



A CURA DEL MASTRO PIZZAIOLO GIUSEPPE LUSINGA

LE PIZZE POSSONO ESSERE REALIZZATE CON IMPASTO CLASSICO, INTEGRALE, MACINATO A PIETRA O GLUTEN FREE

IL PRIMO AMORE NON SI SCORDA MAI

LA MARGHERITA

MARGHERITA CLASSICA

CON POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, GRANA E BASILICO FRESCO

7,00 €

D.O.P.

CON POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., BASILICO FRESCO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

10,00 €

MARGHERITA SBAGLIATA

CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PACCHETELLE DEL VESUVIO, BASILICO FRESCO, PECORINO GRATTUGIATO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

8,00 €

VERACE A FILETTO

CON POMODORO FRESCO E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

10,00 €

L'IMPASTO CLASSICO, IN PERFETTO STILE VERACE NAPOLETANO, RISULTA MORBIDO E DIGERIBILE GRAZIE ALLA LIEVITAZIONE NATURALE CON TEMPI LUNGI. IL RISULTATO È UNA PIZZA DAL BORDO ALTO, MA NON ESAGERATO

LE CLASSICHE

MARINARA

CON FILETTI DI POMODORI ANTICHI DI NAPOLI, AGLIO, ORIGANO, BASILICO FRESCO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

6,00 €

NAPOLETANA

CON POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, ALICI DI CETARA, OLIVE NERE DI GAETA, BASILICO FRESCO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

8,00 €

CAPRICCIOSA

CON POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, FUNGHI CHAMPIGNON, PROSCIUTTO COTTO GRAN BISCOTTO, CARCIOFINI, OLIVE NERE, BASILICO FRESCO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

9,00 €



MARINELLA

CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

11,00 €



LA RAFFINATEZZA È NELL'IMPASTO PIÙ GREZZO: LA FARINA MACINATA A PIETRA CONSERVA IL GERME DI GRANO E LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL CHICCO DONANDO PROFUMI COMPLESSI E SAPORI INTENSI.

L'IMPASTO INTEGRALE, PROVENENDO DA FARINE MENO LAVORATE, È RICCO DI ELEMENTI NUTRITIVI E IN PARTICOLARE LE FIBRE FACILITANO LA DIGERIBILITÀ DELLA PIZZA E FANNO PERCEPIRE IL SAPORE DEL GRANO.

DIAVOLA

9,00 €

CON POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, SALAME CASERTANO PICCANTE, BASILICO FRESCO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

ORTO E CUCINA

10,00 €

CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA E VERDURE DI STAGIONE

PUMMARE'

10,50 €

CON POMODORO SAN MARZANO, POMODORO PACHINO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. E BASILICO FRESCO

COSÌ FAN TUTTE

12,00 €

CON MORTADELLA I.G.T., MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. E GRANELLA DI PISTACCHIO DI BRONTE

FIOR DI ZUCCA

10,00 €

CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, ALICI DI CETARA, FIORI DI ZUCCA E BASILICO FRESCO

LA BATTIPAGLIESE

12,00 €

CON DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, ALICI DI CETARA, CAPPERI PICCOLI I.G.T., OLIVE E BASILICO FRESCO

CORNICIONE

11,00 €

CON POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., BASILICO FRESCO E CON IL CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA

POSTINO

10,00 €

CALZONE RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA, SALAME CASERTANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, POMODORO SAN MARZANO, GRANA, PEPE NERO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA



LE STAGIONALI

LA PORTICCIOLA

CON FILETTO DI BACCALÀ, FIOR DI LATTE DI AGEROLA, OLIVE NERE DI GAETA, CAPPERI PICCOLI I.G.T., POMODORINO DEL PIENNOLO E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

13,00 €

LA LEGGERA

CON BRESAOLA, RUCOLA, LIMONE DI AMALFI E STRACCIATA DI BUFALA

12,00 €

CAPRI

FOCACCIA CON IMPASTO AI MULTICEREALI E IN USCITO POMODORO CUORE DI BUE, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. E PESTO DI BASILICO

