



COSA C'È DI MEGLIO DEL TOGLIERSI UNO SFIZIO

GLI ANTIPASTI, I FRITTI E I TAGLIERI

CUOPPO

8,00 €

SUPPLÌ** CLASSICO CON PANATURA AL PANKO, MONTANARA,
PANZEROTTO RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA E CROCCHÉ DI PATATE
OGNI ELEMENTO CHE COMPONE IL CUOPPO È ACQUISTABILE SINGOLARMENTE AL COSTO DI € 2,50

CHIPS

CLASSICHE, CACIO E PEPE, LIMONE E PEPERONCINO

PICCOLA 4,00 €

GRANDE 6,00 €

BOTERO**

SUPPLÌ DA DEGUSTAZIONE CON MELANZANE, PROVOLA FUMÉE CON
CHUTNEY DI MELANZANE E PANATURA AL CORN FLAKES

5,00 €



TRIS DI BRUSCHETTE

6,50 €

DATTERINO GIALLO CON ZESTE DI LIME E PISTACCHIO TOSTATO,
POMODORINO ROSSO PICCADILLY SCOTTATO CON COULIS DI
BASILICO E POMODORO SECCO SOTT'OLIO E RICOTTA SALATA
GRATTUGIATA

BRUSCHETTA PUMMARE'

4,00 €

STRACCETTI DI BURRATA, ALICI E POMODORINO CONFIT

MOZZARELLA IN CARROZZA

5,00 €

SU CREMA DI POMODORINI GIALLI, MAIONESE ALLE ALICI,
ALICETTA DI CETARA E CAPPERI FRITTI



LA MOZZARELLA IN CARROZZA

LA MOZZARELLA IN CARROZZA, SEMBRA AFFONDARE LE SUE RADICI NELLA TRADIZIONE CONTADINA MEDIEVALE, QUANDO IL LATTE APPENA MUNTO VENIVA CARICATO SUI CARRI E IL SUO TRASPORTO DALLE CAMPAGNE ALLE CITTÀ RICHIEDEVA TEMPI LUNGI E VIAGGI IMPERVI. CON GLI SCOSSONI E I MOVIMENTI DEI CARRI, CAUSATI DALLE IRREGOLARITÀ DELLE STRADE, IL LATTE CONSERVATO NEI CONTENITORI FINIVA PER DIVENTARE UNA SORTA DI CAGLIATA, OTTIMA POI PER REALIZZARE DEI FORMAGGI FRESCHI O A PASTA FILATA COME LA MOZZARELLA. E QUINDI, PERCHÉ SI CHIAMA COSÌ? SEMPLICE! PERCHÉ QUESTO UTILIZZATISSIMO FORMAGGIO VENIVA SISTEMATO TRA DUE FETTE ROTONDE DI PANE CHE RICORDANO LE RUOTE DI UNA CARROZZA...



PRIMO DOPOGUERRA,
UN BORGO IMMERSO
NEI BOSCHI DI FAGGIO
IN PROVINCIA DI
LATINA E UN
SALUMIERE MODENESE
CHE SE NE INNAMORA;
COSÌ NASCE IL CRUDO
DI BASSIANO,
PRODOTTO TIPICO
DELLA REGIONE LAZIO.

CESTINO DI ALICI* CROCCANTI

ALICI FRITTE AROMATIZZATE AL LIMONE E ALLE
ERBE CON MAIONESE ALLE ERBE

PICCOLA **5,50 €**

GRANDE **9,00 €**

LA RETE DEL PESCATORE

FRITTURA DI MOSCARDINI* E CALAMARI*

10,00 €

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI, PER 2 PERSONE

PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO, LONZINO, SALAME CASERTANO
DOLCE, ERBORINATO DI BUFALA, PROVOLONE DEL MONACO E
CAPRINO ACCOMPAGNATI DA UNA MOSTARDA AL POMODORO VERDE
E UNA COMPOSTA DI MELE, ZENZERO E CANNELLA

16,00 €

PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO E MOZZARELLA DI BUFALA (150GR)

CON POMODORINO CONFIT E COULIS DI BASILICO

10,00 €

TARTARE DI MANZO

CON BATTUTO DI CAPPERO E ALICI DI CETARA, SALSA ALL'UOVO,
FIOR DI CAPPERO E CIALDA AL PARMIGIANO

11,00 €

IL SEGRETO STA NELL'EQUILIBRIO DEI SAPORI

I PRIMI

ZUPPA AZZECCATA SECONDO PUMMARE'

PASTA E PATATE CON PROVOLA E GUANCIALE CROCCANTE

9,50 €

GNOCCHETTI PUMMARE'

CON POMODORO, CREMA DI MELANZANA, PROVOLA AFFUMICATA E BASILICO FRESCO

10,00 €

CAPPELLACCI FATTI A MANO RIPIENI DI GENOVESE**

CON FONDUTA LEGGERA AL PARMIGIANO E TARTUFO

13,00 €

PACCHERO MONOGRANO FELICETTI ALLA RANA PESCATRICE

CON TIMO E POMODORINI INFORNATI

11,50 €

**CESTINO DI PANE
FOCACCIA CLASSICA**

2,50 €

3,00 €



GIOCARRE CON LA FANTASIA È UNA COSA SERIA

LA SPAGHETTERIA OFFRE LA POSSIBILITÀ DI TROVARE
LA COMBINAZIONE IDEALE TRA PASTIFICIO E CONDIMENTO

PASTIFICIO DEI MARTELLI

IMPASTANDO LENTAMENTE LE MIGLIORI SEMOLE DI GRANO DURO, LA PASTA VIENE SUCCESSIVAMENTE ESSICCATA A BASSA TEMPERATURA, DIVENENDO POROSA ED IN GRADO DI ASSORBIRE AL MEGLIO IL CONDIMENTO.

