



Milano  
autunno 2017



# i nostri impasti



**IMPASTO CLASSICO** con farina di grano tenero Tipo 2

*Lievito Madre*

**IMPASTO** con farina di orzo e avena

*Lievito Madre*

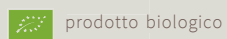
**IMPASTO IDROLISI** con grano spezzato

*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**



# 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 Castrocaro 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

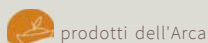
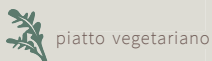
*Vi presentiamo un'altra testimonianza di come questa regione sia un modello per l'olio italiano di qualità anche a livello paesaggistico, visto che non c'è zona dell'Umbria dove non ci siano uliveti. Il "Femmine" è un blend di Franotio, Leccino e Pendolino, tipiche cultivar del territorio attorno a 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





## LA BUFALINA

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

Impasto consigliato: Idrolisi

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: Orzo e avena

Olio siciliano: L'Albero d'Argento 2016

## LA DIAVOLA

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

Impasto consigliato: Orzo e avena

Olio siciliano: L'Albero d'Argento 2016

# le golose







## LA MILANESE... TAAAC

*Crema di riso allo zafferano, ossobuco alla Milanese sfilacciato, midollo, pistilli di zafferano*

Impasto consigliato: Orzo e avena

Olio pugliese: Intini, Fruttato 2016

## L'AMATRICIANA

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

Impasto consigliato: Orzo e avena

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

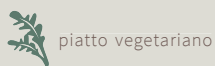
Olio siciliano: L'Albero d'Argento 2016

## 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



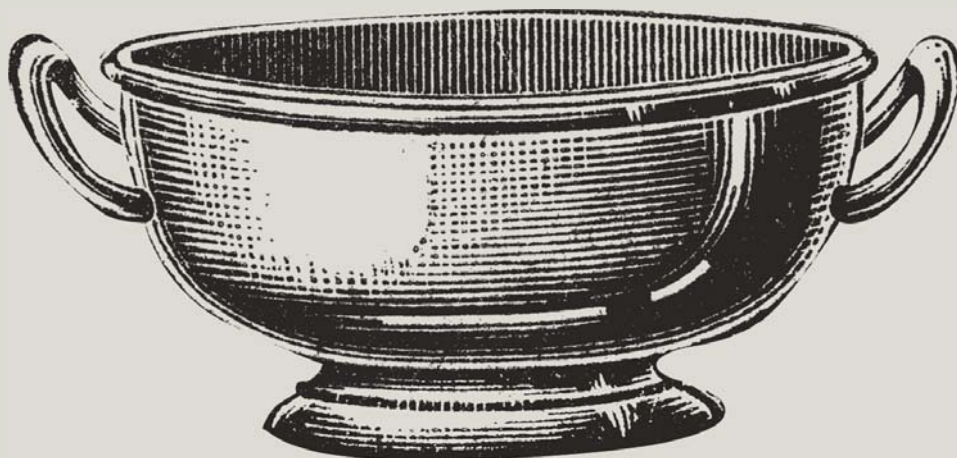
piatto vegetariano



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: Orzo e avena

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: Orzo e avena

Olio pugliese: Intini, Fruttato 2016

## LA ZUCCA SQUACCIATA

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

Impasto consigliato: Idrolisi

Olio siciliano: L'Albero d'Argento 2016

# alla Napo



## MARINARA

*pomodoro San Marzano,  
aglio e origano*



## MARGHERITA

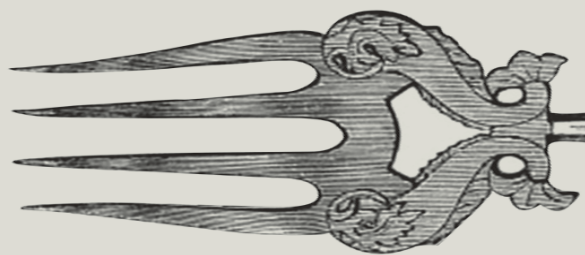
*pomodoro San Marzano,  
mozzarella fior di latte,  
basilico fresco*



## 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*



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 RICOTTA E SPINACI AL RAGÙ**



