



www.pumma.pizza

winter
2022





i nostri fritti

LE MONTANARINE € 5 (you can choose two montanarine)

Burrata cheese, Adriatic anchovies, fresh lemon peel

 *Tomato sauce, pecorino cheese, fresh basil*

Squacquerone cheese and Parma ham "Zuarina" aged 24 months

Mortadella Bologna "Artigianquality"

Ragù bolognese and Parmigiano Reggiano

Gorgonzola cheese, lightly smoked Speck, honey

FRENCH FRIES

€ 5



dalla cucina

 *Salad (small) € 3*

*Mixed salad (salad + PDO Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, olives, capers, boiled eggs, € 9
Parmigiano Reggiano, carrots, anchovies)*

 *Smoked Buffalo Mozzarella cheese, rocket salada, cherry tomatoes € 5*

cured meats

Parma ham "Zuarina" aged 24 months € 3,5

Ham € 2 - Guanciale stagionato € 2

Mortadella "Artigianquality" € 3

Lightly smoked Speck € 3

YOU CAN ALSO
ACCOMPANY THEM
TO THE OUR
PIZZE ALLA
NAPOLETANA

FOCACCIA WITH ROSEMARY € 3 - CRUNCY THIN PIZZA WITH ROSEMARY € 3

le pizze alla napoletana



with NATURAL
"MOTHER" YEAST

- MARINARA** € 8
San Marzano tomatoes, garlic, Pantelleria oregano
- ROMANA** € 12
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, Sciacca's anchovies, Pantelleria oregano
- MARGHERITA** € 10
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, fresh basil
- POMO D'ORO** € 10
Yellow cherry tomatoes, Smoked PDO Buffalo Mozzarella, fresh basil, ricotta salata
- QUATTRO STAGIONI** € 13
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, fresh mushrooms, ham, boiled egg, artichokes
- TONNO E TROPEA** € 15
Fior di latte mozz., sweet and sour tropea onion, taggiasche olives, marinated fresh tuna fish, sautéed spring onion, fresh oregano
- PARMIGIANA** € 12
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, aubergine Parmigiana
- DIAVOLA** € 12
San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, cherry tomatoes, hot spicy salami, Parmigiano Reggiano, fresh basil
- COSACCA** € 8,5
San Marzano tomatoes, garlic, Pantelleria oregano, sheep's cheese, fresh basil

- MASTUNICOLA** € 13
Fior di latte mozzarella, sheep's cheese, "battuto" fresh cream of lard, basil, pepper
- ORTOLANA** € 10
Pumpkin cream sauce, roasted potatoes, daikon, radicchio, hazelnuts
- NAPOLI** € 12
San Marzano tomatoes, cherry tomatoes, Pantelleria oregano and capers, Sciacca's anchovies, olives, garlic and fresh basil
- ANACAPRI** € 13
San Marzano tomatoes, PDO Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, fresh basil
- 4 FORMAGGI** € 13
Fior di latte mozz., Parmigiano Reggiano, smoked scamorza cheese, Gorgonzola DOP
- SALSICCIA E FRIARIELLI** € 12
Fior di latte mozz., sausage, broccoli rabes sautéed with garlic and hot chilli pepper*
- FUMÈ** € 12
Smoked PDO Buffalo Mozzarella, roasted potatoes, smoked bacon, rosemary
- POSITANO** € 12
Yellow cherry tomatoes, Itrana's olives, garlic, Adriatic anchovies, Pantelleria oregano, basil
- BOSCAIOLA** € 13
San Marzano tomatoes, sautéed porcini and chanterelle mushrooms with garlic and thyme, crunchy sausage and roasted cherry tomatoes
- CASTELLI ROMANI** € 13
Fior di latte mozzarella, Ariccina roasted Porchetta, Smoked burrata cheese, marinated red onions, rocket pesto

extra virgin olive oil

Torre San Martino, Modigliana (FC) Brisighella DOP (harvest 2020)



le pizze gourmet

SLICED INTO EIGHT, SO IT'S EASY TO SHARE

our dough

All our pizzas are prepared with **CLASSIC DOUGH** (organic common wheat flour type "0", local wheat "Molino Naldoni" and Natural "Mother" Yeast)

