

Le pietanze e prezzi indicati sono aggiornati al 25/06/2019, potrebbero subire modifiche o variazioni. Per il menu aggiornato, i prezzi attuali e l'elenco degli ingredienti vai alla pagina: <https://bologna.mymenu.it/ristoranti/pumm>

Pizze alla Napoletana

4 formaggi	€ 13,00
Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, Parmigiano, Gorgonzola DOP	
Anacapri	€ 13,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, pomodorino datterino, basilico fresco	
Cosacca	€ 8,50
Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, pecorino grattugiato, basilico fresco	
Costiera	€ 14,00
Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, alici adriatiche, olive Itrana, capperi di Pantelleria, ricotta	
Diavola	€ 12,00
Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte, pomodorini, salame piccante, Parmigiano, basilico fresco	
Margherita	€ 10,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico fresco	
Marinara	€ 8,00
Pomodoro San Marzano, aglio e origano	
Mastunicola	€ 13,00
Mozzarella fior di latte, Pecorino Siciliano, battuto di lardo, basilico fresco e pepe	
Ortolana	€ 9,00
Pomodoro San Marzano DOP, melanzane e peperoni al forno, olive Itrana, pomodorini, noce moscata, basilico fresco	
Parmigiana	€ 12,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane al forno, Parmigiano, basilico fresco, origano	
Quattro stagioni	€ 13,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi freschi, prosciutto cotto, uova sode, carciofi	
Romana	€ 12,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, alici adriatiche, origano di Pantelleria	

Tonno e tropea

€ 15,00

Mozzarella fior di latte, Cipolla di Tropea in agrodolce, olive taggiasche, tonno fresco marinato, cipollotto saltato, origano

Pizza Gourmet

Bologna

€ 14,00

Mozzarella di bufala affumicata, Mortadella "Artigianquality", granella di pistacchio tostata

Bufalina

€ 12,50

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala "Borgoluce", basilico fresco

Nuovo Fiore

€ 15,00

Mozzarella fior di latte, burrata pugliese "Caseificio Palazzo" Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Zuarina"

Pepperoni

€ 12,00

Mozzarella di bufala affumicata, peperoni arrostiti e mandorle

Pummà

€ 14,50

Pomodoro San Marzano DOP, burrata pugliese "Caseificio Palazzo", alici del Mar Cantabrico, Origano di Pantelleria

Tavolo 6

€ 14,00

Mozzarella fior di latte, Scqacquerone di Romagna DOP, julienne di Prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Zuarina", rucola

Bevande

Acqua Minerale Frizzante, 0,50L

€ 1,50

Acqua Minerale Frizzante, 1L

€ 2,00

Acqua Minerale Naturale, 0,50L

€ 1,50

Acqua Minerale Naturale, 1L

€ 2,00

Chinotto BIO Galvanina, bottiglia 0,35L

€ 3,50

Coca Cola zero, bottiglia 0,33L

€ 3,00

Coca-Cola, bottiglia 0,33L

€ 3,50

Fanta, bottiglia 0,33L

€ 3,50

Gassosa BIO Galvanina, bottiglia 0,35L

€ 3,50

Birre in bottiglia

Birra Ichnusa non filtrata VT 0.33 L

€ 3,50

Viola Bianca

4.8% 0.35 L 7.5 / 0.75 L

€ 15,00

Viola Bionda

5.6% 0.35 L 7.5 / 0.75 L

€ 15,00

Viola Numerotre

6.9% 0.35 L 8 / 0.75 L

€ 16,00

Viola Rossa

6.6% 0.35 L 8 / 0.75 L

€ 16,00

Birre artigianali

Cortigiana, Birrifico del Borgo, Borgorose (RI) - 0,75l -

Saison, 5,5%, IBU 34. Difficile resistere al suo aroma ammaliante, in cui i profumi agrumati e floreali dati dal luppolo si sponano alle note mielate del malto, con una intrigante nota speziata nel finale.

Attualmente non disponibile

Falesia, Birrifico Lariano, Sirone (LC) - 0,75l -

Bock, 7%, IBU 20. Birra a bassa fermentazione secondo tradizione tedesca. Al naso è dolce, con note leggere di caramello e un forte aroma di malto. Sentori di noci, frutta secca, frutta rossa matura.

