







Le Margherite

PUMMARE  (1-7)	11,00
Con pomodoro San Marzano 🍅, pomodorino datterino, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO	
MARGHERITA CLASSICA  (1-7)	8,00
Con pomodoro San Marzano 🍅, fior di latte, grana e basilico fresco	
DOP  (1-7)	11,00
Con pomodoro San Marzano 🍅, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco e olio EVO	
REGINA MARGHERITA  (1-7)	11,00
Con farina macinata a pietra, pomodorino giallo Principe Borghese 🍅 e fior di latte. Guarnita in uscita con pacchetelle rosse Principe Borghese 🍅 e basilico fresco	
MARGHERITA SBAGLIATA  (1-7)	11,00
Con fior di latte, pacchetelle rosse Principe Borghese 🍅, grana, pecorino romano DOP, basilico fresco e pepe nero. Scaglie di pecorino in uscita	
MARGHERITA GIALLOOROSSA  (1-7-8)	11,00
Con pomodorini gialli e rossi freschi e grana. Guarnita in uscita con bocconcini di provola e ciuffetti di pesto di basilico	

Le Senza Tempo

PARMIGIANA  (1-7)	12,00
Con parmigiana di melanzane, provola, pomodorini datterini, parmigiano, grana e basilico fresco	
VEGETARIANA  (1-7)	11,50
Con fior di latte e verdure di stagione, proposte da PummaRe	
CORNICIONE  (1-7)	12,50
Con pomodoro San Marzano 🍅, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco, olio EVO e cornicione ripieno di ricotta di bufala	
MARINARA   (1)	7,00
Con pomodoro San Marzano 🍅, origano, aglio e basilico fresco	
DIAVOLA (1-7)	10,00
Con pomodoro San Marzano 🍅, fior di latte, salame piccante e basilico fresco	
CAPRICCIOSA (1-7)	11,00
Con pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto, olive nere di Gaeta, funghi champignon, carciofini al naturale e basilico fresco	
NAPOLETANA (1-4-7)	10,00
Con pomodoro San Marzano 🍅, fior di latte, alici di Cetara, olive nere di Gaeta e basilico fresco	
MARINELLA (1-7)	11,50
Con fior di latte, guarnita in uscita con prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana e olio EVO. <i>Disponibile anche come pagnottello.</i>	
BATTIPAGLIESE (1-4-7)	12,00
Con pomodorini gialli, fior di latte, alici di Cetara, capperi, olive nere di Gaeta e basilico fresco	
CETARELLA (1-4-7)	12,00
Con pomodoro filetto antico di Napoli e in uscita burrata, alici di Cetara, basilico fresco e origano	

Le innovazioni

CASERTANA (1-7)	12,00
Con provola affumicata, ciuffetti di ricotta di bufala, salame casertano e fiori di zucca. In uscita scaglie di ricotta di pecora, olio EVO e basilico fresco	
RAGGIO DI SOLE (1-4-7-8)	11,00
Impasto realizzato con farina macinata a pietra, fior di latte, fiori di zucca e guarnita in uscita con pomodorini datterini gialli e rossi freschi, alici marinate e pesto di basilico	
ORO DEL SUD  (1-7)	13,00
Con pomodorino giallo Principe Borghese 🍅 e peperoncino. Straccetti di burrata di Andria, cipolla rossa e basilico fresco in uscita	
I QUATTRO POMODORI DI PUMMARE  (1-4-8)	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) pomodorini datterini e basilico fresco	
FIOR DI BURRATA (1-7)	13,50
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	
MALAFEMMENA (1-7-8)	13,00
Impasto multicereali con burrata, mortadella DOP e granella di pistacchi in uscita	
MEDITERRANEA (1-4-7)	12,00
Con fior di latte e, a crudo, scarola monachina riccia, olive di Gaeta, capperi di Salina e alici di Cetara. <i>Disponibile anche nella versione frita.</i>	
MARE FUORI (1-4-7)	14,00
Con mozzarella di bufala campana DOP e olive di Gaeta. Guarnita in uscita con tonno, pomodorini gialli e rossi freschi e rucola	


I pagnottielli



FRESCO (1-7-8)	12,00
Con impasto multicereali, farcito in uscita con mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro fresco, rucola, basilico fresco e origano	
GUSTOSO (1-7-8)	12,00
Con impasto multicereali, parmigiana di melanzane e burrata in uscita	

I calzoni

POSTINO (1-7)	10,00
Con ricotta di bufala, salame dolce, fior di latte, pomodoro San Marzano 🍅, grana e pepe nero. <i>Disponibile anche nella versione frita.</i>	
SCUSATE IL RITARDO (1-7)	11,00
Con prosciutto crudo, pomodorino fresco tagliato a filetto, rucola, fior di latte e olio EVO in uscita	

Le fritte

DUBBI NON HO  (1-7)	9,50
Con pomodoro San Marzano 🍅, fior di latte, pepe e basilico fresco	
FRITTA E AL FORNO (1-7)	12,00
Pizza a doppia cottura, frita e al forno, guarnita in uscita con prosciutto crudo, stracciata di bufala, pomodorini datterini gialli e rossi e basilico fresco	

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