10,00 €

LA TRE GUSTI

SFILATINO DI PIZZA: I) MARGHERITA, II) NORMARE' III) MARINELLA

13,00 €

FORTUNELLA

PAGNOTTIELLO FARCITO CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI GRANA E RUCOLA IN DECORAZIONE

10,00 €

BADA CHE TI MANGIO

PAGNOTTIELLO FARCITO CON BOCCONCINI DI PROVOLA E IN USCITA LATTUGA, UOVO SODO, POMODORI SECCHI DI RAVELLO E PROVOLONE TESTA DI MORO GRATTUGIATO

11,00 €

CHE MALE C'È... LE FRITTE DI PINO

DUBBI NON HO

CON POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PEPE E BASILICO FRESCO

8,00 €

SENZA PECCATO

CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P., FIORI DI ZUCCA E ALICI DI CETARA

9,00 €

FERRY BOAT

CON BACCALÀ E MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA

10,00 €

IL PAGNOTTIELLO, PER TRADIZIONE, È UN RUSTICO OTTENUTO DALL'IMPASTO DELLA PIZZA CHE VIENE FARCITO CON SALUMI E UOVA: L'INTERPRETAZIONE PUMMARE' È UN PANINO COTTO A LEGNA E SERVITO ANCORA CALDO.





DA DEGUSTAZIONE

LA MASSIMA
INTERPRETAZIONE DEL
GUSTO È LA NUOVA
FRONTIERA DI OGNI
PIZZERIA
CONTEMPORANEA.
L'OBIETTIVO È IL SAPER
CONIUGARE IN
PERFETTO EQUILIBRIO
TRA LORO IMPASTO,
INGREDIENTI E
PRESENTAZIONE.

A OGNI PIZZA IL SUO
POMODORO:
UTILIZZIAMO DIVERSE
VARIETÀ DELLO
STESSO FRUTTO, DAL
SAN MARZANO AL
POMODORINO GIALLO,
PER CREARE
ABBINAMENTI
SPECIFICI CHE ESALTINO
LE CARATTERISTICHE DI
OGNUNO.

BIANCANOCE DEL MONACO

13,50 €

CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA, FONTINA
D'ALPEGGIO D.O.P., ERBORINATO DI BUFALA, SCAGLIE DI PROVOLONE
DEL MONACO, CONFETTURA DI FICHI E GRANELLA DI NOCI

LA CAPITANATA

13,00 €

CON POMODORINO GIALLO, STRACCETTI DI BURRATA D'ANDRIA,
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, BASILICO E PEPERONCINO DI SOVERATO

I DUE POMODORI

11,00 €

CON IMPASTO INTEGRALE, POMODORINI DEL PIENNOLO,
POMODORINO GIALLO, PROVOLA AFFUMICATA, SCAGLIE DI MONTI
LATTARI

NORMARE'

12,00 €

CON PROVOLA AFFUMICATA, MELANZANE FRITTE, RICOTTA
INFORNATA E POMODORINO DEL PIENNOLO

I QUATTRO POMODORI DI PUMMARE'

12,00 €

CON IMPASTO INTEGRALE: I) FILETTO ANTICO DI NAPOLI, AGLIO
E ORIGANO; II) POMODORINO GIALLO E OLIVE DI GAETA;
III) POMODORINO DEL PIENNOLO E ALICI DI CETARA; IV)
CORBARINO E PECORINO

MISERIA E NOBILTÀ

14,00 €

FOCACCIA CON IMPASTO MULTICEREALI E IN USCITA POMODORI
SECCHI SOTT'OLIO, PROVOLONE TESTA DI MORO GRATUGGIATO,
FRIARIELLI E RICOTTA DI BUFALA

LA TONNARA

13,50 €

CON IMPASTO MACINATO A PIETRA, FILETTO ANTICO DI NAPOLI,
ORIGANO E IN USCITA FILETTI DI TONNO DI CETARA, OLIVE NERE E
BOCCONCINI DI PROVOLA AFFUMICATA

I MARI DEL SUD

16,00 €

CON IMPASTO MACINATO A PIETRA, PESCE SPADA AFFUMICATO,
PESTO DI RUCOLA, LIMONE E PROVOLONE TESTA DI MORO
GRATTUGGIATO

FIOR DI BURRATA

14,00 €

FOCACCIA ALL'OMBRA DI POMODORO SAN MARZANO E ORIGANO
E IN USCITA RUCOLA, FILETTI DI CORBARINO, PROSCIUTTO CRUDO
I.G.T., SCAGLIE DI MONTI LATTARI E CUORE DI BURRATA AL CENTRO