**TAGLIATELLE AI PORCINI**

**CULATELLO TIEPIDO**

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

**VITELLO TONNATO**

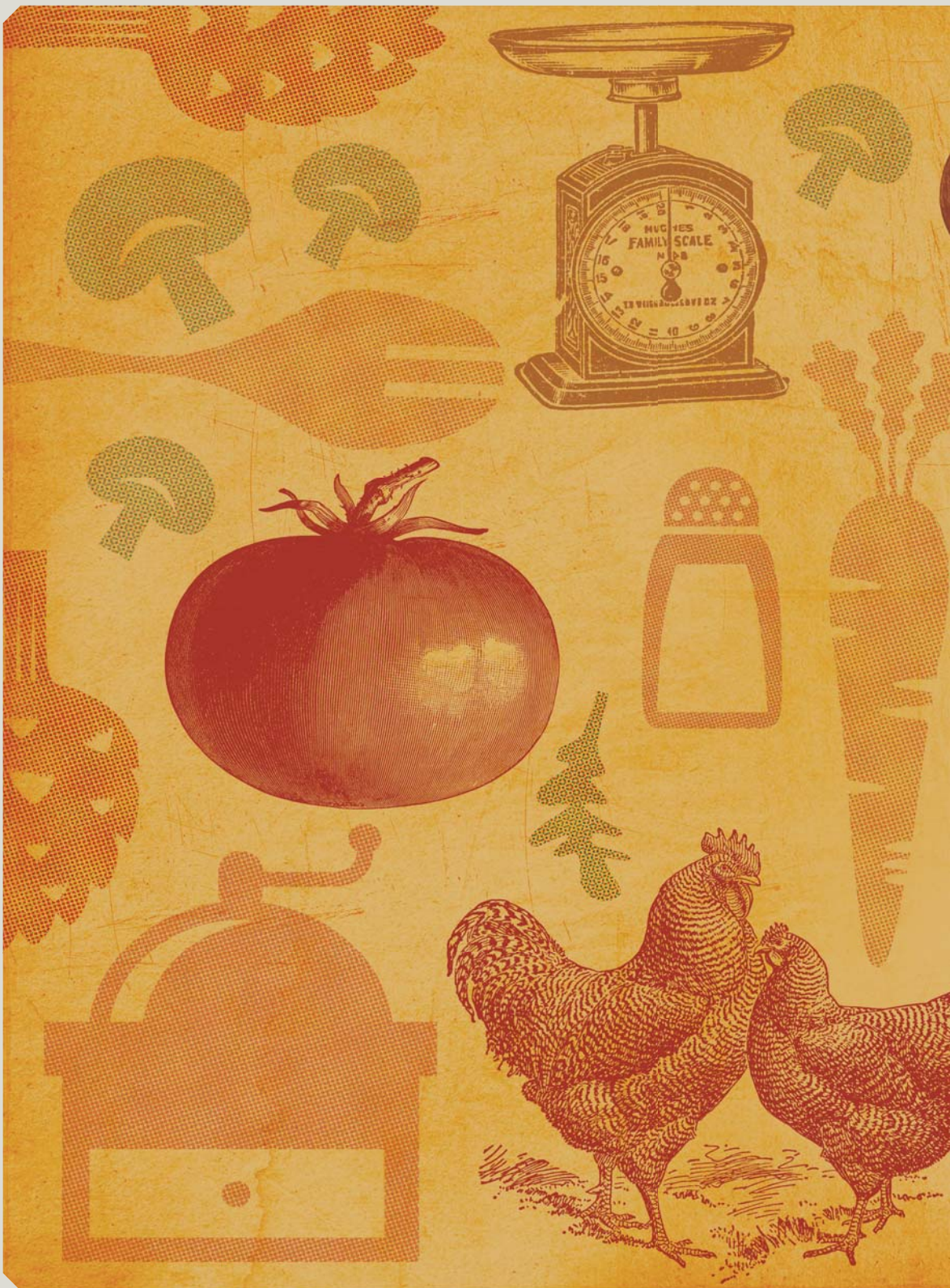


**VERDURE DI STAGIONE AL SALTO**



**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.*

## **FORST SIXTUS - 6,5%**

*Questa notissima ed apprezzata doppio malto deve il suo sapore caramellato ai particolari malti speciali impiegati ed a uno specifico procedimento di produzione. Già al primo sorso si prova una forte ed indimenticabile sensazione di appagamento, il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano alla memoria l'arte birraria tradizionale dei monasteri.*

