

PUMMAROLA E LIMONE

STREET FOOD NAPOLITAINA



PUMMAROLA E LIMONE

STREET FOOD NAPOLITAINE

SALUT ! JE M'APPELLE ANTONY MARRA ET J'AI UNE PASSION : LA CUISINE NAPOLITAINE.

C'est avec beaucoup d'enthousiasme que je vous présente mon projet "Pummarola e Limone", un véritable voyage culinaire en plein cœur de Naples, directement sur les marchés de la métropole lilloise.

Imaginez-vous savourer des arancini croustillants, des crochè de patates dorées, des frittatine délicieuses et bien plus encore. Chaque bouchée est une invitation à découvrir les saveurs authentiques et généreuses de la street food napolitaine, héritées de recettes familiales.

Mon parcours ? Avant de me lancer dans cette aventure gourmande, j'étais designer d'interface et graphiste. Cette expérience me permet aujourd'hui de soigner chaque détail, du logo à la présentation des plats, en passant par le site web. Mon objectif est simple : offrir des plats délicieux, accessibles, et créer une véritable communauté de gourmands autour de "Pummarola e Limone".

Je crois fermement qu'une bonne cuisine n'a pas besoin d'être chère. Mes plats sont préparés avec des ingrédients frais, soigneusement sélectionnés, et proposés à des prix qui mettent tout le monde d'accord. Et pour couronner le tout, je m'engage à utiliser des emballages écologiques et réutilisables, parce que manger bien, c'est aussi penser à notre planète.

Rejoignez-moi sur les marchés et venez goûter à cette expérience unique, où chaque plat raconte une histoire, celle de la tradition napolitaine revisitée avec amour et passion.

À très bientôt sous le soleil de Naples... ou presque !

Antony Marra

Fondateur de "Pummarola e limone"



**PUMMAROLA
E LIMONE**

PUMMAROLA E LIMONE

STREET FOOD NAPOLITAINE

TABLEAU DE PRODUITS

Menu	Plats	Boissons	Desserts
3 Fritti + boisson	● Pall'è'ris	Eaux (plates / gazeuses) de marques italiennes	Tiramisù al limone
3 Fritti + boisson + dessert	● Frittatine	Softs (gazeux ou non) de marques italiennes de préférences	Babà al rum
1 dwich + boisson	● Crocchè	Acquafresca (Eau pétillante/citron/ bicarbonate)	Sfogliatella riccia
1 dwich + boisson+ dessert	● Pizz'Frit		Pastiera
	● Focaccia		Biscotti
	● Plats du mois		
	● Sauces		



PUMMAROLA E LIMONE

STREET FOOD NAPOLITAINE

LES PLATS



● Pall'E'ris

Les arancini ou "Pall 'e'ris" à Naples, sont une spécialité sicilienne, bien que populaires dans toute l'Italie, notamment à Naples. Ce sont des boulettes de riz cuites, généralement farcies de viande hachée, de sauce tomate, de petits pois et de fromage, puis panées et frites jusqu'à obtenir une texture croustillante à l'extérieur. Leur forme ressemble à celle d'une orange, d'où leur nom qui signifie "petites oranges" en italien.

Plusieurs recettes :

- Tradizionale (base risotto tomate, petits pois, coeur pancetta, mozzarella)
 - Cacio e pepe (base de risotto cacio e pepe, coeur ricotta salata, scamorza)
 - Carbonara (base risotto carbonara, coeur guanciaie parmigiano)
 - Forestiera (base risotto aux champignons, coeur pignons de pins, parmigiano, taleggio)
- ... d'autres à venir



PUMMAROLA E LIMONE

STREET FOOD NAPOLITAINE



LES PLATS



● Frittatina

La frittatina napolitaine est une spécialité culinaire de Naples. Il s'agit de pâtes cuites dans une sauce à la viande ou à la tomate, puis mélangées avec de la béchamel, des petits pois et parfois du fromage. Cette préparation est ensuite façonnée en boules, panée et frite jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante à l'extérieur, tout en restant moelleuse à l'intérieur.