Attualmente non disponibile

Federico II Extra, Birrifico Flea, Gualdo Tadino, (PG) - 0,75l -

Ipa India Pale Ale, 6,6%, IBU 50. Birra ambrata prodotta con malto d'orzo al 100%, marcatamente amara i sentori sono aromatici con un retrogusto amaro ed erbaceo conferita dai luppoli utilizzati ed il dry-hopping.

Attualmente non disponibile

Gradisca, Birrifico Amarcord, Rimini - 1L -

Premium Lager, 5,2%, IBU 19. Gradisca è la birra di Amarcord di più facile beva ma non priva di suggestioni olfattive e gustative. Freschezza balsamica erbacea secca e sentori di malto.

€ 14,00

Gradisca, Birrifico Amarcord, Rimini - 2L -

Premium Lager, 5,2%, IBU 19. Gradisca è la birra di Amarcord di più facile beva ma non priva di suggestioni olfattive e gustative. Freschezza balsamica erbacea secca e sentori di malto.

Attualmente non disponibile

L'Una Rossa, Birrifico Opperbacco, Notaresco (TE) - 0,75l -

Saison/Farmhouse Ale, 6,4%, IBU 18. Appare con un bel colore ambrato con evidenti riflessi color arancio, leggermente torbida. La schiuma è di un gradevole color nocciola abbondante e di notevole durata.

Attualmente non disponibile

Mora, Birrificio La Mata, Solarolo (RA) - 0,75l -

Irish Red Ale, 6%, IBU 47. Dal colore rosso intenso, questa birra emana intensi ed avvolgenti aromi di frutta secca e sciroppata. Morbida e sfiziosa al palato, il gusto è pieno e dall'ingresso maltato.

Attualmente non disponibile

Nebra, Birrificio 32 Via dei Birrai, Pederobba (TV) - 0,75l -

Belgian Strong Ale, 8,0%, IBU 30. Birra ambrata di alta fermentazione e rifermentata in bottiglia si distingue inizialmente per la sua schiuma bianca, compatta e persistente; dal colore ambrato, libera aromi morbidi di fiori bianchi e caramello.

Attualmente non disponibile

Viola Numerotre, Birrificio Arduini, Cattolica (RN) - 0,35l -

Pale Ale, 6,9%, IBU 30. Viola Numerotre è una bionda doppio malto rifermentata in bottiglia di colore giallo intenso, leggermente ambrato. La rifermentazione in bottiglia garantisce la presa di spuma, che si presenta bianca e compatta, ed anche l'evoluzione

€ 7,00

Viola Numerotre, Birrificio Arduini, Cattolica (RN) - 0,75l -

Pale Ale, 6,9%, IBU 30. Viola Numerotre è una bionda doppio malto rifermentata in bottiglia di colore giallo intenso, leggermente ambrato. La rifermentazione in bottiglia garantisce la presa di spuma, che si presenta bianca e compatta, ed anche l'evoluzione

€ 15,00

XXBitter, Brasserie de Ranke, Belgio - 0,75l -

Belgian Ale, 6,2%, IBU 65. Si presenta di color gialla lievemente velato, con schiuma bianca, compatto e molto persistente. Al naso l'aroma è luppolato, con sentori floreali, erbacei e note speziate ed agrumate.

Attualmente non disponibile

Vini bianchi

Borgo Magredo, Pinot Grigio, Friuli Grave DOC 2016

Il vino si mostra di un giallo paglierino di buona intensità. I profumi che sprigiona sono ampi e pronunciati, con intensi entro di mela e pera matura. In bocca è pieno e sapido, armonico e ben bilanciato, con una piacevole acidità.

Attualmente non disponibile

Feudo Ramaddini?, Nassa Grillo Siciliano IGT 2016

Prodotto da vitigno Grillo, tipico del territorio siciliano, coltivato a spalliera. Colore giallo paglierino con note delicate di fiori bianchi e zagara di limone, frutta a polpa bianca e agrumi.

