



Pizzas gourmet

con LEVADURA MADRE

- BUFALINA** € 14
Tomate San Marzano, Mozzarella de Búfala Campana DOP, albahaca fresca
- PUMMÀ** € 16
Tomate San Marzano, Burrata de Puglia, anchoas y orégano de Pantelleria
- NUOVO FIORE** € 18
Mozzarella fior di latte, Burrata de Puglia, Jamón de Parma "Zuarina" 24 meses
- BUENA** € 18
Mozzarella fior di latte, Stracchino (queso cremoso), Jamón de Parma DOP a la julienne, rúcula silvestre fresca

Tapas



- BRUSCHETTE**
- ✓ Bruschetta alioli y aceitunas € 4
- ✓ Bruschetta stracchino, tomato cherry y pesto de albahaca € 6
- Bruschetta Gorgonzola y panceta € 6
- ✓ Bruschetta berenjenas, pimienta al horno e menta fresca € 5
- ✓ Bruschetta cebolla roja, tomate, aguacate € 5
- APPETIZERS**
- Caprese € 9
- Caprese Pummà € 10
(mozzarella, tomato, aguacate, aceitunas, pesto de albahaca)
- Verduras frescas con tres salsas € 6
- Burrata, tomato cherry, albahaca y orégano € 9

Pasta

- ✓ **SPAGHETTI "A LA GUITARRA"** € 13
Pasta casera con tomate, Burrata de Puglia y albahaca
- ✓ **TORTELLI** Pasta rellena de ricotta y espinacas € 15
con mantequilla y salvia
- TAGLIATELLE** con salsa boloñesa € 14

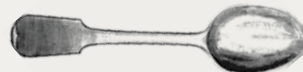
- ✓ **Ensalada MIXTA DE TEMPORADA** € 7

Pizzas con LEVADURA MADRE "a la Napolitana"



- ✓ **MARINARA** € 9
Tomate San Marzano, ajo y orégano
- ✓ **MARGHERITA** € 11
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, albahaca fresca
- QUATTRO STAGIONI** € 14
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champiñones, jamón cocido, huevo duro, alcachofas
- ROMANA** € 14
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, anchoas, orégano de Pantelleria
- ANACAPRI** € 16
Tomate San Marzano, Mozzarella de Búfala Campana DOP, Tomate Cherry, albahaca fresca
- PARMIGIANA** € 14
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, berenjenas al horno, Parmigiano Reggiano
- DIAVOLA** € 14
mozzarella fior di latte, Tomate Cherry, chorizo picante, scamorza ahumado, albahaca fresca
- VEGETARIANA** € 13
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, pimientos y berenjenas al horno, Parmigiano Reggiano, albahaca fresca
- 4 FORMAGGI** € 18
Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, scamorza ahumado
- ✓ **SALSICCIA & CIPOLLA** € 14
Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, chorizo, cebolla, orégano
- GORGONZOLA & PANCETTA** € 13
mozzarella fior di latte, Gorgonzola, panceta y almendras

Dessert

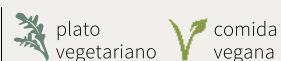


- COPA CALIFORNIANA** € 5
Bizcocho de pasta frola, crema pastelera al limón, fresas frescas y azucar glass
- TIRAMISÙ** € 5
Mascarpone, huevos, azucar, savoiardi, café, cacao en polvo
- CREMA CATALANA** € 5
Huevos, nata fresca, vainilla, azucar caramelizado
- ✓ **MACEDONIA DE FRUTA** € 5

Licores y destilados

Limoncello € 4 - Hierbas Ibizencas € 4 - Rum € 7 - Chupito € 2,5

Cafè € 2



Agua y refrescos



AGUA (nat. / gas) bott. 0.5 L € 3,5
REFRESCOS bott. 0.27 L € 3,5

Cervezas

DE BARRIL: ESTRELLA DAMM pequeña € 3,5 media € 5
EN BOTELLA: BIRRIFICIO VIOLA - CATTOLICA (RN)
Viola Rossa 0,75 L € 18
PERONI 0,330 L € 6
ALHAMBRA 0,330 L € 6

Sangrias Sangria vino blanco y tinto € 19
Sangria cava € 22

Vinos blancos

MOMO Verdejo - Rueda copa € 4,5 bott. € 20
MUSSO Sauvignon Blanc - Castilla León bott. € 24
LA HUIDA Albariño - Rias Baixas copa € 5 bott. € 24
TORRESELLA Pinot grigio - Italia bott. € 26

Vinos rosados

VALDEMAR Viura, Garnacha - Rioja copa € 5 bott. € 22
IBIZKUS Monastrell, Tempranillo, Syrah - Ibiza bott. € 35
ROSELITO Albillo, Tinto fino - Ribera del Duero bott. € 28

Vinos tintos

FINCA DEL MARQUESADO CRIANZA
Tempranillo - Rioja copa € 4,5 - bott. € 20
AUSTUM Tinta Fina - Ribera del duero
copa € 5 - bott. € 25
TORRESELLA Merlot - Italia bott. € 26

Espumantes

PERELADA STARS macabeo, parellada, xare.lo - Cava
copa € 5 - bott. € 25
PROSECCO SANTA MARGHERITA EXTRA DRY "P" Glera - Italia
bott. € 28
RUINART BLANC DE BLANCS
Chardonnay - Francia
bott. € 95



#pummalovers

f PUMMA - Ibiza
www.pumma.pizza

PUMMA®

el bonito y el bueno
de la pizza

LEVADURA MADRE

Recogemos los valores de el pasado y imaginamos el futuro en su mejor expresión. La LEVADURA MADRE se refresca dos veces al día. Perfuma y aromatiza la masa haciéndola ligera y fragante.

ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

escondidos en el paisaje italiano. Veraz, sabrosos, extraordinarios. Los buscamos todo el año. Tenemos la pasión por lo descubrimientos. Combinarlos en la pizza siguiendo el consejo de nuestro personal.