HYDROLYZED DOUGH
with cracked wheat
no added yeast
surcharge
€ 2,5



BUFALINA € 12,5

San Marzano tomatoes DOP,
PDO Buffalo Mozzarella, basil

BOLOGNA € 14

Smoked PDO Buffalo Mozzarella,
Mortadella "Artigianquality",
pistachio

PUMMÀ € 14,5

San Marzano tomatoes DOP,
Burrata cheese, Cantabrian
anchovies, Pantelleria Oregano

MEDITERRANEA € 14,5

Fior di latte mozzarella, Burrata
cheese, marinated fresh tuna fish,
roasted cherry tomatoes, pistachio

MONTAGNA € 13

Fior di latte mozzarella, lightly
smoked Speck, prune and
radicchio chutney, goat cheese
and roasted hazelnuts

NUOVO FIORE € 15

Fior di latte mozzarella,
burrata cheese, Parma ham
"Zuarina" aged 24 months

HOT CLUB € 13

Fior di latte mozzarella, Spicy
Gorgonzola DOP cheese, roasted
peppers, 'Nduja di Spilinga, fresh basil

AMATRICIANA € 13

San Marzano tomatoes DOP,
pork cheek, DOP pecorino romano cheese

PORCINA € 13

Fior di latte mozzarella, sauteed porcini
mushrooms with garlic, parsley and
red chilli, Parma ham aged 24 months
"Zuarina", chestnuts crumble

CARBONARA € 13

Smoked scamorza cheese, potatoes,
sheep's cheese, pork cheek,
creamy egg sauce, pepper



ONLY FOR PIZZA ALLA NAPOLETANA

Sausage € 2 - Frankfurter € 1 - Ham € 2 - 'Nduja (Hot Spicy) € 2
Parma Ham "Zuarina" Aged 24 Months (served separately) € 3,5
Hot Salami € 2 - Seasoned pork cheek € 2 - Pantelleria Capers € 1,5
Adriatic Anchovies (cooked) € 2 - Burrata Cheese (served separately) € 3
DPO Buffalo Mozzarella € 2,5 - French fries € 2,5
Champignons Mushrooms € 1 - Rocket € 1 - Artichokes € 2 - Olives € 1



**pizza
baby**

Only for kids
MARGHERITA € 6



vegetarian dish

vegan dish

the product is frozen
if it is not available fresh



dessert € 6

tiramisù

panna cotta

with salt caramel and pistachio

vanilla ice-cream

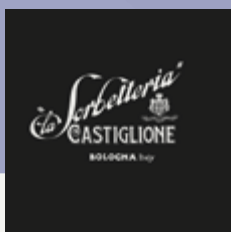
with black cherry

zuppa inglese

fior di latte ice-cream

with coffee

The ice-creams are from



Cover charge € 2,5



bevande



ACQUA E BIBITE

ACQUA (naturale e gasata)	bott. 0.75 L € 2
COCA COLA (Classic, Zero)	bott. 0.33 L € 3,5
COCA COLA (Classic)	bott. 1 L € 7
FANTA	bott. 0.33 L € 3,5
CHINOTTO / GASSOSA	bott. 0.25 L € 3,5

BIRRE ALLA SPINA

MORETTI CHIARA - 4,6%	piccola 0.20 L € 3,5 / 0.40 L media € 5
ICHNUSA non filtrata - 5%	piccola 0.20 L € 3,5 / 0.40 L media € 5,5
MORETTI LA BIANCA - 5%	piccola 0.20 L € 3,5 / 0.40 L media € 5,5
MORETTI LA ROSSA - 7,2%	piccola 0.20 L € 4,0 / 0.40 L media € 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO VIOLA - CATTOLICA (RN)

Viola Bianca - 4,8%	0,35 L € 7,5 / 0,75 L € 15
Viola Bionda - 5,6%	0,35 L € 7,5 / 0,75 L € 15
Viola Rossa - 6,6%	0,35 L € 8 / 0,75 L € 16
Viola Numerotre - 6,9%	0,35 L € 8 / 0,75 L € 16
Viola IPA - 5,8%	0,35 L € 8



