



PummaRe

CONSEGNA A DOMICILIO

tutti i giorni dalle **19:00** alle **22:30**

PER INFO E ORDINI

351.99.88.831

Vuoi fare due passi?

Scopri il nostro TAKE AWAY, stessa qualità a un prezzo speciale

Per chi ha specifiche esigenze alimentari,
impasto senza glutine e mozzarella senza lattosio

Per menù sempre aggiornato,
offerte e altre info, visita il sito

www.pummare.com/delivery-pummare



7 nostri pacchetti

MENÙ MARGHERITA • 8,50
Margherita Classica
+ bibita da 0,33 cl

PROMO FAMILY MARGHERITA CLASSICA • 25,00
4 Margherita Classica
+ bibita da 1,5lt o birra 0.66

PROMO FAMILY SEZIONE MARGHERITA • 33,00
4 Pizze a scelta tra la "sezione margherita"
+ bibita da 1,5lt o birra 0.66

PROMO FAMILY PIZZA A SCELTA • 38,00
4 Pizze a scelta da tutto il menù
+ bibita da 1,5lt o birra 0.66

I FRITTI & GLI SFIZI

SUPPLÌ • 2,50

CROCCHÈ • 2,50

BOTERO • 5,00
Supplì da degustazione con melanzane, provola fumée e panatura ai corn flakes, servito su chutney di melanzane

MOZZARELLA IN CARROZZA • 5,00
Su crema di pomodorini gialli, con alicie di Cetara, capperi fritto, maionese alle alicie

MONTANARA CLASSICA • 2,50

CUOPPO • 8,00
Supplì panato in panko, panzerotto con ricotta di bufala, crocchè e montanara classica

CHIPS piccole • 4,00 grandi • 6,00
Classiche o cacio e pepe

PANZEROTTO • 2,50
Ripieno di ricotta di bufala

Carta dei vini e birre artigianali

chiedi al nostro staff o visita il sito

vegetariano

**LUNGA LIEVITAZIONE E ALTA DIGERIBILITÀ
SONO LE REGOLE D'ORO DEI NOSTRI IMPASTI**

Scegli e personalizza la tua pizza: impasto classico, integrale, macinato a pietra, multicereale o **gluten free**

LA MARGHERITA

MARGHERITA CLASSICA • 7,00
Con pomodoro San Marzano, fior di latte, grana e basilico fresco

PUMMARE • 10,50
Con pomodoro San Marzano, pomodoro Corbarino, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO

DOP • 10,00
Con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO

MARGHERITA SBAGLIATA • 8,00
Con fior di latte, pacchetelle rosse principe Borghese, grana, pecorino, basilico fresco e pepe nero. Scaglie di pecorino in uscita

REGINA MARGHERITA • 9,50
Con farina macinata a pietra, pomodorino giallo Principe Borghese e fior di latte. Pacchetelle rosse principe Borghese e basilico fresco in uscita

VERACE A FILETTO • 9,00
Con pomodorino fresco tagliato a filetto, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO

LE INNOVAZIONI

MALAFEMMENA • 12,50
Impasto PummaRe con stracciatella di bufala, mortadella e granella di pistacchi in uscita

ORO DEL SUD • 12,50
Con pomodorino giallo Principe Borghese e peperoncino. Straccetti di burrata di Andria, cipolla ossa e basilico fresco in uscita

LA PREZIOSA • 12,00
Con farina macinata a pietra, ombra di pomodorino giallo Principe Borghese, mozzarella di bufala campana DOP e fiori di zucca. Alicie marinate di Cetara, basilico fresco e pomodorino giallo e rosso Principe Borghese a decorazione

EDUARDA • 11,50
Con ragù napoletano, mozzarella e ricotta di bufala campana DOP

LE SENZA TEMPO

MARINARA • 6,00
Con pomodoro San Marzano, origano, aglio e basilico fresco

DIAVOLA • 9,00
Con pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante e basilico fresco

CORNICIONE • 10,50
Con pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco, olio EVO e cornicione ripieno di ricotta di bufala

