

## Fritti e Sfizi

**CHIPS** (3-7)   
Classiche  
Cacio e pepe  
Mayonnaise con semi di senape e miele (10)

PICCOLA 4,50  
GRANDE 6,00

**ALICI\* CROCCANTI** (1-3-4)  
Con panatura al profumo di limoni di Sorrento, servite con salsa verde a base di prezzemolo, acciughe, maionese e aglio

**MOZZARELLA IN CARROZZA\*** (1-3-7-11)   
Filante provola affumicata aromatizzata all'origano e pane, servita con Mayonnaise con semi di senape e miele

**LE SCARPETTE DI PUMMARE** (1-7)  
5 bombette fritte da intingere nei nostri sughetti:  
All'Amatriciana: l'originale ricetta  
Al pomodoro: con salsa di pomodoro semplice  
La puttanesca veste giallo: variante col pomodoro giallo

**CUOPPO** (1-7-8)  
Suppli\* con panatura fatta in casa PummaRe, panzerotto con ricotta di bufala, croccché\* e montanara classica  
Ogni fritto che compone il cuoppo è acquistabile singolarmente al prezzo di 3,00€

**MONTANARE A MODO NOSTRO**  
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)

**BRUSCHETTA PUMMARE** (1-4-7)  
Con fiocchi di burrata di Andria, alici e pomodorino confit

**TRIS DI BRUSCHETTE** (1-7)  
Con olio, aglio e sale  
Con pomodoro ciliegino e origano  
Bufala e prosciutto crudo

**SUPPLÌ\*** (1-7-8-9) **O SUPPLÌ CACIO E PEPE** (1-3-7)  
Con riso, ragù a punta di coltello, pomodoro, cipolla, parmigiano, mozzarella e panatura PummaRe  
Con riso, pecorino, parmigiano, uova, farina, pangrattato e pepe

**PATATE TRIPLA COTTURA TAGLIATE A MANO** (8)   
5,50

**BUFALA CAMPANA CON CAPONATINA** (1-7-9)   
12,50  
Caponata della tradizione siciliana servita con coulis di basilico e con crostino tostato

**BUFALA CAMPANA & ALICI DEL CANTABRICO** (4-7)   
13,50  
Bufala campana DOP servita con scatola di alici del mar Cantabrico aperte direttamente al tavolo

**IL GRANDE FRITTO** (1-4-7-8-9)   
39,00  
Tagliere per 6 persone composto da 3 suppli\* a scelta tra classici e cacio e pepe, 3 croccché\*, 3 panzerotti, 1 cestello di chips classiche e 1 cacio e pepe, alici\* croccanti e le scarpette di PummaRe

**CESTINO DI PANE** (1)  
**FOCACCIA CLASSICA** (1)

# La nostra cucina

## I Primi

I primi sono realizzati con **pasta di Gragnano IGP** del Pastificio dei Campi, **100% italiana** e con una filiera produttiva tracciata

**5,50** **PASTA AL POMODORO** (1)   
10,50  
Spaghetti al pomodoro datterino di collina principe Borghese e basilico

**8,00** **PACCHERI ALLA SORRENTINA** (1-7)   
13,00  
Con provola, passata di pomodoro, parmigiano, olio e basilico

**11,50** **SPAGHETTI CACIO E PEPE** (1-7)   
Con pecorino romano DOP e pepe nero

**9,00** **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** (1-3-7)  
12,50  
Con pecorino romano DOP, guanciale di Amatrice, pepe nero e uova

## Dalla Cucina

**4,00** **INSALATA FRESCA** (7-8)   
12,50  
Con lattuga, indivia riccia, fragole, olive nere, fior di latte, semi misti e menta

**4,00** **INSALATA GRECA** (7)   
11,50  
Con lattuga, feta, cipolla rossa, olive nere, pomodori e cetrioli

**6,50** **POLLO CON VERDURE DI STAGIONE**  
16,00  
Sovracoscia di pollo al profumo di timo, origano e scorza di limone, olio e sale, servito con contorno di verdure a scelta