BOLLICINE

FRANCIACORTA BRUT (sbocc. 2019)
"Le Vedute" - Rovato (BS) - da uve Chardonnay e Pinot Nero

bott 0,75 L € 35

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY DOCG
"Colbello" Merotto - Col San Martino (TV)

bott 0,75 L € 26 calice € 5,5

CHAMPAGNE DRAPPIER PREMIER CRU BRUT s.a.
(da uve Pinot Nero 90% e Chardonnay 10%)

bott 0,75 L € 65

VINI BIANCHI

CHARDONNAY DOC 2020
"A.A." Kossler - St. Pauls (BZ)

bott 0,75 L € 22

RIBOLLA GIALLA DEL COLLIO 2020
Vigna del Lauro - Cormons (GO)

bott 0,75 L € 19 calice € 4

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 2020
Audaraya - Sordiana (CA)

bott 0,75 L € 20 calice € 4,5

VINI ROSATI

SALENTO SUSSUMANIELLO ROSATO IGT 2020
Tenute Serranova - Serranova (BR)

bott 0,75 L € 16

VINI ROSSI

ROMAGNA DOC SANGIOVESE DI ROMAGNA SUP. 2018 BIO
"Gemme" Torre San Martino - Modigliana (FC)

bott 0,75 L € 24 calice € 5

VINO DA DESSERT

MOSCATO D'ASTI DOCG
"Casa di Bianca" - Doglia - Castagnole delle Lanze (CN)

bott 0,75 L € 26

LIQUORI E DISTILLATI

Limoncello, Liquore di liquirizia, Amaro del capo, Grappa tipica 903 Maschio,
Grappa tipica 903 Barrique Maschio, Prime uve oro Maschio,
Grappa barrique riserva torba rossa Castagner, Amaretto "Autentico" Lazzaroni € 4

RUM

Cubaney 18/21 € 4

Cubaney 25 € 5

Botran "Solera 1893", Zacapa23 Solera Gran Riserva € 6

CAFFÈ

La Nostra Gran Miscela / Decaffeinato / Orzo € 1,5

a tutta
birra!



birre in bottiglia

BLANCE DE NAMUR - 4,5% (bott. 0,75L) € 12

Blanche belga, fragranze agrumate, fruttate e speziate

BIRRA DELLO STRETTO NON FILTRATA - 5% (bott. 0,33L) € 3,5

*Lager dal colore giallo oro con gusto bilanciato e aromatico.
Amaro fruttato e assai delicato con corpo rotondo ed equilibrato.*

BIRRA MESSINA CRISTALLI DI SALE 5% (bott. 0,33L) € 4

*Colore giallo dorato luminoso con una naturale opalescenza.
Al naso lascia emergere note agrumate di arancia e cedro,
accenni verdi di luppolo e sentori floreali di zagara.
Al gusto vibrazioni di sale sul finale.*



le artigianali

MILLEMOSCHE (Birrifificio Mazapégul) - 3,9% (bott. 0,75L) € 15

*Birra chiara, dissetante e beverina, dal corpo leggero e pulito,
capace di sostenere il grado alcolico decisamente contenuto.
Caratterizzata da un inconfondibile aroma fruttato e luppolo fresco, al palato è
penetrante con note di agrumi. Il finale è piacevolmente amaro e tagliente.*

SPEAK EASY (Birrifificio Abusivo) - 4,7% (bott. 0,50L) € 16

*Erbacea, beverina con profumo di filo d'erba e crosta di pane.
Note di miele e amaro persistente la rendono così equilibrata da farla sembrare
easy... molto facile, con un corpo importante. Schiuma bianca durevole.*

NONNO GUALTIERO (Birrifificio Claterna) - 4,9% (bott. 0,75L) € 15

*Questa birra artigianale sprigiona un cocktail di diversi aromi,
erbaceo, floreale e speziato, dovuti al luppolo nobile Saaz,
che insieme conferiscono una sensazione rinfrescante e rigenerante.
Alla bocca questa birra sprigiona una leggera ondata dolce, con fragranze del malto
d'orzo, lasciando rapidamente spazio al luppolo e al suo amaro persistente che
ripulisce le papille gustative e le prepara ad un altro sorso.*