## **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.*

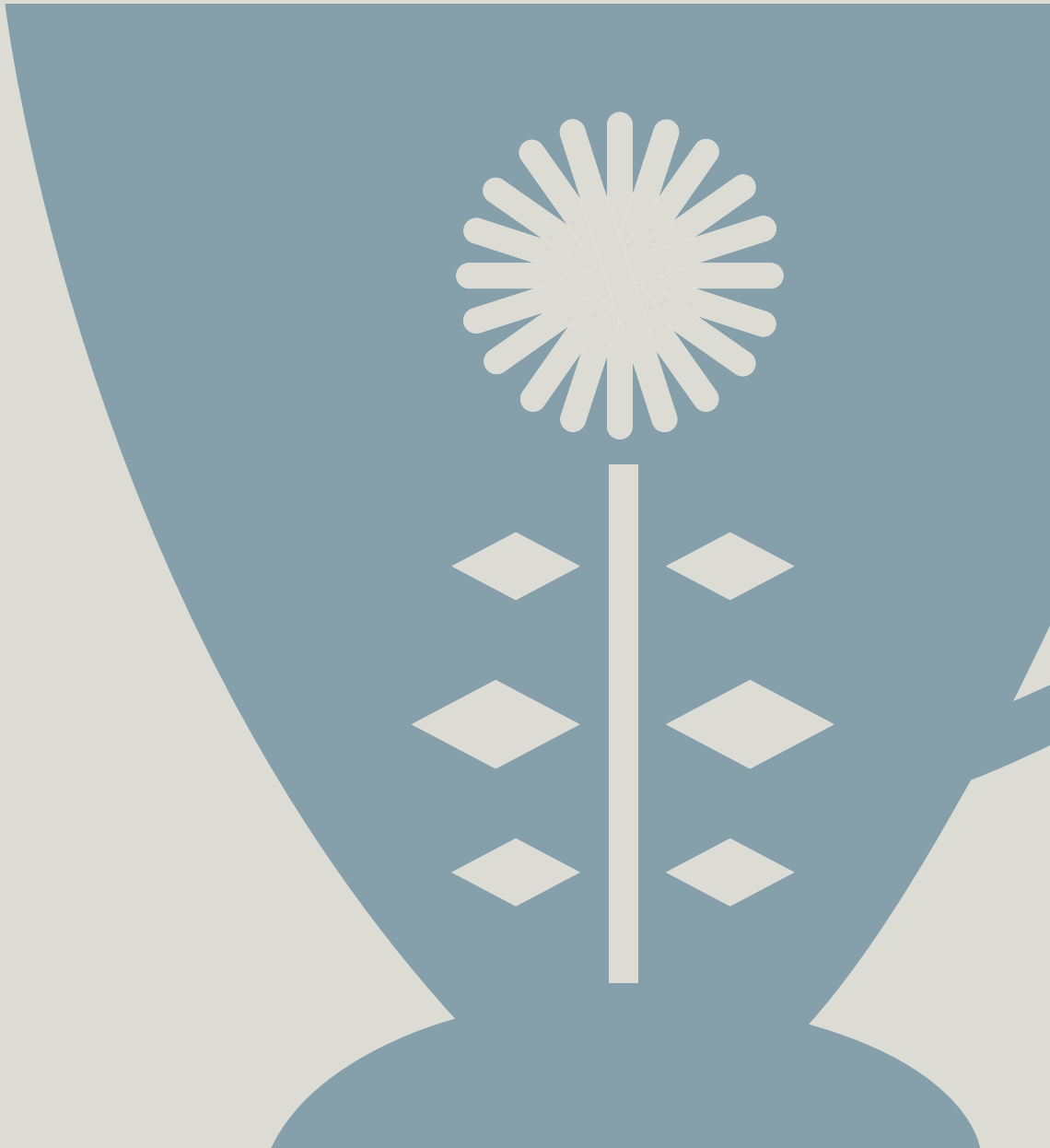
## **ARTIGIANALI**

### **LIVE - Birificio 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**





# le bibite

## COCA COLA

### (Classic, Zero)

*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.*

## CHINÒ SANPELLEGRINO

*Dal 1958, il gusto inimitabile dei chinotti di Sicilia.*

*Una bibita dal gusto inimitabile, realizzata solo con chinotti di Sicilia, cresciuti alle pendici dell'Etna.*