**3,00** **PARMIGIANA DI MELANZANE ESTIVA** (1-7)  
9,00  
Con provola, melanzane, pomodoro, parmigiano, scaglie di ricotta salata, olio EVO e basilico

**7,50** **CAPONATA SICILIANA** (1-9)   
Realizzata con melanzane, cipolla, sedano, olive verdi, salsa di pomodoro, basilico e aceto, servita tiepida con 2 bruschette fatte in casa PummaRe

**6,00** **VERDURE DI STAGIONE** (8)   
6,00

ABBIAMO DECISO DI NON INSERIRE IL SIMBOLO  NEL NOSTRO MENÙ. L'ASSENZA DEL SIMBOLO  È A VOSTRA TUTELA, NON POTENDO GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI CONTAMINAZIONE. IL PERSONALE DI SALA È A VOSTRA DISPOSIZIONE PER ACCOMPAGNARVI ALLA SCOPERTA DEI PIATTI PREPARATI CON MATERIE PRIME ALL'ORIGINE GLUTEN-FREE.

 Vegetariano  Senza lattosio

Indicazione allergeni:  
1 Glutine - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte - 8 Frutta a guscio - 9 Sedano - 10 Senape - 11 Sesamo - 12 Anidride solforosa - 13 Lupini - 14 Molluschi

Prodotti freschi, sottoposti al normale processo di conservazione per garantirne la sicurezza (Regolamento CE 853/04)  
\* materia prima abbattuta a -24°C per 36/48 ore

## PUMMA Buns

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

**12,50** **IL SOLITO** (1-7-10-11)  
Hamburger di manzo\*, insalata gentilina, pomodoro, cetriolini e salsa BBQ PummaRe

**14,00** **IL SOFISTICATO** (1-3-7-10-11)  
Hamburger di manzo\*, bacon croccante, coleslaw, insalata gentilina, pomodoro, cetriolini e salsa BBQ PummaRe

**15,00** **L'IRRESISTIBILE** (1-3-7-10-11)  
Hamburger di manzo\*, provola, cipolla rossa caramellata, bacon croccante, insalata gentilina, pomodoro, coleslaw, cetriolini e salsa BBQ PummaRe  
Disponibile anche nella versione smoked + 1€

## Dolci e Frutta

**SQUP** è un gelato senza zuccheri aggiunti, senza glutine e senza lattosio

**4,50** **GELATO SQUP** (8)   
Scegli tra:  
Nocciola, Pistacchio, Cacao

**6,00** **TRIS GOLOSO DI GELATI SQUP** (8)   
Degustazione di gelato nocciola, cioccolato e pistacchio

**6,00** **LA SICILIANA COL TUPPO\*** (1-3-7-8)   
Brioche siciliana made in PummaRe con gelato al pistacchio

**7,00** **ASSOLUTO DI CIOCCOLATO** (1-3-7-8)   
Brownies al cioccolato servito con gelato al cioccolato e scaglie di cioccolato bianco

**8,00** **DOLCE CONTRASTO** (1-7-8)   
Calzoncino ripieno di ricotta di bufala e nutella, caramellato, servito con una pallina di gelato al pistacchio Sgup, nutella e granella di pistacchio

**6,50** **LE CALDE CALDE** (1-7-8)   
Zeppole alla Nutella

**6,50** **LE GRAFFE** (1-3-7)   
Triangoli di pasta pizza frita con crema pasticcera e amarene

**6,50** **TIRAMISÙ ESPRESSO** (1-3-7-8)   
Il classico tiramisù con savoiardo fatto in casa, servito con moka fumante

**6,50** **BABBÀ** (1-3-7)   
Con crema pasticcera alla vaniglia, amarene e la loro salsa

**5,00** **FRUTTA DI STAGIONE** (8) 

SERVIZIO 2,00 € A PERSONA

Tutte le nostre pizze sono disponibili negli impasti **classico, integrale, macinato a pietra, multicereali e GLUTEN-FREE**  
**Disponibile la mozzarella senza lattosio.**

Ai sensi del REG.CE 1169/11, si avvisano i nostri clienti che alcuni piatti possono contenere allergeni, per prendere visione del libro degli ingredienti rivolgersi al nostro staff.

