

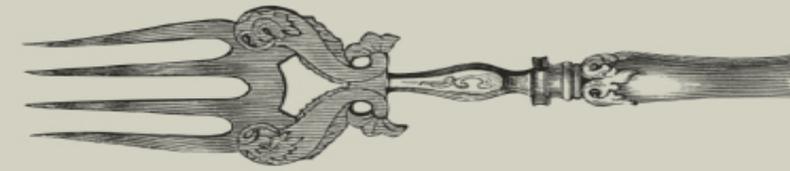


deliziare ci fa

inverno 2019



i nostri impasti



IMPASTO CLASSICO con farina di grano tenero Tipo "0" biologica e grani romagnoli "Molino Naldoni"

Lievito Madre

IMPASTO CON GRANO KHORASAN biologico 100% italiano

Lievito Madre

maggiorazione € 2,5

IMPASTO IDROLISI con grano spezzato

senza lievito aggiunto

maggiorazione € 2,5

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.

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. Per ulteriori informazioni potete consultare il cartello ALLERGENI esposto.

carta degli oli extra vergine di oliva

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

LA NOSTRANA DI BRISIGHELLA

Roberto Monti, Brisighella (RA) - Olio Extra Vergine di Oliva biologico (campagna 2019)

L'azienda agricola Roberto Monti è ubicata nel comune di Brisighella a circa 200 metri di altitudine lungo il tratto iniziale del sentiero 505 del CAI (il sentiero dei crinali) che procede fra le valli del fiume Lamone e del fiume Senio, risalendo verso l'Appennino. L'oliveto è di proprietà e la raccolta ha beneficiato di un'annata assai favorevole in Romagna. In questa zona infatti la stagione non è stata avara così come in altre regioni italiane colpite da maltempo e mosca. L'olio è franco e di personalità ed esalta bene tutte le caratteristiche organolettiche della cultivar autoctona Nostrana di Brisighella: foglia di pomodoro, carciofo, alloro e richiami più dolci di pisello. Piacevoli note amare e finale piuttosto piccante.

TRA LA ROMAGNA E LA TOSCANA

Tenuta Pennita - Terra del Sole (FC) - Poggio al Monte (campagna 2019)

Gianluca Tumidei è uno dei migliori olivicoltori italiani. Nel suo frantoio produce da anni oli di grandissima qualità con costanza e affidabilità in uliveti di proprietà e in affitto tra la Romagna e la vicina Toscana. Il Poggio al Monte riunisce quest'anno le tipiche varietà di questo territorio di confine quali Correggiolo, Leccino, Ghiacciola e Nostrana di Brisighella.

L'annata è stata piuttosto felice anche perché le olive sono state raccolte ad inizio stagione.

Olio di carattere dove il profumo di pomodoro è evidente. Fruttato medio.

LA CAMPANIA

I Benedettini - Sant'Angelo a Fasanella (SA) - I Benedettini biologico (campagna 2019)

L'azienda si trova nel cuore del Parco Nazionale del Cilento, sui pendii delle colline Alburnine e da 4 generazioni dediti all'olivicoltura in regime di agricoltura biologica. In questa macro area ad altissima vocazione olivicola, negli uliveti che furono dei monaci Benedettini nel XIV secolo, la cultivar autoctona più diffusa è la Rotondella. L'annata è stata assai difficoltosa tanto da ridurre la produzione di due terzi tuttavia l'olio appare integro e dal fruttato medio: sentori di mandorla, carciofo, cardo ed erba tagliata, con equilibrate note di amaro e piccante.

le classiche



BUFALINA

€ 12,5

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala "Borgoluce",
basilico fresco*

Impasto consigliato: Idrolisi

Olio in abbinamento: I Benedettini biologico (campagna 2019)

NAPOLETANA

€ 13,5

*Pomodoro San Marzano DOP, alici dell'Adriatico, Olive "Itrana",
Capperi e Origano di Pantelleria*

Impasto consigliato: Grano Khorasan biologico 100% italiano

Olio in abbinamento: Poggio al Monte (campagna 2019)

