



MENU PUMO



ANTIPASTI / ENTRÉES / STARTERS

INSALATA DI MARE CON FRUTTI DI MARE E AGRUMI

54 DT

INSALATA TIEPIDA DI MARE CON AGRUMI FRESCHI.

SALADE DE FRUITS DE MER ET AGRUMES

SALADE TIÈDE DE FRUITS DE MER ET AGRUMES FRAIS.

SEAFOOD SALAD WITH CITRUS

WARM SEAFOOD SALAD WITH FRESH CITRUS.

BURRATA CON POMODORINI, ZUCCHINE MARINATE E PESTO DI BASILICO

52 DT

FRESCA BURRATA PUGLIESE CON CONTORNO DI VERDURE E PESTO.

BURRATA AVEC TOMATES CERISES, COURGETTES MARINÉES ET PESTO DE BASILIC

BURRATA FRAÎCHE AVEC LÉGUMES ET PESTO MAISON.

BURRATA WITH CHERRY TOMATOES, MARINATED ZUCCHINI AND BASIL PESTO

FRESH BURRATA WITH VEGETABLES AND HOUSE-MADE PESTO.

ROTOLO DI CARPACCIO DI MANZO CON RUCOLA, BALSAMICO, SENAPE E PARMIGIANO

45 DT

CARPACCIO DI MANZO ARROTOLATO CON RUCOLA E CONDIMENTI.

ROULÉ DE CARPACCIO DE BŒUF, ROQUETTE, BALSAMIQUE, MOUTARDE ET PARMESAN

CARPACCIO ROULÉ AVEC ROQUETTE ET ASSAISONNEMENTS.

BEEF CARPACCIO ROLL WITH ARUGULA, BALSAMIC, MUSTARD AND PARMESAN

ROLLED BEEF CARPACCIO WITH ARUGULA AND DRESSING.

MELANZANE RIPIENE DI CARNE ALLA PUGLIESE CON POMODORO E PARMIGIANO

52 DT

RICETTA TRADIZIONALE PUGLIESE CON RIPIENO DI CARNE.

AUBERGINES FARCIES À LA VIANDE À LA DES POUILLES

RECETTE TRADITIONNELLE AVEC VIANDE HACHÉE, TOMATE ET PARMESAN.

STUFFED AUBERGINES WITH MEAT, APULIAN STYLE

TRADITIONAL DISH WITH MINCED MEAT, TOMATO AND PARMESAN.



MENU PUMO

VITELLO TONNATO DELLA TRADIZIONE

FETTINE DI VITELLO CON SALSA TONNATA CLASSICA.

VITELLO TONNATO TRADITIONNEL

45 DT

TRANCHES DE VEAU AVEC SAUCE AU THON TRADITIONNELLE.

TRADITIONAL VITELLO TONNATO

SLICED VEAL WITH CLASSIC TUNA-CAPER SAUCE.

WARM SEAFOOD SALAD WITH FRESH CITRUS.

PROSCIUTTO CRUDO, FORMAGGI O MOZZARELLA

TAGLIERE CON PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGI O MOZZARELLA.

JAMBON CRU, FROMAGES OU MOZZARELLA

52 DT

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE ET FROMAGES OU MOZZARELLA.

CURED HAM WITH CHEESE OR MOZZARELLA

BOARD WITH CURED HAM AND CHEESES OR MOZZARELLA.

CALAMARI FRITTI E VERDURE IN PASTELLA

FRITTURA CROCCANTE DI CALAMARI E VERDURE.

56 DT

CALAMARS FRITS ET LÉGUMES EN BEIGNET

CALAMARS CROUSTILLANTS AVEC LÉGUMES EN PÂTE.

FRIED CALAMARI AND BATTERED VEGETABLES

CRISPY CALAMARI WITH LIGHTLY BATTERED VEGETABLES.

GUAZZETTO DI COZZE

COZZE COTTE IN SALSA LEGGERA DI POMODORO.

48 DT

CASSOLETTE DE MOULES

MOULES DANS UNE SAUCE LÉGÈRE À LA TOMATE.

MUSSEL STEW

MUSSELS IN A LIGHT TOMATO SAUCE.

CARPACCIO DI PESCE (SE DISPONIBILE)

CARPACCIO FRESCO DI PESCE DEL GIORNO.

52 DT

CARPACCIO DE POISSON (SELON DISPONIBILITÉ)

POISSON FRAIS TRANCHÉ FINEMENT.

FISH CARPACCIO (IF AVAILABLE)

FRESH THIN-SLICED CATCH OF THE DAY.



