schiuma bianca, compatta e persistente.



ARTIGIANALI DEL MESE



prodotto biologico

le bibite

COCA COLA

(Classic, Zero, Life)

Dal 1927, primo anno del suo imbottigliamento in Italia, la Coca Cola diventa una delle bevande più popolari e l'abbinamento analcolico più diffuso con la pizza.

FANTA

Inventata dall'imbottigliatore tedesco della Coca Cola, la Fanta si è diffusa come la bibita all'arancia più conosciuta ed apprezzata soprattutto dai bambini.

CHINOTTO GALVANINA

Cent'anni di puro gusto italiano. Aroma naturale di chinotto biologico del Mediterraneo maturato sulla pianta e raccolto a mano.

Zucchero di canna biologico e anidride carbonica di origine naturale vengono aggiunti successivamente.

GASSOSA GALVANINA

Bibita analcolica frizzante a base di aromi naturali e frutta del Mediterraneo, in acqua minerale Galvanina con aggiunta di anidride carbonica di origine naturale, con soli ingredienti biologici e senza aggiunta di coloranti o aromi artificiali.



Presidio Slow Food®

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.
www.fondazione Slow Food.it/presidi



prodotti dell'Arca

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo che rischiano di scomparire.
www.fondazione Slow Food.it/arca



si faceva, si fa

aderisce all'



Alleanza Slow Food
dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presidi, dell'Arca del Gusto e delle piccole produzioni locali "buone, pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.

www.fondazione Slow Food.it/alleanza

I PRODUTTORI DEI PRESIDII SLOW FOOD

*I pomodorini del Piennolo del Vesuvio sono coltivati
da Casa Barone di Massa di Somma (NA)*

*Gli Antichi Pomodori di Napoli sono coltivati
da Terra, Amore e Fantasia di Sabato Abagnale, Sant'Antonio Abate (NA)*

*Il Pomodorino Fiaschetto di Torre Guaceto
è coltivato da Calemone - Az. Agricola Univerde, Brindisi (BR)*

*Il Sale Marino Artigianale di Cervia "Riserva Camillone"
è raccolto manualmente dal Gruppo Culturale Civiltà Salinara di Cervia (RA)*

*Il "Selezione Alina", Areale brisighellese (Ravenna) varietà nostrana
è prodotto dalla Tenuta Pennita di Terra del Sole (FC)*

La Mortadella Classica è prodotta da "Artigian Quality" di Silvio Scapin a Bologna

Asiago d'Allevo DOP Stravecchio è prodotto da Malga Verde di Conco (VI)



deliziare ci fa

PORTA A CASA I SAPORI DI



Tutti i prodotti che trovate
nello scaffale sono in vendita.

La dispensa di Pummà
è uno spazio per valorizzare
il grande lavoro degli artigiani
che collaborano con noi.
Senza di loro le nostre pizze
non esisterebbero.

www.pumma.pizza



I GELATI E DESSERT ARTIGIANALI DELLA PASTICCERIA FIORENTINI DI FAENZA

La Pasticceria Fiorentini è il laboratorio artigianale più antico della città di Faenza. Una grande famiglia che da due generazioni ha le mani in pasta tra eccellenti lievitati da colazioni, mitici mignon, torte classiche e da ricorrenza, biscotteria da tè, lavorazioni al cioccolato, gelati e sorbetti. Siamo lieti di presentarvi in esclusiva la miglior produzione dolciaria di questo storico marchio.

COPPA ALINA

1 pallina di fiordilatte con olio Tenuta Pennita, Selezione Alina, Campagna 2016 

i gelati (2 gusti)