PUMMÀ

€ 14,5

*Pomodoro San Marzano DOP, burrata pugliese "Caseificio Palazzo",
alici del Mar Cantabrico, Origano di Pantelleria*

Impasto consigliato: Idrolisi

Olio in abbinamento: I Benedettini biologico (campagna 2019)

CAPRICCIOSA

€ 14

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte,
funghi champignon, prosciutto cotto, uova sode, patè di olive, basilico*

Impasto consigliato: Idrolisi

Olio in abbinamento: Poggio al Monte (campagna 2019)



le golose



LECCORNIA € 14

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola piccante DOP, speck, mandorle, miele

Impasto consigliato: Grano Khorasan biologico 100% italiano
Olio in abbinamento: I Benedettini biologico (campagna 2019)

AMATRICIANA € 14

Pomodoro San Marzano DOP, cipolla dorata, guanciale, Pecorino Romano DOP, peperoncino

Impasto consigliato: Idrolisi
Olio in abbinamento: Az. Agr. Roberto Monti (campagna 2019)

NUOVO FIORE € 15

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

Impasto consigliato: Idrolisi
Olio in abbinamento: I Benedettini biologico (campagna 2019)

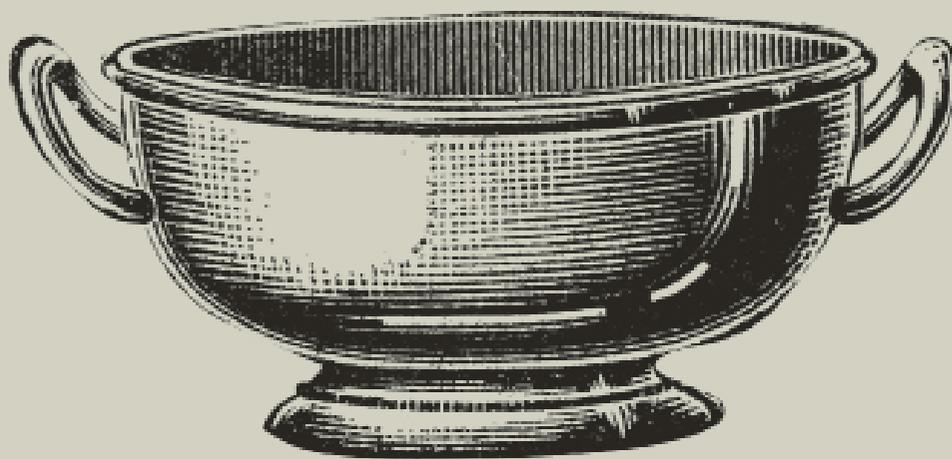
DIAVOLA € 14

Scamorza affumicata, mozzarella fior di latte, pomodorino semisecco, 'Nduja di Spilinga 🍅

Impasto consigliato: Grano Khorasan biologico 100% italiano
Olio in abbinamento: Poggio al Monte (campagna 2019)

 piatto vegano

 piatto vegetariano



le invernali

PORCINA € 14

Mozzarella fior di latte, porcini trifolati leggermente piccanti, julienne di Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Zuarina", Parmigiano Reggiano

Impasto consigliato: Grano Khorasan biologico 100% italiano

Olio in abbinamento: Poggio al Monte (campagna 2019)

MANGIAMI € 14

Mozzarella fior di latte, ricotta di bufala, polpa di Pomodoro del Piennolo DOP, salsiccia passita, basilico fresco

Impasto consigliato: Grano Khorasan biologico 100% italiano

Olio in abbinamento: Az. Agr. Roberto Monti (campagna 2019)

VEGGY D'INVERNO € 14

Crema di patate e rosmarino, Radicchio rosso di Treviso, cavolo nero, agro di mosto, taralli sbriciolati

Impasto consigliato: Idrolisi

Olio in abbinamento: Az. Agr. Roberto Monti (campagna 2019)

MERCATO € 14

Dedicata a chi ama gli ortaggi di stagione, a chi apprezza proposte sempre nuove, a chi desidera lasciarsi guidare dalla creatività dei pizzaioli. Una pizza che cambierà tutti i giorni secondo le disponibilità del mercato ortofrutticolo. Lo staff di sala vi suggerirà la proposta del giorno.