## Le Margherite

<b>PUMMARE</b>  (1-7) Con pomodoro San Marzano 🍅, pomodorino datterino, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO	<b>12,00</b>
<b>MARGHERITA CLASSICA</b>  (1-7) Con pomodoro San Marzano 🍅, fior di latte, grana e basilico fresco	<b>8,00</b>
<b>DOP</b>  (1-7) Con pomodoro San Marzano 🍅, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO	<b>11,00</b>
<b>REGINA MARGHERITA</b>  (1-7) Con farina macinata a pietra, fior di latte di Agerola, datterini freschi rossi e gialli, burrata, pesto di basilico, basilico fresco e olio EVO in uscita	<b>13,00</b>
<b>MARGHERITA SBAGLIATA</b>  (1-7) Con fior di latte, pacchetelle rosse Principe Borghese 🍅, grana, pecorino romano DOP, basilico fresco, pepe nero e, in uscita, scaglie di pecorino	<b>11,00</b>
<b>MARGHERITA GHIOTTA</b>  (1-7-8) Pomodoro fresco saltato al basilico, provola, pepe, olio EVO, basilico e, in uscita, bocconcino di provola e scaglie di Montilattari	<b>12,00</b>

## Le Senza Tempo

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

## Le Innovazioni

<b>CASERTANA</b> (1-7) 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>14,00</b>
<b>RAGGIO DI SOLE</b> (1-4-7-8) 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>12,00</b>
<b>ORO DEL SUD</b>  (1-7) Con pomodorino giallo Principe Borghese 🍅 e peperoncino, burrata di Andria, cipolla rossa e basilico fresco in uscita	<b>13,50</b>
<b>I QUATTRO POMODORI DI PUMMARE</b>  (1-4-8) 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>13,00</b>
<b>FIOR DI BURRATA</b> (1-7) 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>15,00</b>
<b>MALAFEMMENA</b> (1-7-8) Impasto multicereali con burrata, mortadella DOP e granella di pistacchi in uscita <i>E' possibile ordinarla anche in versione pagnottello.</i>	<b>13,50</b>
<b>MARE FUORI</b> (1-4-7) Pomodoro San Marzano 🍅, bocconcini di provola, alici di Cetara, pane aromatizzato limone e basilico e olio EVO	<b>13,00</b>
<b>NON C'E' DUE SENZA TRE</b> (1-4-7) Pizza divisa in tre parti e gusti diversi: I) Margherita; II) Pomodorini gialli, fior di latte, alici di Cetara, capperi, olive nere di Gaeta e basilico fresco; III) Focaccia con bocconcini di provola, rucola e crudo	<b>13,00</b>

## I Pagnottielli

<b>TRICOLORE</b> (1-7-8) Bufala, pomodoro, origano, basilico e pesto di basilico	<b>12,00</b>
<b>BEL PAESE</b> (1-7-8) Parmigiana di melanzane, burrata, pesto di basilico e scaglie di grana	<b>12,00</b>

## I Calzoni

<b>POSTINO</b> (1-7) Con ricotta di bufala, salame dolce, fior di latte, pomodoro San Marzano 🍅, grana e pepe nero. <i>E' possibile ordinarla anche in versione frita.</i>	<b>10,00</b>
<b>SFIZIOSO</b> (1-7) Con fior di latte, prosciutto cotto, funghi e scaglie di grana	<b>11,00</b>

## Le Fritte

<b>DUBBI NON HO</b>  (1-7-8) Con pomodoro San Marzano 🍅, fior di latte, pepe e basilico fresco	<b>9,50</b>
<b>NUVOLA FRITTA</b>  (1-7-8) Fritta farcita con pomodoro fresco saltato al basilico, bufala e basilico fresco	<b>11,00</b>