MONOGRANO FELICETTI

TRE MODI DI CONCEPIRE LA PASTA

UNA VARIETÀ DI GRANO, SENATORE CAPPELLI, UNO STORICO MULINO E L'ACQUA DEL LATEMAR CHE DALLE DOLOMITI SCORRE FINO AL PASTIFICIO. UNA PASTA COCCIUTA E GENEROSA CHE RICHIAMA IL GUSTO DOLCE DELLA MOLLICA DI PANE E HA UN FINALE LEGGERMENTE SALINO.

IL FARRO VENIVA UTILIZZATO SIN DAI TEMPI ANTICHI DAI CELTI, EGIZI ED ETRUSCHI. FELICETTI SCEGLIE IL DICOCCUM BIOLOGICO UMBRO. IN COTTURA REGALA IL SUO PROFUMO DI NOCCIOLA FRESCA E POLPA COTTA DI MELANZANA. IN BOCCA RISULTA CROCCANTE, CON SENTORI DI CROSTA DI PANE.

GRANO DURO DI VARIETÀ KHORASAN, ANTENATO DEI GRANI MODERNI. NASCE IN MEDIO-ORIENTE ALCUNE MIGLIAIA D'ANNI OR SONO. IN COTTURA REGALA IL SUO PROFUMO GENTILE DI FIORI BIANCHI E DI FRUTTA SECCA APPENA SBUCCIATA.

PASTIFICIO MANCINI

LA CULTURA AGRONOMICA DEI CONTADINI E LA TRAFILATURA IN BRONZO RENDONO QUESTA PASTA PROFUMATA DI GRANO MATURO, RUVIDA ESTERNAMENTE PER RACCOGLIERE IL CONDIMENTO E POROSA ALL'INTERNO PER CUOCERE IN MODO UNIFORME.

PASTAI GRAGNANESI

PASTA CON CERTIFICAZIONE IGP, PRODOTTA SECONDO LA MIGLIORE TRADIZIONE DEGLI ANTICHI PASTAI GRAGNANESI, TRAFILATA AL BRONZO.

PASTIFICIO RICE & RICE

OTTIMA TENUTA IN COTTURA, GUSTOSO E LEGGERO, SODDISFA APPIENO IL PALATO DI CHI HA PARTICOLARI ESIGENZE ALIMENTARI ESSENDO 100% GLUTEN FREE.

I CONDIMENTI

CACIO E PEPE

CON PECORINO ROMANO BUCCIA NERA BRUNELLI E PEPE NERO

12,00 €

CARBONARA

CON PECORINO ROMANO BUCCIA NERA BRUNELLI, GUANCIALE DI AMATRICE, PEPE NERO E UOVA BIO DA GALLINE ALLEVATE ALL'APERTO

12,00 €

VONGOLE

CON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, VONGOLE

14,00 €



MANGIARE SÌ, MA DI GUSTO

I SECONDI

IL CLASSICO STELLE E STRISCE CHE NON LASCIA SPAZIO A IMITAZIONI NELLA SUA VERSIONE MADE IN PUMMARE*: POMODORO FRITTO AL POSTO DEL PANE, KETCHUP E MAIONESE CHE DIFFICILMENTE TROVERETE ALTROVE.

SALMONE GRIGLIATO** 16,00 €
SU CREMA DI RAPE ROSSE
CON VERDURINE SALTATE E SALSA PONZU

BACCALÀ ARROSTO SU CREMA DI CECI 17,00 €
CON PORRI CROCCANTI

TAGLIATA DI MANZO 19,00 €
CON PATATE ARROSTO

PUMM'HAMBURGER DI MANZO DANESE 13,50 €
CON PROVOLA AFFUMICATA, PATATINE FRITTE DELLA CASA, KETCHUP AL PEPERONE E MAIONESE AFFUMICATA
*NELLA DOPPIA VARIANTE POMODORI VERDI FRITTI O MELANZANE

IL CUOCO LI FA E POI LI ACCOPPIA

LE INSALATE E I CONTORNI

INSALATA MISTA 4,50 €

BACALÀ 9,00 €
MISTICANZA, BACCALÀ, FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE

LA LOLLO 8,50 €
LATTUGHINO, DATTERINI CONFIT, CAPPERI FRITTI, MANDORLE TOSTATE, CAPRINO E PEPE ROSA

PATATE ARROSTO 5,00 €

VERDURA DI STAGIONE 5,50 €
IN AGRO O RIPASSATA

VERDURA GRIGLIATA 6,00 €
ZUCCHINE, MELANZANE, PATATE E POMODORO

QUANDO LA LEGGEREZZA DI UN PASTO DEVE CONCILIARE CON LA SODDISFAZIONE DEL GUSTO, NASCONO LE INSALATE CONDITE CON UN FILO D'OLIO, UN MIX DI COLORI E SAPORI PER LA GIOIA DEGLI OCCHI E DEL PALATO.

I DRESSING

VINAIGRETTE ALLE ERBE - CITRONETTE - EMULSIONE AI FRUTTI ROSSI