Impasto consigliato: Idrolisi

Olio in abbinamento: I Benedettini biologico (campagna 2019)

alla Napoletana

servite solo con
Impasto Classico



MARGHERITA € 9,5

Pomodoro San Marzano DOP,
mozzarella fior di latte,
basilico fresco

DIAVOLA € 11

Mozzarella fior di latte, Pomodoro
San Marzano DOP, Pomodorini del
Piennolo DOP, 'Nduja di Spilinga ,
Parmigiano Reggiano, basilico

TONNO E TROPEA € 15

Mozzarella fior di latte,
Cipolla di Tropea in agrodolce,
olive taggiasche,
tonno fresco marinato,
cipollotto saltato,
origano fresco

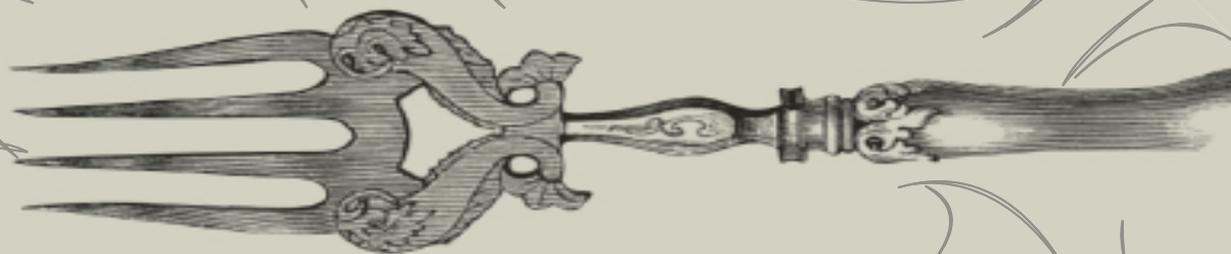
QUATTRO STAGIONI € 13

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



MARINARA € 8

Pomodoro San Marzano DOP,
aglio di Voghiera DOP
e origano



ROMANA € 11

Pomodoro
San Marzano DOP,
mozzarella fior di latte,
alici adriatiche,
origano di Pantelleria

MASTUNICOLA

€ 12

Mozzarella fior di latte,
Pecorino Siciliano,
battuto di lardo,
basilico fresco e pepe

SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 12

Mozzarella fior di latte,
salsiccia fresca, friarielli saltati
con aglio e peperoncino

'A PIZZA E SCAROLE

€ 12

Mozzarella fior di latte,
scarola riccia, alici,
Pomodorini del Piennolo DOP,
olive di Gaeta,
capperi di Pantelleria