Attualmente non disponibile

Leone Conti, Progetto 1, Albana 2016

Meravigliosa albana delle colline di Faenza (Santa Lucia) dal colore paglierino vivace con sfumature dorate, il profumo è etereo con note di fiori di campo, rosa e pesca, il sapore è asciutto, caldo ed armonico.

Attualmente non disponibile

Niklas, Südtiroler Pinot Bianco DOC 2016

Vino dal colore giallo e verdognolo. Note eleganti, fresche e fruttate, che ricordano la mela verde e i sentori di agrumi. Il gusto è smagliante e molto minerale con un retrogusto lungo e vivace.

Attualmente non disponibile

Velenosi, Passerina IGT 2016

Passerina in purezza delle colline di Ascoli Piceno. Giallo paglierino tenue, con luminosi riflessi dorati, al naso piacevoli profumi di fiori di tiglio, biancospino e gelsomino che si intrecciano con sentori fruttati di mela golden, pera e agrumi.

Attualmente non disponibile

Vini rossi

Ennio Ottaviani - Caciara sangiovese superiore top 2016

sangiovese classico delle colline di Rimini dal colore rosso porpora e dal profumo gradevole ed intenso. Al palato troverete un vino asciutto, corposo, armonico e fruttato.

Attualmente non disponibile

Gentile - Montepulciano d'Abruzzo DOC 2015

colore rosso rubino, al naso offre profumi di ciliegia marasca, ribes nero e viola appassita, il tutto percorso da una leggera nota mentolata. La moderata tannicità evidenzia la gustosa freschezza e la facile beva.

Attualmente non disponibile

La sabbiosa - Censtesimino IGT 2016

100% centesimino uva autoctona della Romagna zona di produzione Oriola dei fichi (Faenza). Vino rosso supportato da una buona intensità di colore, intenso e persistente con profumi secondare che ricordano l'erbaceo e piccoli frutti rossi.

Attualmente non disponibile

Tenuta della luna Monticello - Chianti riserva 2014

risale al 1971 la prima annata prodotta del Chianti Monticello e da sempre si fa apprezzare per le sue doti di vino fresco e di buona beva. Tutt'oggi continua a proporsi come ottimo vino da tutto pasto, semplice e genuino.

€ 19,00

Bollicine

Chiarli Vecchia Modena premium - lambrusco di Sorbara doc

un lambrusco elegante, vera espressione di quei terreni modenesi che separano il Secchia e il Panaro. Profumi delicati, tanta acidità e molta mineralità per questo vino che risulta perfetto per essere abbinato alla pizza.

€ 17,00

Frassinelli - prosecco Conegliano valdobbiadine extra dry

da uve galera produciamo un Valdobbiadine DOCG con una fermentazione a bassa temperatura con tipici profumi che richiamano i fiori di prato, la mela gialla e il glicine.

€ 19,00

Lantieri - franciacorta brut

fresco ma allo stesso tempo pieno, caratterizzato da aromi fruttati e tostati. Ottenuto da uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero che rimangono a contatto con i lieviti almeno per 24 mesi.

€ 27,00

Lantieri - franciacorta brut (MAGNUM)

fresco ma allo stesso tempo pieno, caratterizzato da aromi fruttati e tostati. Ottenuto da uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero che rimangono a contatto con i lieviti almeno per 24 mesi.

Attualmente non disponibile

Ruinart - champagne brut

champagne dal bel colore paglierino, con portate fine e persistente. Il bouquet richiamo il profumo delicato dei fiori bianchi in bocca. Si presenta vivace ed equilibrato, con note fresche in evidenza e buona persistenza.

Attualmente non disponibile

Vini da dessert

Giulia - albana passito DOCG 2014 (50cl)

€ 19,00

100% albana appassita in cassette situate in locale, areata per 40-50 giorni seguita da una pigiadiraspatura e pressatura soffice delle uve, fermentazione ed affinamento in barriques per 11-12 mesi. Colore giallo dorato intenso, al naso si presenta aromatico, persistente con sentori di frutti essiccati e spezie. Al palato vellutato e caldo.
