



# MENU PUMO

## ANTIPASTI / ENTRÉES / STARTERS

- **Insalata di mare con frutti di mare e agrumi)**

Insalata tiepida di mare con agrumi freschi.

54

- **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, zucchini marinate e pesto di basilico**

Fresca burrata pugliese con contorno di verdure e pesto.

52

- **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

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**

Warm seafood salad with fresh citrus.

- **Burrata con pomodorini, zucchini marinate e pesto di basilico**

Rolled beef carpaccio with arugula and dressing.

- **Melanzane ripiene di carne alla pugliese con pomodoro e parmigiano**

52

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.





- **Vitello tonnato della tradizione**

45

Fettine di vitello con salsa tonnata classica.

- **Vitello tonnato traditionnel**

Tranches de veau avec sauce au thon traditionnelle.

- **Traditional vitello tonnato**

Sliced veal with classic tuna-caper sauce.

- **Prosciutto crudo, formaggi o mozzarella**

52

Tagliere con prosciutto crudo e formaggi o mozzarella.

- **Jambon cru, fromages ou mozzarella**

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**

56

Frittura croccante di calamari e verdure.

- **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**

48

Cozze cotte in salsa leggera di pomodoro.

- **Cassolette de moules**

Moules dans une sauce légère à la tomate.

- **Mussel stew**

Mussels in a light tomato sauce.

- **Carpaccio di pesce (se disponibile)**

52

Carpaccio fresco di pesce del giorno.

- **Carpaccio de poisson (selon disponibilité)**

Poisson frais tranché finement.

- **Fish carpaccio (if available)**

Fresh thin-sliced catch of the day.





## PRIMI PIATTI / PLATS DE PÂTES / FIRST COURSES

- **Lasagna alla bolognese**

49

Lasagna classica con ragù e besciamella.

- **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

Pasta ripiena con ricotta fresca, spinaci, funghi epomodoro 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

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

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.

- **Spaghetti con calamari, aglio nero e bottarga**

Spaghetti con calamari teneri, crema di aglio nero e bottarga di muggine.

- **Spaghetti aux calmars, ail noir et poutargue**

68

Spaghetti aux calmars tendres, crème d'ail noir et poutargue de mullet.

- **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)**

66 (Per Persona)

Risotto cremoso con frutti di mare freschi.

- **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

- **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

- **Friture mixte de poisson**

Poissons frits croustillants.

- **Mixed fried fish**

Crispy fried seafood mix.

- **Filetto di pesce gratinato con zenzero e limone**

78

Filetto al forno con profumo agrumato.

- **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.





- **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**

Filetto tagliato al piatto con rucola e grana.

80

- **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.

- **Scaloppine di filetto di manzo con funghi e limone**

82

Filetto tenero con salsa ai funghi e limone.

- **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.

62

- **Poulet à la diable**

Poulet épicé grillé.

- **Spicy grilled chicken**

Spiced and grilled chicken.

## SUPPLEMENTI / ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

- **Supplemento pasta**

26

- **Patatine fritte o al forno**

18

- **Insalata mista**

20

## PIZZE / PIZZAS / PIZZAS

- **Pizza Margherita**

Pomodoro, mozzarella, basilico.

42

- **Pizza Bresaola**

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana.

48

- **Pizza con burrata**

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana.

45

- **Pizza ai frutti di mare**

Pomodoro, mozzarella e frutti di mare.

48





- **Pollo alla diavola**

Pollo speziato e cotto alla brace.

62

- **Poulet à la diable**

Poulet épicé grillé.

- **Spicy grilled chicken**

Spiced and grilled chicken.

## SUPPLEMENTI / ACCOMPAGNEMENTS / SIDES

- **Supplemento pasta**

26

- **Patatine fritte o al forno**

18

- **Insalata mista**

20

## PIZZE / PIZZAS / PIZZAS

- **Pizza Margherita**

Pomodoro, mozzarella, basilico.

42

- **Pizza Bresaola**

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana.

48

- **Pizza con burrata**

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e grana.

45

- **Pizza ai frutti di mare**

Pomodoro, mozzarella e frutti di mare.

48







• <b>Pizza vegetariana</b>	46
Pomodoro, mozzarella e verdure miste.	
• <b>Pizza quattro formaggi</b>	55
Pomodoro, mozzarella e verdure miste.	
• <b>Pizza Spicy Mexican</b>	55
Tomate, mozzarella, viande hachée, poivrons, oignons, piment.	
• <b>Pizza au jambon cru et crème</b>	55
Tomate, mozzarella, jambon cru, crème fraîche.	

## DOLCI / DESSERTS / DESSERTS

• <b>Tiramisu classique</b>	28
Dessert à la cuillère avec biscuits, café et crème mascarpone.	
• <b>Torta al cioccolato con Nutella e mascarpone</b>	28
Dolce ricco e cremoso con base al cioccolato.	
• <b>Panna cotta</b>	26
Dessert italien à base de crème et vanille.	
• <b>Frutta di stagione</b>	25
Frutta fresca selezionata secondo la stagione.	
• <b>Gelato misto</b>	22
Selezione di gusti artigianali misti.	
• <b>Macedonia di frutta fresca congelato alla vaniglia</b>	25
Macedonia servita con pallina di gelato alla vaniglia.	