COSACCA

€ 8,5

Pomodoro San Marzano DOP,
aglio, origano,
pecorino grattugiato,
basilico fresco



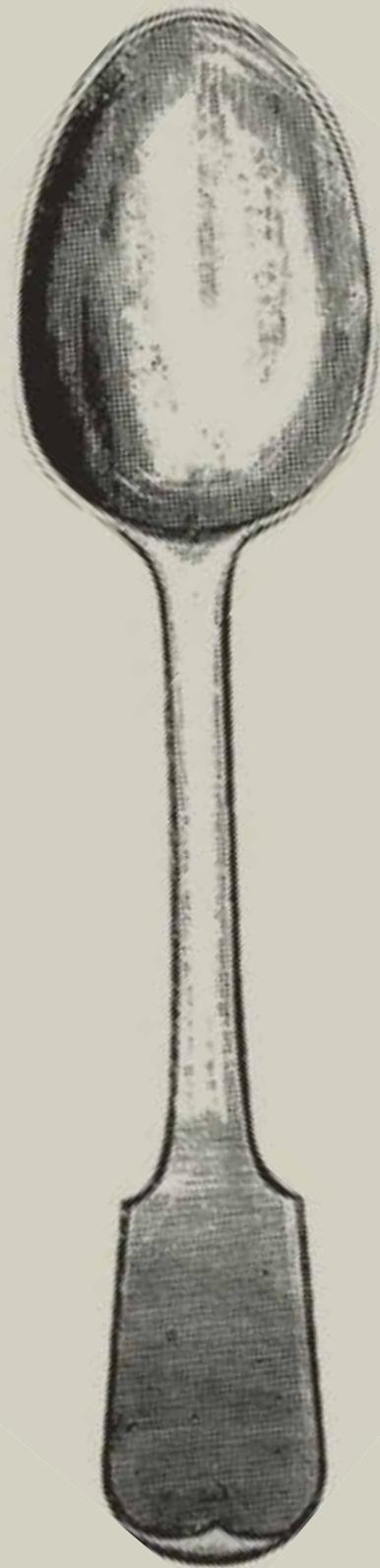
piatto vegetariano



piatto vegano



prodotti dell'Arca



dalla cucina

 piatto vegetariano

 piatto vegano

 senza glutine

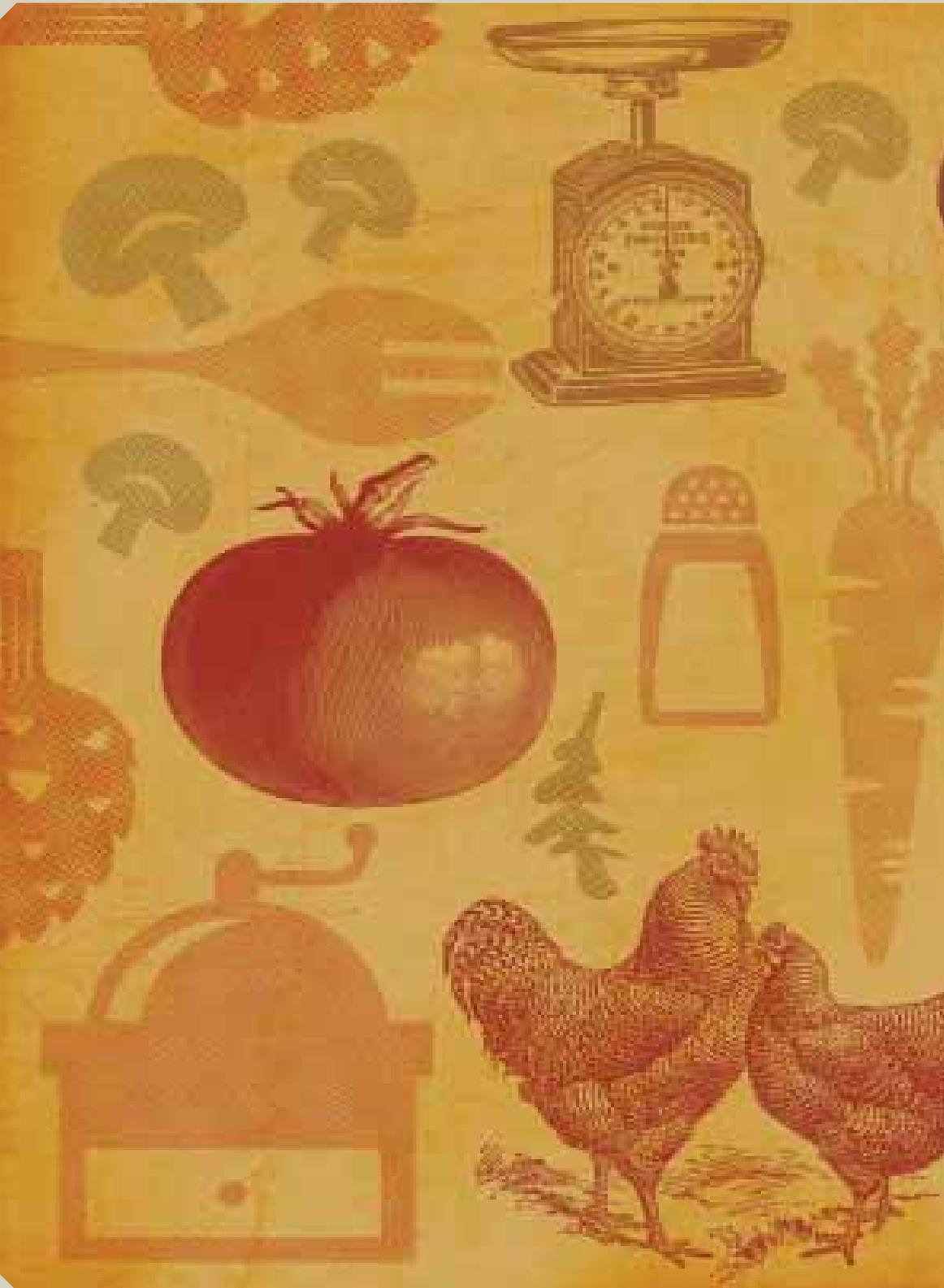
 prodotto surgelato
se non disponibile fresco