Plusieurs recettes :

- Tradizionale (base bucatini, sauce béchamel, petits pois, jambon, mozzarella, scamorza, basilic)
- Past'e'patan (base de pasta mista avec une sauce aux patates, guanciale, scamorza)
- ... d'autres à venir



PUMMAROLA E LIMONE

STREET FOOD NAPOLITAINE

LES PLATS



● **Crocchè**

Les crocchè di patate napolitains sont des boulettes de purée de pommes de terre, souvent farcies de fromage, puis panées et frites. Ces délicieuses bouchées sont croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, offrant une explosion de saveurs avec chaque bouchée.

Plusieurs recettes :

- Tradizionale (base purée, parmigiano, persil, zeste de citron, scamorza)
- ... d'autres à venir



PUMMAROLA E LIMONE

STREET FOOD NAPOLITAINE

LES PLATS



● Pizz'Frit

La pizza frita napolitaine est une spécialité de la cuisine napolitaine qui consiste en une pâte à pizza farcie puis frite dans de l'huile. Elle peut être garnie de divers ingrédients tels que de la mozzarella, du jambon, des tomates et d'autres condiments, puis est pliée ou servie ouverte.

Plusieurs recettes :

- Tradizionale (ricotta, mortadella, provola, pepe nero)
- ... d'autres à venir



PUMMAROLA E LIMONE

STREET FOOD NAPOLITAINE

LES PLATS



● Focaccia / Panuozzo

La focaccia est un pain plat d'origine italienne, généralement assaisonné d'huile d'olive, de sel et parfois d'herbes aromatiques. Sa texture est moelleuse à l'intérieur et croustillante à l'extérieur, et elle peut être dégustée telle quelle ou garnie de divers ingrédients.

Plusieurs recettes :

- Mortadella (base huile d'olive, mortadella, mozzarella, pistache, basilic)
 - Cottoletta (filet de veau pané et frit, mayonnaise au citron, salade)
- ... d'autres à venir



PUMMAROLA E LIMONE

STREET FOOD NAPOLITAINE

SAUCES

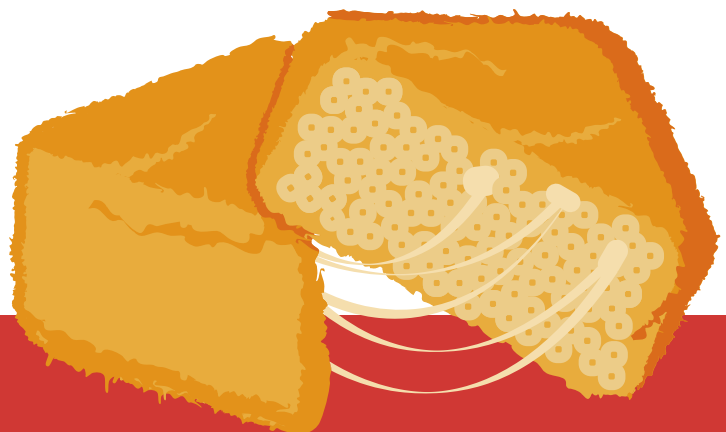


● Sauces

Pour accompagner ces plats, j'ai pensé que je pourrais confectionner quelques sauces légères et savoureuses qui changeraient de la mayonnaise ou du ketchup industriel.

Plusieurs recettes :

- Sugo (base sauce tomate, soffritto, herbes, ail)
- Pesto
- Carbonara
- Cacio e pepe
- ... d'autres à venir



PUMMAROLA E LIMONE

STREET FOOD NAPOLITAINE

LES PLATS DU MOIS



● Plats du mois

Chez Pummarola e Limone, chaque mois, découvrez un plat emblématique de Naples : viandes en sauce ou pâtes traditionnelles, une rotation mensuelle pour ravir vos papilles."

Plusieurs recettes :

- Genovese napoletana
- Lasagna
- Polpette al sugo
- Past e patan
- ... d'autres à venir



PUMMAROLA E LIMONE

STREET FOOD NAPOLITAINE

LES PLATS DU MOIS



● Plats du mois

Je prévois de proposer une sélection de desserts typiquement napolitains ou italiens, pour découvrir une variété de délices sucrés authentiques.

Plusieurs recettes :

- Tiramisù al limone
- Babà al rum
- Sfogliatella riccia
- Pastiera
- Biscotti



PUMMAROLA E LIMONE

STREET FOOD NAPOLITAINE

MON CV



Antony Marra

37ans

Napolitain

Passionné

Expérience

Employé Polyvalent

Team croquettes, Lille

Une journée en tant qu'employé polyvalent, sur le stand de la Team Croquettes, lors du Street Food Festival à Lille. Cuisine et service.