*Chinò è caratterizzato da un colore ambrato con riflessi dorati, ha un aroma intenso e deciso e un gusto pieno, rotondo e perfettamente bilanciato da un retrogusto amarognolo e fruttato.*

## GASSOSA SANPELLEGRINO

*L'intramontabile bibita frizzante dal sapore dolce e gustoso.*

*Sanpellegrino la produce dal 1987 con una ricetta storica. Caratterizzata dal suo colore trasparente e dall'inimitabile frizzantezza, la Gassosa Sanpellegrino disseta e delizia i palati degli italiani da quasi trent'anni.*

## ACQUA PANNA

## ACQUA SANPELLEGRINO



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](http://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](http://www.fondazione Slow Food.it/arca)



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



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](http://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)*





# 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)

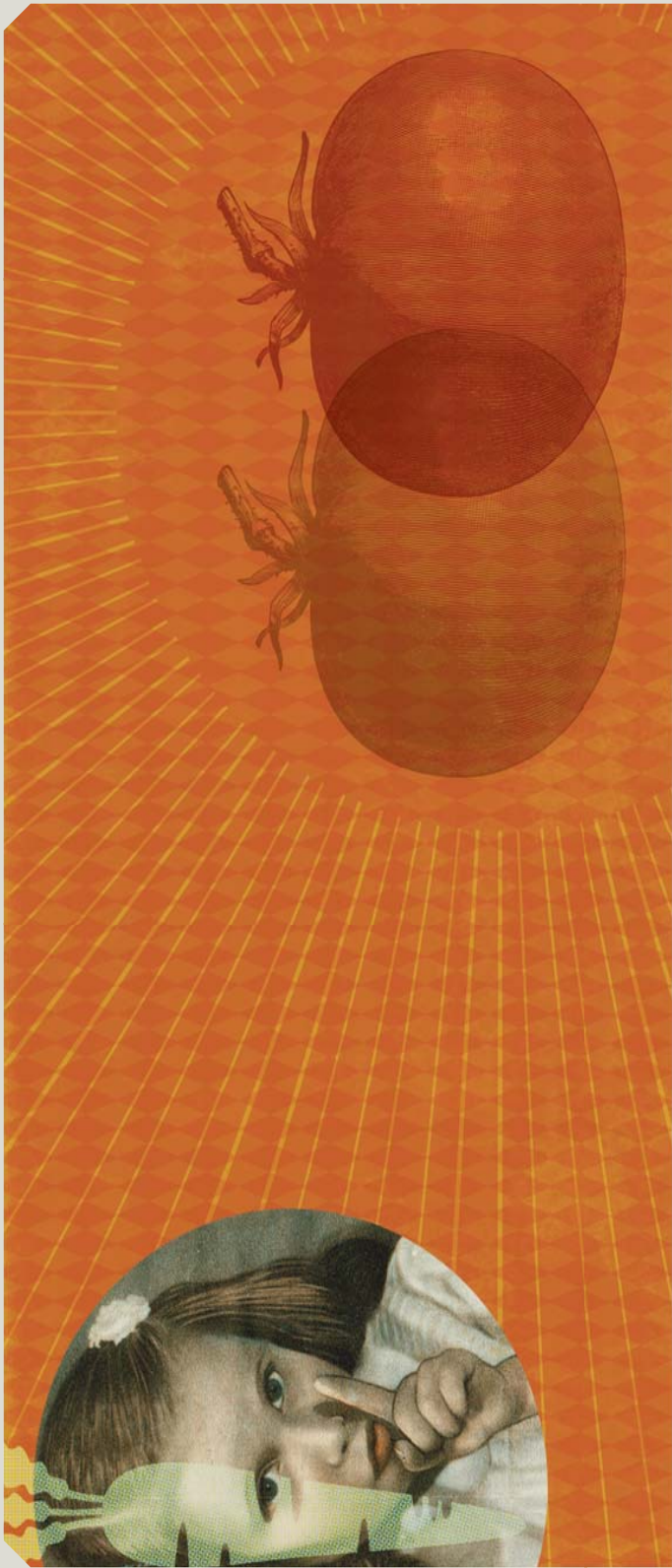
FIOR DI LATTE

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 serpillo, centaurea minore e mentuccia selvatica.*

## **AMARA**

a bicchiere € 4

### **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**

a bicchiere € 4

### **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**

a bicchiere € 4

### **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.*