



Pizze gourmet

con LIEVITO MADRE

- BUFALINA** € 14
Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala Campana DOP, basilico fresco
- PUMMÀ** € 16
Pomodoro San Marzano, burrata pugliese, alici, Origano di Pantelleria
- NUOVO FIORE** € 18
Mozzarella fior di latte, burrata pugliese, Prosciutto di Parma 24 mesi "Zuarina"
- BUENA** € 18
Mozzarella fior di latte, stracchino, julienne di Prosciutto di Parma, rucola fresca

Tapas



- BRUSCHETTE**
- ✓ Bruschetta con salsa aioli e olive € 4
- ✓ Bruschetta con stracchino, pomodorini e pesto al basilico € 6
- Bruschetta con Gorgonzola e pancetta € 6
- ✓ Bruschetta con melanzane, peperoni al forno e menta fresca € 5
- ✓ Bruschetta con cipolla rossa, pomodoro, avocado € 5
- SPIZZICHI E BOCCONI**
- ✓ Caprese € 9
- ✓ Caprese Pummà (mozzarella, pomodoro, avocado, olive, pesto al basilico) € 10
- ✓ Pinzimonio di verdure con tre salse € 6
- ✓ Burrata, pomodorini datterini, basilico e origano € 9

Pasta

- ✓ **SPAGHETTI ALLA CHITARRA** € 13
con Burrata pugliese, pomodoro e basilico
- ✓ **TORTELLI** di ricotta con burro e salvia € 15
- TAGLIATELLE** con ragù "alla Bolognese" € 14

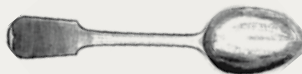
- ✓ **Insalata** INSALATA MISTA DI STAGIONE € 7

Pizze con LIEVITO MADRE alla Napoletana



- ✓ **MARINARA** € 9
pomodoro, aglio e origano
- ✓ **MARGHERITA** € 11
pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco
- QUATTRO STAGIONI** € 14
pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, prosciutto cotto, uova sode, carciofi
- ROMANA** € 14
pomodoro, mozzarella fior di latte, alici, origano di Pantelleria
- ✓ **ANACAPRI** € 16
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorino datterino, basilico fresco
- ✓ **PARMIGIANA** € 14
pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane al forno, Parmigiano Reggiano
- DIAVOLA** € 14
mozzarella fior di latte, pomodorini, salame piccante, scamorza affumicata, basilico
- VEGETARIANA** € 13
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, peperoni e melanzane al forno, Parmigiano Reggiano, basilico
- 4 FORMAGGI** € 18
Mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, scamorza affum.
- ✓ **SALSICCIA & CIPOLLA** € 14
pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia, cipolla, origano
- GORGONZOLA & PANCETTA** € 13
mozzarella fior di latte, Gorgonzola, pancetta e mandorle

Dessert

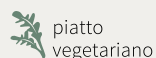


- CALIFORNIANA AL BICCHIERE** € 5
Biscotto di pasta frolla, crema pasticcera al limone, fragole fresche e zucchero a velo
- TIRAMISÙ** € 5
Mascarpone, uova fresche, zucchero, savoiardi, caffè, cacao in polvere
- CREMA CATALANA** € 5
Uova, panna fresca, vaniglia, zucchero di canna caramellato
- ✓ **MACEDONIA DI FRUTTA** € 5

Liquori e distillati

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

Caffè € 2



piatto vegetariano



piatto vegano

Acqua e bibite



ACQUA (naturale e gasata) bott. 0.5 L € 3,5
BIBITE bott. 0.27 L € 3,5

Birre

ALLA SPINA: ESTRELLA DAMM piccola € 3,5 media € 5
IN BOTTIGLIA: BIRRIFICIO VIOLA - CATTOLICA (RN)
Viola Rossa 0,75 L € 18
PERONI 0,330 L € 6
ALHAMBRA 0,330 L € 6

Sangria Sangria vino bianco e rosso € 19
Sangria cava € 22

Vini bianchi

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

Vini rosati

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

Vini rossi

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

Bolle

PERELADA STARS macabeo, parellada, xare.lo - Cava calice € 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®

il bello e il buono
della pizza

LIEVITO MADRE

Raccogliamo i valori del passato e immaginiamo il futuro nella sua espressione migliore. Il LIEVITO MADRE viene rinfrescato due volte al giorno. Dona profumi e aromaticità all'impasto rendendolo leggero e fragrante.

OLI EXTRA VERGINE DI OLIVA

Nascosti nel paesaggio italiano. Veraci, gustosi, straordinari. Li cerchiamo per tutto l'anno. Abbiamo la passione per le scoperte. Abbinateli sulla pizza accettando i consigli del nostro staff.