PASTA

-  *Spaghetto alla chitarra* con pomodoro, burrata e basilico* € 11
-  *Gnocchi di patate* con ragù di funghi porcini* € 11
-  *Tortelli di ricotta* e spinaci burro e salvia* € 11
- Tagliatelle* al ragù "alla Bolognese"* € 11
-  *Sin Gluten - senza glutine "Verrigni" (con salsa del giorno)* € 11

PIATTI FREDDI

-  *Riso venere con verdure di stagione al salto e citronette al lime* € 10
- Carpaccio di tonno marinato, olive, erba cipollina, germogli, sesamo nero e limone* € 13
-  *Bruschetta di pane tostato, mozzarella di bufala, pomodorini semi-secchi, basilico* € 8
-  *Insalata mista di stagione* € 7



le degustazioni di salumi e formaggi

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

Degustazione di 5 salumi Selezione Pummà € 15

Grandi salumi provenienti dai migliori norcini italiani

 *Degustazione di formaggi Selezione Pummà* € 13

*Mozzarella di Bufala Campana DOP,
Burrata pugliese "Caseificio Palazzo",
Squacquerone di Romagna DOP,
Pecorino Siciliano,
Parmigiano Reggiano 24 mesi*

*Degustazione mista di
salumi e formaggi Selezione Pummà* € 14



dessert

MOUSSE DI SQUACQUERONE E FICHI CAMELLATI € 6
Squacquerone, ricotta vaccina, crumble di mandorle, fichi caramellati

TIRAMISÙ € 6
Uova, mascarpone, biscotto savoiardo, cacao, panna, zucchero, caffè

SS
Sebastiano Caridi

per **PUMMA**®

TARTUFO SENZA FARINA € 6
Parfait al cioccolato, pan di spagna al cacao, cuore morbido al cioccolato, semifreddo alla nocciola

ZABAIONE SENZA FARINA € 6
Semifreddo allo zabaione, pan di spagna al cacao, uvetta australiana

SOTTOBOSCO € 6
Semifreddo chantilly, pan di spagna limone e vaniglia con composta ai frutti di bosco

il caffè



LA NOSTRA GRAN MISCELA

€ 1,5

Un caffè dal gusto dolce e corposo che svela una raffinatezza aromatica unica

HUEHUETENANGO

€ 1,5

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

100% ARABICA

€ 1,5

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

DECAFFEINATO

€ 1,5

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

ORZO (in tazza grande o piccola)

€ 1,5

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



liquori e distillati

a bicchiere

IL LIMONCELLO *di Casa Barone*

€ 4

PRATUM *Amaro Bonaventura Maschio*

€ 4

AMARA *Amaro di arancia rossa di Sicilia*

€ 4

LA GRAPPA TIPICA 903 *Bonaventura Maschio*

€ 4

LA GRAPPA TIPICA 903 BARRIQUE *Bonaventura Maschio*

€ 4

PRIME UVE ORO

€ 4

Acquavite D'uva - Bonaventura Maschio

AMARETTO "AUTENTICO" - LAZZARONI 1851

€ 4

RON CUBANEY - OLIVER E OLIVER INTERNATIONAL

CUBANEY SELECTO 18 YEARS

€ 5

CUBANEY EXQUISITO 21 YEARS

€ 6

CUBANEY TESORO 25 YEARS

€ 7

BOTRAN

RON BOTRAN "SOLERA 1893"

€ 6



PUMMA[®]
deliziare ci fa

PORTA A CASA I SAPORI DI

PUMMA[®]



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.



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*

www.pumma.pizza