MENU PUMO

PRIMI PIATTI / PLATS DE PÂTES / FIRST COURSES

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

49 DT

LASAGNA CLASSICA CON RAGÙ E BESCAMELLA.

LASAGNES À LA BOLOGNAISE

LASAGNES TRADITIONNELLES AVEC SAUCE À LA VIANDE.

BOLOGNESE LASAGNA

CLASSIC LASAGNA WITH MEAT RAGÙ AND BÉCHAMEL.

CANNELLONI CON RICOTTA, SPINACI E CHAMPIGNON

55 DT

PASTA RIPIENA CON RICOTTA FRESCA, SPINACI, FUNGHI E
POMODORO FRESCO.

CANNELLONI À LA RICOTTA, ÉPINARDS ET CHAMPIGNONS

PÂTES FARCIES À LA RICOTTA, ÉPINARDS ET SAUCE TOMATE
FRAÎCHE.

CANNELLONI WITH RICOTTA, SPINACH AND CHAMPIGNONS

STUFFED PASTA WITH RICOTTA, SPINACH AND FRESH TOMATO
SAUCE.

GNOCCHI CON MOZZARELLA, RAGÙ BIANCO, PORCINI E CREMA DI TARTUFO

60 DT

GNOCCHI MORBIDI CON CONDIMENTO RICCO E PROFUMATO.

GNOCCHIS AVEC MOZZARELLA, RAGOÛT BLANC, CÈPES ET CRÈME DE TRUFFE

GNOCCHIS TENDRES AVEC SAUCE GOURMANDE ET TRUFFE.

GNOCCHI WITH MOZZARELLA, WHITE RAGÙ, PORCINI AND TRUFFLE CREAM

SOFT GNOCCHI IN A RICH AND FRAGRANT SAUCE.

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

66 DT

SPAGHETTI CON MISTO DI FRUTTI DI MARE.

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER

SPAGHETTI AVEC MÉLANGE DE FRUITS DE MER.

SEAFOOD SPAGHETTI

SPAGHETTI WITH MIXED SEAFOOD.





MENU PUMO



SPAGHETTI CON CALAMARI, AGLIO NERO E BOTTARGA

SPAGHETTI CON CALAMARI TENERI, CREMA DI AGLIO NERO E
BOTTARGA DI MUGGINE.

68 DT

SPAGHETTI AUX CALMARS, AIL NOIR ET POUTARGUE

SPAGHETTI AUX CALMARS TENDRES, CRÈME D'AIL NOIR ET
POUTARGUE DE MULET.

SPAGHETTI WITH SQUID, BLACK GARLIC AND BOTTARGA

SPAGHETTI WITH TENDER SQUID, BLACK GARLIC CREAM AND
MULLET BOTTARGA.

RISOTTO AI FRUTTI DI MARE (MIN. 2 PERSONE)

RISOTTO CREMOSO CON FRUTTI DI MARE FRESCHI.

66 DT (Per Persona)

RISOTTO AUX FRUITS DE MER (MIN. 2 PERSONNES)

RISOTTO CRÉMEUX AUX FRUITS DE MER.

SEAFOOD RISOTTO (MIN. 2 PEOPLE)

CREMY RISOTTO WITH FRESH SEAFOOD.

SECONDI DI PESCE / PLATS DE POISSON / FISH MAINS

GRIGLIATA MISTA DI PESCE

SELEZIONE DI PESCE ALLA GRIGLIA.

110 DT

GRILLADE MIXTE DE POISSON

ASSORTIMENT DE POISSONS GRILLÉS.

MIXED GRILLED FISH

SELECTION OF GRILLED SEAFOOD.

FRITTURA MISTA DI PESCE

PESCE FRITTO CROCCANTE E LEGGERO.

78 DT

FRITURE MIXTE DE POISSON

POISSONS FRITS CROUSTILLANTS.

MIXED FRIED FISH

CRISPY FRIED SEAFOOD MIX.

FILETTO DI PESCE GRATINATO CON ZENZERO E LIMONE

FILETTO AL FORNO CON PROFUMO AGRUMATO.

78 DT

FILET DE POISSON GRATINÉ AU GINGEMBRE ET CITRON

FILET DE POISSON AU FOUR AUX ARÔMES D'AGRUMES.

GRATINATED FISH FILLET WITH GINGER AND LEMON

BAKED FISH FILLET WITH CITRUS AROMA.



MENU PUMO

GAMBERONI SALTATI CON POMODORINO E AGLIO

54 DT

GAMBERONI SPADELLATI CON POMODORINI.

