



COSA C'È DI MEGLIO DEL TOGLIERSI UNO SFIZIO

GLI ANTIPASTI, I FRITTI E I TAGLIERI

CUOPPO **8,00 €**

SUPLÌ** CLASSICO CON PANATURA AL PANKO, MONTANARA, PANZEROTTO RIPIENO DI RICOTTA DI BUFALA E MOZZARELLA IN CARROZZA**

OGNI ELEMENTO CHE COMPONE IL CUOPPO È ACQUISTABILE SINGOLARMENTE AL COSTO DI € 2,50

CHIPS **PICCOLA 4,00 €** **GRANDE 6,00 €**

CLASSICHE, CACIO E PEPE, LIMONE E PEPERONCINO

BOTERO** **5,00 €**

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



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

CESTINO DI ALICI* CROCCANTI **PICCOLA 4,00 €** **GRANDE 6,00 €**

ALICI FRITTE CON MAIONESE ALLE ERBE

LA RETE DEL PESCATORE **10,00 €**

FRITTURA DI MOSCARDINI* E CALAMARI*

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI, PER 2 PERSONE **16,00 €**

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

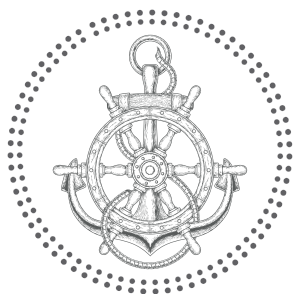
PROSCIUTTO CRUDO DI BASSIANO E MOZZARELLA DI BUFALA (150GR) **10,00 €**

CON POMODORINO CONFIT E COULIS DI BASILICO

TARTARE DI MANZO **11,00 €**

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

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.



TARTARE DI TONNO**

CON PAPAYA, LIME, ZENZERO E OLIO ALLA LIQUIRIZIA

12,00 €

PANZANELLA RIVISITATA

CON CONCASSÈ DI POMODORO, CROSTINI DI PANE, CIPOLLA IN AGRODOLCE, CETRIOLO, SEDANO, GEL DI CIPOLLA ROSSA, EMULSIONE AL BASILICO E POLPO* ARROSTITO

11,00 €

IL SEGRETO STA NELL'EQUILIBRIO DEI SAPORI

I PRIMI

TIEPIDO FAGIOLI E COZZE

CON POMODORINO E CHIPS DI PANE

9,00 €

GNOCCHETTI PUMMARE'

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

10,00 €

CAPPELLACCI DELLA CASA RIPIENI DI RICOTTA ED ERBETTE DI CAMPO**

SU SPECCHIO DI POMODORO E CICORIETTA FRITTA

13,00 €

PACCHERO MONOGRANO FELICETTI AL RAGÙ DI POLPO*

CON PISTACCHIO E LIMONE

12,00 €



LA PASTA RIPIENA FATTA IN CASA

"NIUNA ALTRA COSA FACEVANO CHE FAR MACCHERONI E RAVIUOLI E CUOCERGLI" SCRISSE BOCCACCIO NEL DECAMERONE. SIAMO NEL 1348 E LA PASTA RIPIENA FA GIÀ PARTE DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA DEL PAESE. UN PRODOTTO CHE SI RITROVA ANCORA OGGI IN TUTTO IL TERRITORIO, SERVITO IN UMIDO, ASCIUTTO, SALTATO E DAI FORMATI E RIPIENI PIÙ DISPARATI, A BASE DI CARNE, PESCE O VERDURE. SI PARTE DA INGREDIENTI SEMPLICI: ACQUA, FARINA E UOVA; SI LAVORA CON CURA L'IMPASTO FINO A RENDERLO UN PANETTO OMOGENEO E COMPATTO, MA ABBASTANZA ELASTICO DA ESSERE LAVORATO; SI STENDE LA PASTA IN UNA SFOGLIA SOTTILE, TRASPARENTE COME DIREBBE QUALCHE NONNA DEI RICORDI DI QUALCUNO; POI SI ADAGIA IL RIPIENO CON MOLTA ATTENZIONE AL QUANTITATIVO CHE NON DEVE ESSERE TROPPO, ALTRIMENTI NON SI CHIUDE; E INFINE SI RIPIEGA CON DELICATEZZA, SENZA ROMPERE LA SFOGLIA CHE ACCOGLIE IL RIPIENO IN UN CALDO ABBRACCIO.

**CESTINO DI PANE
FOCACCIA CLASSICA**

**2,50 €
3,00 €**



GIOCARE 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

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.

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 SOLLEONE

IL KHOROSAN VIENE COLTIVATO CON METODI BIOLOGICI E TRAFILATO AL BRONZO SOLO AL MOMENTO DEL PICCO DELLE SUE QUALITÀ NUTRITIVE. IL SAPORE UNICO E LA LEGGEREZZA DEL KHOROSAN SONO ADATTI A SUGHI DAI SAPORI FORTI.

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 E BOTTARGA

CON AGLIO, OLIO, PEPERONCINO, VONGOLE E BOTTARGA DI MUGGINE

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 PUMMAREI: POMODORO FRITTO AL POSTO DEL PANE, KETCHUP E MAIONESE CHE DIFFICILMENTE TROVERETE ALTROVE.

SALMONE** ARROSTO IN SALMORIGLIO

CON INSALATINA MISTA, MANGO E RAVANELLI

16,00 €

TATAKI DI TONNO**

CON CRUDITÉ DI VERDURE, SALSA DI SOIA E WASABI

17,00 €

TAGLIATA DI MANZO

CON PATATE ARROSTO

19,00 €

PUMM'HAMBURGER DI MANZO DANESE

CON PROVOLA AFFUMICATA, PATATINE FRITTE DELLA CASA, KETCHUP AL PEPERONE E MAIONESE AFFUMICATA

13,50 €

IL CUOCO LI FA E POI LI ACCOPPIA

LE INSALATE E I CONTORNI

INSALATA MISTA

4,50 €

LA FAVORITA

RUCOLA, SALMONE CONFIT, MELA VERDE, SEMI MISTI E CITRONETTE AL POMPELMO ROSA

8,50 €

DONNA SOFIA

LATTUGA, POMODORI, CIPOLLA ROSSA IN AGRODOLCE, PEPERONE, CETRIOLO, OLIVE NERE, FETA GRECA CON CHIPS DI PANE E SALSA TZATZIKI

9,00 €

PATATA ARROSTO

5,00 €

VERDURA DI STAGIONE

IN AGRO O RIPASSATA

5,50 €

VERDURA GRIGLIATA

ZUCCHINE, MELANZANE, PATATE E POMODORO

6,00 €

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.