OCTOBRE 2023

Employé Polyvalent

Team croquettes, Lille

A plusieurs reprises, j'ai pratiqué le service sur un stand en renforts pendant toute une soirée, lors d'événements privés (Guinguettes, ouverture d'un bar...)

ÉTÉ 2023

Employé Polyvalent

Team croquettes, Lille

Un weekend entier à la Team Croquettes, lors de la fameuse Braderie de Lille. Cuisine et Service.

SEPTEMBRE 2022

Webdesigner / Intégrateur / UI Designer

Mecatronic.com, Wambrechies

Suite Adobe, Figma, Visual Studio, Git, Docker.

MARS 2017 / AVRIL 2023

Webdesigner / Intégrateur

Bernard.fr, Neuville-en-Ferrain

Suite Adobe, Sublime Text.

MARS 2014 / MARS 2017

Webdesigner / Intégrateur

Vive la Vie!, Mons-en-Baroeul

Suite Adobe, Sublime Text / Notepad ++.

MAI 2013 / SEPTEMBRE 2013

Webdesigner

Rouge interactif, Villeneuve d'Ascq

Suite Adobe.

MAI 2011 / AOÛT 2012

Aide / Commis

Pizzeria da Salvatore, Crépy-en-Valois

En tant que fils d'un restaurateur et pizzaiolo napolitain, j'ai grandi dans une cuisine où des parfums envoûtants et des saveurs qui ont toujours captivé ma passion. Depuis tout petit, j'ai accompagné mes parents à multiples reprises, à la mise en place, le pétrissage de la pâte, la confection des Tiramisù etc etc...

DEPUIS QUE JE SUIS TOUT PETIT

Skills

Anglais / Italien

Formation

2023 - HACCP et une attestation de capacités obtenu.

2007 - Webdesigner et Graphiste interfaces 2D - IGBS Paris.

2006 - Infographiste en multimédia - 6ème sens, Compiègne.

2005 - Prépa-multimédia - Itecom ArtDesign, Paris.

2004 - BAC STI ET - Lycée Jean Monet, Crépy-en-Valois.



PUMMAROLA
E LIMONE

FORMULES "FRITTI"

3 PIECES + BOISSON _

10€

3 PIECES + BOISSON + DESSERT _

12€

FORMULES "DWICH"

1 DWICH + BOISSON _

6€

1 DWICH + BOISSON + DESSERT _

8€

PALL'E RIS

Les arancini (Pall'e ris en napolitain) sont une spécialité sicilienne, bien que populaires dans toute l'Italie, notamment à Naples. Ce sont des boulettes de riz cuites, généralement farcies de viande hachée, de sauce tomate, de petits pois et de fromage, puis panées et frites.

3€

FRITTATINE

Il s'agit d'une spécialité de pâtes cuites dans une sauce à la viande ou à la tomate ou la béchamel, des petits pois et du fromage. Cette préparation est ensuite façonnée en pavés, panée et frite jusqu'à ce qu'elle soit dorée et croustillante à l'extérieur, tout en restant moelleuse et filante à l'intérieur.

3€

CROCCHHE

Les crocchè di patate napolitains sont des boulettes de purée de pommes de terre, farcies de mozzarella, puis panées et frites. Ces délicieuses bouchées sont croustillantes à l'extérieur et fondantes à l'intérieur, offrant une explosion de saveurs.

3€

PIZZ' FRIT

La pizza frita napolitaine, spécialité incontournable de la cuisine napolitaine qui consiste en une pâte à pizza farcie, pliée en chausson puis frite dans de l'huile. Elle peut être garnie de divers ingrédients tels que de la mozzarella, du jambon, des tomates et d'autres condiments.

5€

FOCACCIA / PANUOZZO

La focaccia est un pain plat d'origine italienne, sa texture est très moelleuse à l'intérieur et finement croustillante à l'extérieur, et garnie de divers ingrédients. Le panuozzo est un sandwich fait à partir de pâte à pizza cuite au four.

5€

PLAT DU MOIS

9€