GAMBAS SAUTÉES AVEC TOMATES CERISES ET AIL

GAMBAS SAUTÉES À LA POËLE.

SAUTÉED PRAWNS WITH CHERRY TOMATOES AND GARLIC

PAN-SAUTÉED PRAWNS WITH TOMATOES AND GARLIC.

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

79 DT

GAMBERONI ALLA BRACE, SERVITI SEMPLICI.

GAMBAS GRILLÉES

GAMBAS GRILLÉES AU FEU.

GRILLED PRAWNS

CHARCOAL-GRILLED PRAWNS, SIMPLY SERVED.

PESCE DEL GIORNO (D'ALLEVAMENTO)

Prezzo Al Peso

SECONDO DISPONIBILITÀ, PREZZO A PESO.

POISSON DU JOUR (ÉLEVAGE)

SELON DISPONIBILITÉ, PRIX AU POIDS.

CATCH OF THE DAY (FARM-RAISED)

SUBJECT TO AVAILABILITY, PRICE PER WEIGHT.

ARAGOSTA, CICALA DI MARE, SCAMPI (SE DISPONIBILI)

Prezzo Al Peso

PREZZO AL PESO, PER 100G.

HOMARD, CIGALE DE MER, LANGOUSTINES (SI DISPONIBLES)

PRIX AU POIDS, PAR 100G.

LOBSTER, SLIPPER LOBSTER, SCAMPI (IF AVAILABLE)

PRICE PER 100G.

SECONDI DI CARNE / PLATS DE VIANDE / MEAT MAINS

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA

80 DT

FILETTO TAGLIATO AL PIATTO CON RUCOLA E GRANA.

TRANCHES DE BŒUF AVEC ROQUETTE ET PARMESAN

ÉMINCÉ DE FILET AVEC GARNITURE.

SLICED BEEF WITH ARUGULA AND PARMESAN

SERVED ON PLATE WITH CHEESE AND GREENS.



MENU PUMO

SCALOPPINE DI FILETTO DI MANZO CON FUNGHI E LIMONE

FILETTO TENERO CON SALSA AI FUNGHI E LIMONE.

82 DT

ESCALOPES DE FILET DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS ET CITRON

TRANCHES TENDRES EN SAUCE CITRONNÉE.

VEAL ESCALOPE WITH MUSHROOMS AND LEMON

TENDER FILET IN LEMON-MUSHROOM SAUCE.

POLLO ALLA DIAVOLA

POLLO SPEZIATO E COTTO ALLA BRACE.

POULET À LA DIABLE

POULET ÉPICÉ GRILLÉ.

SPICY GRILLED CHICKEN

SPICED AND GRILLED CHICKEN.

62 DT

SUPPLEMENTI / ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

SUPPLEMENTO PASTA

62 DT

PATATINE FRITTE O AL FORNO

18 DT

INSALATA MISTA

20 DT

PIZZE / PIZZAS / PIZZAS

PIZZA MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO.

39 DT

PIZZA MARGHERITA

TOMATE, MOZZARELLA, BASILIC.

MARGHERITA PIZZA

TOMATO, MOZZARELLA, BASIL.



MENU PUMO

PIZZA AL TONNO

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO.

42 DT

PIZZA AU THON

TOMATE, MOZZARELLA, THON.

TUNA PIZZA

TOMATO, MOZZARELLA, TUNA.

PIZZA BRESAOLA

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA.

48 DT

PIZZA À LA BRESAOLA

TOMATE, MOZZARELLA, BRESAOLA, ROQUETTE ET PARMESAN.

BRESAOLA PIZZA

TOMATO, MOZZARELLA, BRESAOLA, ARUGULA AND PARMESAN.

PIZZA CON BURRATA

POMODORO, MOZZARELLA E BURRATA PUGLIESE.

45 DT

PIZZA À LA BURRATA

TOMATE, MOZZARELLA ET BURRATA DES POUILLES.

BURRATA PIZZA

TOMATO, MOZZARELLA AND APULIAN BURRATA.

PIZZA AI FRUTTI DI MARE

POMODORO, MOZZARELLA E FRUTTI DI MARE.

48 DT

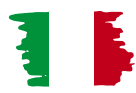
PIZZA AUX FRUITS DE MER

TOMATE, MOZZARELLA ET FRUITS DE MER.

SEAFOOD PIZZA

TOMATO, MOZZARELLA AND SEAFOOD.





MENU PUMO



PIZZA VEGETARIANA

POMODORO, MOZZARELLA E VERDURE MISTE.

