

## Fritti e Sfizi

<b>CHIPS</b> (3-7)	PICCOLA 4,50 GRANDE 6,00
Classiche Cacio e pepe Mayonnaise con semi di senape e miele (10)	
<b>ALICI* CROCCANTI</b> (1-3-4)	7,50
Con panatura al profumo di limoni di Sorrento, servite con salsa verde a base di prezzemolo, acciughe, maionese e aglio	
<b>MOZZARELLA IN CARROZZA*</b> (1-3-7-11)	5,50
Filante provola affumicata aromatizzata all'origano e pane, servita con Mayonnaise con semi di senape e miele	
<b>LE SCARPETTE DI PUMMARE</b> (1-7)	8,00
5 bombette fritte da intingere nei nostri sughetti: ALL'AMATRICIANA: l'originale ricetta AL POMODORO: con salsa di pomodoro semplice LA PUTTANESCA VESTE GIALLA: variante col pomodoro giallo	
<b>CUOPPO</b> (1-7-8)	9,00
Suppli* con panatura fatta in casa PummaRe, panzerotto con ricotta di bufala, crocché* e montanara classica Ogni fritto che compone il cuoppo è acquistabile singolarmente al prezzo di 3,00€	
<b>MONTANARE A MODO NOSTRO</b>	4,00
Scegli tra: Montanara con pomodoro, melanzane e ricotta salata (1-7) Montanara con ricotta di bufala, mortadella DOP e granella di pistacchio (1-7-8-11) Montanara con pesto alla siciliana, stracciata di bufala e alici (1-4-7-8)	
<b>BRUSCHETTA PUMMARE</b> (1-4-7)	4,00
Con fiocchi di burrata di Andria, alici e pomodorino confit	
<b>TRIS DI BRUSCHETTE</b> (1-7)	6,50
Con olio, aglio e sale Con pomodoro ciliegino e origano Bufala e prosciutto crudo	
<b>SUPPLÌ*</b> (1-7-8-9)	3,00
Realizzato con riso, ragù a punta di coltello, pomodoro, cipolla, parmigiano, mozzarella e panatura PummaRe	
<b>PATATE A TRIPLA COTTURA* tagliate a mano</b> (1-7)	5,50
<b>BUFALA CAMPANA DOP CON CAPONATINA</b> (1-7-9)	12,50
Caponata della tradizione siciliana realizzata con melanzane, cipolla, sedano, olive verdi, salsa di pomodoro, basilico e aceto, servita con coulis di basilico e con crostino tostato	
<b>BOCCONCINI DI PROVOLA FRITTI*</b> (1-4-7)	8,00
Bocconcini di provola fritti con alice di cetara e panatura PummaRé	
<b>IL GRANDE FRITTO</b> (1-4-7-8-9)	39,00
Tagliere per 6 persone composto da focaccia, 3 supplì*, 3 crocché*, 3 panzerotti, 1 cestello di chips classiche e 1 di chips cacio e pepe, alici* croccanti e le scarpette di PummaRe	
<b>CESTINO DI PANE</b> (1)	2,50
<b>FOCACCIA CLASSICA</b> (1)	4,00

## Healthy

<b>VERDURE DI STAGIONE</b> (1-7)	6,00
<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> (1)	9,00
Provola, melanzane, pomodoro, parmigiano, olio EVO e basilico	
<b>CAPONATA SICILIANA</b> (1-9)	7,50
Realizzata con melanzane, cipolla, sedano, olive verdi, salsa di pomodoro, basilico e aceto, servita tiepida con 2 bruschette fatte in casa PummaRe	
<b>SALMONE CON VERDURE DI STAGIONE</b> (9)	17,50
Salmone al profumo di origano, timo e scorza di limone, olio e sale, servito con contorno di verdure a scelta	
<b>POLLO CON VERDURE DI STAGIONE</b>	16,00
Sovracoscia di pollo al profumo di timo, origano e scorza di limone, olio e sale, servito con contorno di verdure a scelta	
<b>TAGLIATA DI MANZO</b>	21,00
Servita con patate a tripla cottura	

