



## 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**

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

**9,00 €**

### **ORTO E CUCINA**

CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE DI AGEROLA E VERDURE DI STAGIONE

**10,00 €**

### **PUMMARE'**

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

**10,50 €**

### **COSÌ FAN TUTTE**

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

**12,00 €**

### **FIOR DI ZUCCA**

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

**10,00 €**

### **LA BATTIPAGLIESE**

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

**12,00 €**

### **CORNICIONE**

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

**11,00 €**

### **POSTINO**

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

**10,00 €**



## 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