46 DT

PIZZA VÉGÉTARIENNE

TOMATE, MOZZARELLA ET LÉGUMES.

VEGETARIAN PIZZA

TOMATO, MOZZARELLA AND VEGETABLES.

PIZZA QUATTRO FORMAGGI

MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, FONTINA.

55 DT

PIZZA QUATRE FROMAGES

MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, FONTINA.

FOUR CHEESE PIZZA

MOZZARELLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO, FONTINA.

PIZZA MESSICANA PICCANTE

POMODORO, MOZZARELLA, CARNE MACINATA, PEPERONI,
CIPOLLA, PEPERONCINO.

55 DT

PIZZA MEXICAINE PIQUANTE

TOMATE, MOZZARELLA, VIANDE HACHÉE, POIVRONS,
OIGNONS, PIMENT.

SPICY MEXICAN PIZZA

TOMATO, MOZZARELLA, MINCED MEAT, PEPPERS, ONION,
CHILI.

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO E PANNA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO, PANNA.

55 DT

PIZZA AU JAMBON CRU ET CRÈME

TOMATE, MOZZARELLA, JAMBON CRU, CRÈME FRAÎCHE.

CURED HAM AND CREAM PIZZA

TOMATO, MOZZARELLA, CURED HAM, CREAM.





MENU PUMO



DOLCI / DESSERTS / DESSERTS

IRAMISÙ CLASSICO

DOLCE AL CUCCHIAIO CON SAVOIARDI, CAFFÈ E CREMA AL MASCARPONE.

28 DT

TIRAMISU CLASSIQUE

DESSERT À LA CUILLÈRE AVEC BISCUITS, CAFÉ ET CRÈME MASCARPONE.

CLASSIC TIRAMISU

LAYERED DESSERT WITH BISCUITS, COFFEE AND MASCARPONE CREAM.

TORTA AL CIOCCOLATO CON NUTELLA E MASCARPONE

DOLCE RICCO E CREMOSO CON BASE AL CIOCCOLATO.

28 DT

GÂTEAU AU CHOCOLAT AVEC NUTELLA ET MASCARPONE

DESSERT GOURMAND AU CHOCOLAT ET NUTELLA.

CHOCOLATE CAKE WITH NUTELLA AND MASCARPONE

RICH DESSERT WITH CHOCOLATE BASE AND CREAMY FILLING.

PANNA COTTA

CLASSICO DESSERT ITALIANO CON CREMA E VANIGLIA.

26 DT

PANNA COTTA

DESSERT ITALIEN À BASE DE CRÈME ET VANILLE.

PANNA COTTA

CLASSIC ITALIAN DESSERT WITH CREAM AND VANILLA.

FRUTTA DI STAGIONE

FRUTTA FRESCA SELEZIONATA A SECONDO LA STAGIONE.

25 DT

FRUITS DE SAISON

SÉLECTION DE FRUITS FRAIS SELON LA SAISON.

SEASONAL FRUIT

FRESH FRUIT SELECTION BASED ON SEASON.





MENU PUMO



GELATO MISTO

SELEZIONE DI GUSTI ARTIGIANALI MISTI.

22 DT

GLACE MIXTE

ASSORTIMENT DE PARFUMS ARTISANAUX.

MIXED ICE CREAM

ASSORTMENT OF ARTISANAL FLAVORS.

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CONGELATO ALLA VANIGLIA

MACEDONIA SERVITA CON PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA.

SALADE DE FRUITS FRAIS AVEC GLACE VANILLE

FRUITS FRAIS AVEC BOULE DE GLACE À LA VANILLE.

25 DT

FRESH FRUIT SALAD WITH VANILLA ICE CREAM

FRUIT MEDLEY SERVED WITH VANILLA SCOOP.

PANNA COTTA

CLASSICO DESSERT ITALIANO CON CREMA E VANIGLIA.

PANNA COTTA

DESSERT ITALIEN À BASE DE CRÈME ET VANILLE.

PANNA COTTA

CLASSIC ITALIAN DESSERT WITH CREAM AND VANILLA.

26 DT

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CONGELATO ALLA VANIGLIA

MACEDONIA SERVITA CON PALLINA DI GELATO ALLA VANIGLIA.

25 DT

SALADE DE FRUITS FRAIS AVEC GLACE VANILLE

FRUITS FRAIS AVEC BOULE DE GLACE À LA VANILLE.

FRESH FRUIT SALAD WITH VANILLA ICE CREAM

FRUIT MEDLEY SERVED WITH VANILLA SCOOP.