## PUMMA Buns

I Bun\*-burger sono realizzati con pane fatto in casa PummaRe e serviti con patate a tripla cottura






<b>IL SOLITO</b> (1-7-10-11)	12,50
Hamburger di manzo*, insalata gentilina, pomodoro, cetriolini e salsa BBQ PummaRe	
<b>IL SOFISTICATO</b> (1-3-7-10-11)	14,00
Hamburger di manzo*, bacon croccante, coleslaw, insalata gentilina, pomodoro, cetriolini e salsa BBQ PummaRe	
<b>L'IRRESISTIBILE</b> (1-3-7-10-11)	15,00
Hamburger di manzo*, provola, cipolla rossa caramellata, bacon croccante, insalata gentilina, pomodoro, coleslaw, cetriolini e salsa BBQ PummaRe Disponibile anche nella versione smoked + 1€	

## Gelati e dolci




**SQUP** è il gelato adatto a tutti, senza glutine e senza lattosio, con ingredienti 100% vegetali e poche calorie

<b>SQUP GELATO ALLA NOCCIOLA</b> (8)	4,50
<b>SQUP GELATO AL CIOCCOLATO</b> (8)	4,50
<b>SQUP GELATO AL PISTACCHIO</b> (8)	4,50
<b>LE CALDE CALDE</b> (1-7-8)	6,50
Zeppole alla Nutella	
<b>LE GRAFFE</b> (1-3-7)	6,50
Triangoli di pasta pizza frita con crema pasticcera e amarene	
<b>TIRAMISÙ ESPRESSO</b> (1-3-7-8)	6,50
Il classico tiramisù con savoiardo fatto in casa, servito con moka fumante	
<b>BABBÀ</b> (1-3-7)	6,50
Con crema pasticcera alla vaniglia, amarene e la loro salsa	





## Le Margherite

<b>PUMMARE</b>  (1-7)	<b>12,00</b>
Con pomodoro San Marzano  , pomodorino datterino, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO	
<b>MARGHERITA CLASSICA</b>  (1-7)	<b>8,00</b>
Con pomodoro San Marzano  , fior di latte, grana e basilico fresco	
<b>DOP</b>  (1-7)	<b>11,00</b>
Con pomodoro San Marzano  , mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO	
<b>REGINA MARGHERITA</b>  (1-7)	<b>11,00</b>
Con farina macinata a pietra, pomodorini gialli e rossi Principe Borghese  , fior di latte, basilico fresco e olio EVO	
<b>MARGHERITA SBAGLIATA</b>  (1-7)	<b>11,00</b>
Con fior di latte, pacchetelle rosse Principe Borghese  , grana, pecorino romano DOP, basilico fresco, pepe nero e, in uscita, scaglie di pecorino	
<b>MARGHERITA FUMÈ</b> (1-7-8)	<b>12,00</b>
Con provola, pomodoro corbarino, un pizzico di pepe macinato, olio EVO, basilico e, in uscita, scaglie di formaggio dei Monti Lattari	

## Le Senza Tempo

<b>MARINARA</b>   (1)	<b>7,50</b>
Con pomodoro San Marzano  , origano, aglio e basilico fresco	
<b>CAPRICCIOSA</b> (1-7)	<b>12,00</b>
Con pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, olive nere di Gaeta, funghi champignon, carciofini al naturale e basilico fresco	
<b>NAPOLETANA</b> (1-4-7)	<b>11,00</b>
Con pomodoro San Marzano  , fior di latte, alici di Cetara, olive nere di Gaeta e basilico fresco	
<b>DIAVOLA</b> (1-7)	<b>12,00</b>
Con pomodoro San Marzano  , fior di latte, salame piccante e basilico fresco	
<b>CORNICIONE</b>  (1-7)	<b>13,00</b>
Con pomodoro San Marzano  , mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco, olio EVO e cornicione ripieno di ricotta di bufala	
<b>PARMIGIANA</b>  (1-7)	<b>12,50</b>
Con parmigiana di melanzane scomposta, provola, pomodoro corbarino, parmigiano, grana e basilico fresco. <i>E' possibile ordinarla anche in versione pagnottiello.</i>	
<b>VEGETARIANA</b>  (1-7)	<b>11,50</b>
Con fior di latte e verdure di stagione, proposte da PummaRe	
<b>MARINELLA</b> (1-7)	<b>12,00</b>
Con fior di latte, guarnita in uscita con prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana e olio EVO. <i>E' possibile ordinarla anche in versione pagnottiello.</i>	
<b>BATTIPAGLIESE</b> (1-4-7)	<b>12,50</b>
Con pomodorini gialli, fior di latte, alici di Cetara, capperi, olive nere di Gaeta e basilico fresco	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> (1)	<b>13,00</b>
Con provola, salsiccia a punta di coltello, friarielli campani e olio. <i>E' possibile ordinarla anche in versione pagnottiello o fritta.</i>	