NAPOLETANA • 8,00
Con pomodoro San Marzano, fior di latte, alicie di Cetara, olive nere di Gaeta e basilico fresco

ORTO E CUCINA • 9,50
Verticale di pizza con fior di latte e verdure di stagione

MARINELLA • 11,00
Con fior di latte, guarnita in uscita con prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana e olio EVO

BATTIPAGLIESE • 11,50
Con pomodorini gialli, fior di latte, alicie di Cetara, capperi, olive nere di Gaeta e basilico fresco

PARMIGIANA • 10,00
Impasto classico con spicchi di parmigiana alla napoletana, a base di melanzane fritte, provola fumée, pomodoro Corbarino, parmigiano, grana e basilico fresco

LEI, LUI E L'ALTRA • 10,00
Con salsiccia a punta di coltello, friarielli e provola fumée

IL PAGNOTTIELLO

SCARAMUCCIA • 10,00
Impasto multicereali, bufala fumée, melanzane a fungetiello, salsiccia a punta di coltello, pomodoro Corbarino e basilico

I CALZONI

POSTINO • 10,00
Con ricotta di bufala, salame dolce, fior di latte, pomodoro San Marzano, grana e pepe nero

SCUSATE IL RITARDO • 10,50
Con prosciutto crudo, pomodorino fresco tagliato a filetto, rucola e mozzarella di bufala campana DOP. Crudo, bufala, grana, rucola, pomodorino fresco e olio EVO in uscita

LA FRITTA

DUBBI NON HO • 8,00
Con pomodoro San Marzano, fior di latte, pepe e basilico fresco

Dalla Cucina

PARMIGIANA DI MELANZANE • 9,00
Alla Napoletana Come vuole la tradizione napoletana

GNOCCHETTI PUMMARE • 9,00
FATTI IN CASA
Con pomodoro, crema di melanzane, provola fumée e basilico

PUMM'HAMBURGER DI MANZO DANESE • 12,00
Racchiuso in fette croccanti di pomodoro verde, con provola fumée, maionese al pomodoro e patate rustiche della casa al sale affumicato, fritte con la loro buccia

FILETTO DI BACCALÀ IN PADELLA • 11,50
Con Scarola, cotto in padella e aromatizzato con aglio e rosmarino accompagnato da scarola ripassata con olive e alicie in due consistenze

PATATE AL FORNO • 4,50

VERDURE DI STAGIONE ALL'AGRO • 4,50

VERDURE DI STAGIONE SALTATE • 4,50

TAGLIATELLE Da Cuocere • 9,50
FATTI IN CASA + Ragù Napoletano

SCIALATIELLI Da Cuocere • 9,50
FATTI IN CASA + Ragù Napoletano

I DOLCI

LE CALDE CALDE • 5,00
Zeppole alla Nutella

TIRAMISÙ CLASSICO • 4,00

SCOPRI I NOSTRI TIRAMISU SPECIALI!

Chiedi al nostro staff o visita il sito

www.pummare.com/delivery-pummare

**CAMBIAMO MODI DI VIVERE E DI LAVORARE,
MA NON SMETTIAMO DI SORRIDERE
E MANGIARE BENE.**

#conlapizzaèmeglio

è il nuovo *delivery di PummaRe*,
verace pizza napoletana e chicche dalla nostra
cucina, un menù "smart" in costante
aggiornamento, per offrire anche a casa
la migliore esperienza PummaRe.

E per accompagnare la cena?

Abbiamo pensato a tutto, dal vino

alle migliori birre artigianali.

**Per menù sempre aggiornato,
offerte e altre info, visita il sito**

www.pummare.com/delivery-pummare

Scatta una foto e postala,
taggandoci sul social che preferisci, usando
l'hashtag #conlapizzaèmeglio.

Oppure, puoi lasciarci un commento,
una recensione o scriverci se hai consigli.

Passaparola!

In fondo, tutti ci meritiamo una serata pizza PummaRe