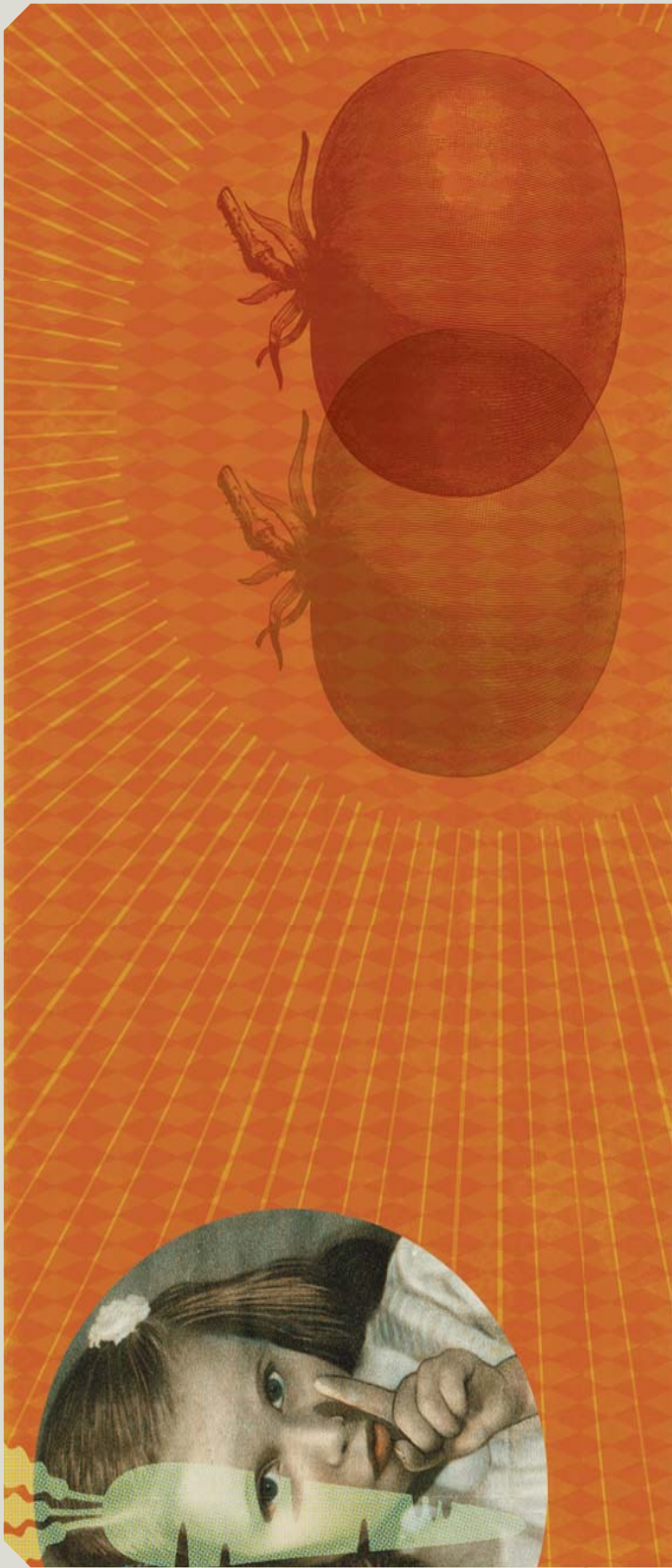
FIOR DI LATTE

PISTACCHIO DI BRONTE

CIOCCOLATO

CREMA ALL'UOVO

FRUTTA DI STAGIONE



dessert

CREMA CATALANA

Uova, panna fresca, vaniglia, zucchero di canna caramellato

ZUPPA INGLESE

*Crema pasticcera, crema al cioccolato,
ciambella romagnola, Alkermes di S. Maria Novella*

PROFITEROLES ESPRESSO

Bignè, zabaione, cioccolato caldo fondente

MILLEFOGLIE

*Pasta sfoglia, crema chantilly allo zabaione,
cioccolato in scaglie, amarena sciroppata*

ASSORTIMENTO DI PASTICCERIA SECCA

e 1 calice di Albana di Romagna "Oro" di Leone Conti

DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO

3 tavolette di cioccolato di 12 gr:

Trinitario - (Madagascar) 64%

Trinitario/Criollo - (Venezuela) 72%

Nero d'Africa (Forastero) - (Costa d'Avorio) 85%

IL TUBETTO DI ZABAIONE



il caffè

MOKADOR
• 100% STRAORDINARIO •



IL GUSTO UNICO DEL CAFFÈ MOKADOR

*Da quasi cinquant'anni Mokador a Faenza
è sinonimo di caffè di altissima qualità.*

*Un caffè che ha molto di più di qualunque altro
perché ricco di storia e di magia.*

*“Andare al cuore dell'eccellenza per noi significa
trasformare in emozione un processo di lavorazione
seguito scrupolosamente in ogni fase”.*

*L'essenza della qualità Mokador è trasformare
il gusto di un buon caffè italiano in emozioni
allo stato puro. Per le sue miscele Mokador
utilizza solo varietà di caffè provenienti dalle
migliori coltivazioni del mondo.*

il caffè

LA NOSTRA GRAN MISCELA

È un prodotto certificato dal prestigioso ente internazionale BV. Un caffè dal gusto dolce e corposo che svela una raffinatezza aromatica unica

HUEHUETENANGO

Proveniente dall'altopiano Huehuetenango in Guatemala, il monorigine 100% arabica dal gusto dolce e intenso con note aromatiche di cioccolato e caramello

100% ARABICA

Le migliori varietà di arabica per un gusto dolce e delicato in equilibrio perfetto con le sue note leggermente tostate

DECAFFEINATO

Un caffè leggero con una forte personalità dal gusto fruttato e delicato

ORZO (in tazza grande o piccola)

Un caffè naturale dal gusto gradevole frutto di una scelta dei migliori cereali



prodotto biologico

liquori e distillati

IL LIMONCELLO DI CASA BARONE

Un liquore ottenuto dalla macerazione alcolica delle bucce delle varietà di limoni più adatte alla produzione del limoncello: lo Sfusato amalfitano e l'Ovale di Sorrento.