## Le innovazioni

<b>CASERTANA</b> (1-7)	<b>14,00</b>
Con provola affumicata, salame casertano, fiori di zucca, ciuffetti di ricotta di bufala, olio EVO, basilico fresco e, in uscita, scaglie di ricotta di pecora	
<b>RAGGIO DI SOLE</b> (1-4-7-8)	<b>12,00</b>
Impasto realizzato con farina macinata a pietra, fior di latte, fiori di zucca, alici di Cetara, salsa di pomodoro Principe Borghese, basilico e olio EVO	
<b>ORO DEL SUD</b>  (1-7)	<b>13,50</b>
Con pomodorino giallo Principe Borghese  , peperoncino, burrata di Andria, cipolla rossa e basilico fresco in uscita	
<b>I QUATTRO POMODORI DI PUMMARE</b>  (1-4-8)	<b>13,00</b>
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) pomodorini datterini e basilico fresco	
<b>FIOR DI BURRATA</b> (1-7)	<b>15,00</b>
Focaccia all'ombra di pomodoro San Marzano  , e origano. Guarnita in uscita con rucola, pomodorini datterini freschi, prosciutto crudo IGT, scaglie di Monti Lattari e cuore di burrata al centro da 130 g	
<b>MALAFEMMENA</b> (1-7-8)	<b>13,50</b>
Impasto multicereali con burrata, mortadella DOP e granella di pistacchi in uscita. <i>E' possibile ordinarla anche in versione pagnottiello.</i>	
<b>MEDITERRANEA</b> (1-7-12)	<b>12,00</b>
Con scarola ripassata, fior di latte, capperi, olive e, in uscita, pecorino. <i>E' possibile ordinarla anche in versione pagnottiello o fritta.</i>	
<b>NON C'E' DUE SENZA TRE</b> (1-7)	<b>13,00</b>
Pizza divisa in tre parti e gusti diversi: I) Margherita; II) Ricotta, salame e fior di latte; III) Cicoria e salsiccia	



## I pagnottielli

<b>MORDACE</b> (1-7)	<b>12,00</b>
Con bufala, salame Napoli piccante di Caserta.	
<b>RUSPANTE</b> (1-7)	<b>12,00</b>
Con peperoni gialli e rossi saltati, salsiccia a punta di coltello e fior di latte	

## I calzoni

<b>POSTINO</b> (1-7)	<b>10,00</b>
Con ricotta di bufala, salame dolce, fior di latte, pomodoro San Marzano  , grana e pepe nero. <i>E' possibile ordinarla anche in versione fritta.</i>	
<b>ROC</b> (1-6-7-8)	<b>11,00</b>
Con fior di latte, prosciutto cotto, crocchè di patate e in uscita, come decorazione, un'aggiunta di crocchè	

## Le fritte

<b>DUBBI NON HO</b>  (1-7-8)	<b>9,50</b>
Con pomodoro San Marzano  , fior di latte, pepe e basilico fresco	
<b>FRITTA E AL FORNO</b> (1-7)	<b>12,00</b>
Pizza a doppia cottura, fritta al forno in 4 spicchi e guarnita in uscita con prosciutto crudo, friarielli, cicoria, burrata, pomodorino giallo e rosso Principe Borghese 