Queste varietà danno frutti relativamente poveri di succo, ma dalla buccia profumatissima.

Le caratteristiche fisico-chimiche dei suoli vulcanici e il clima asciutto della campagna vesuviana costituiscono un habitat "estremo" per la coltivazione del limone, cosicché la concentrazione di oli essenziali nella buccia risulta particolarmente alta e i profumi particolarmente intensi.

PRATUM

AMARO BONAVENTURA MASCHIO

Questo amaro è prodotto da sette erbe raccolte nei prati stabili del Friuli, oasi protette nelle quali la mano dell'uomo non interviene se non per salvaguardare l'ambiente naturale.

Piacevole fine pasto nel quale si fondono intensi aromi di achillea, timo serpillio, centaurea minore e mentuccia selvatica.

AMARA

AMARO DI ARANCIA ROSSA DI SICILIA

Le migliori scorze di arancia rossa coltivata sulle pendici dell'Etna incontrano un infuso di erbe aromatiche e zucchero: nasce un amaro naturale dal gusto unico e deciso, dal colore limpido e dorato, prodotto in piccole quantità, in maniera artigianale e senza additivi.

LA GRAPPA TIPICA 903

BONAVENTURA MASCHIO (anche in versione Barrique)

Una grappa di grande personalità dedicata al fondatore dell'omonima azienda, Bonaventura Maschio, classe 1903. Le sue ricerche e il suo metodo di lavoro costituiscono ancora un caposaldo dell'attività distillatoria in Italia e nel mondo. Un perfetto equilibrio fra acquaviti di vinacce differenti distillate separatamente. Una sapiente combinazione fra la forza delle uve rosse e la leggerezza delle uve bianche.

PRIME UVE ORO

ACQUAVITE D'UVA - BONAVENTURA MASCHIO

Una particolare pienezza di gusto caratterizza questa originale acquavite d' uva, che unisce in sé la freschezza di profumate uve bianche di collina con la complessità dell'affinamento in botticelle di rovere. Evidenti sensazioni fruttate e floreali, unite a un fine sentore di vaniglia.

RON CUBANEY – OLIVER E OLIVER INTERNATIONAL

Tra gli esempi più gloriosi della supremazia di Cuba nella produzione di rum un posto d'onore spetta ai rum prodotti dalla famiglia Oliver già nel XIX secolo. La loro è una storia travagliata fatta di viaggi ed emigrazioni. La Repubblica Dominicana è stata scelta oggi come luogo di origine ideale di questi autentici e raffinati rum, dopo un'interruzione durata più di cent'anni, grazie alle caratteristiche climatiche, geologiche e topografiche di quest'isola, che la rendono del tutto simile a Cuba ma soprattutto per il prezioso lavoro di un gruppo di maestros roneros cubani, esperti conoscitori dell'arte del rum e dei prestigiosi prodotti della famiglia Oliver.

CUBANEY SELECTO 18 YEARS

18 anni in botti di quercia. Profumi ricchi di sfumature caratterizzati da frutti rossi, nocciola, spezie e tabacco. Gusto morbido e pastoso con note di legno, miele e liquirizia.

CUBANEY EXQUISITO 21 YEARS

Maturato per 21 anni in botticelle di rovere. Profumi di frutta secca e mou, tabacco e liquirizia. Gusto pieno e vellutato dal finale lunghissimo.

CUBANEY TESORO 25 YEARS

25 anni di maturazione. Profumi di frutta rossa matura, vaniglia, mandorla e tabacco. Al gusto note di miele.

BOTRAN

La famiglia Botran è comunemente nota per la produzione di canna da zucchero in Guatemala. A partire dal 1939 ha deciso di iniziare a produrre rum in autonomia. Direttamente fermentato e distillato con metodi studiati internamente, il rum raggiunge la maturità in botti secondo il metodo Solera.

RON BOTRAN “SOLERA 1893”

Delizioso blend di rum differenti invecchiati fino a 18 anni dopo esser stati distillati dal succo di canna da zucchero sottoposto a lenta fermentazione. Ron Añejo Botran Solera 1893 viene affinato in base al metodo Solera a 2.400 metri sul livello del mare, in botti di quercia bianca americana, nuove e tostate, che in precedenza contenevano Whiskey americano e Sherry invecchiati; Botran “Solera 1893” viene infine fatto riposare in botti che hanno maturato Porto.