



IMPASTI

GUSTO MORBIDO



servizio e coperto	euro 1,50
--------------------	-----------

prodotti senza lattosio	+ euro 1,50
-------------------------	-------------

FARINA, ACQUA, LIEVITO...

UN IMPASTO NON È MAI SOLO UN IMPASTO

Impasti è un laboratorio creativo, il luogo dove tutto prende forma.

Un delicato equilibrio di gusti e consistenze, dove le farine si miscelano in blend sorprendenti e le materie prime si incontrano in accostamenti sempre diversi.

In fondo il segreto è tutto qui, negli **IMPASTI**.



BIBITE

ACQUA PANNA 3
0,75 cl

ACQUA SAN PELLEGRINO 3
0,75 cl

COCA COLA 3
0,33 cl

COCA COLA ZERO 3
0,33 cl

FANTA 3
0,33 cl

SPRITE 3
0,33 cl

BIRRE

ALLA SPINA

PERONI CRUDA 0,20 cl **2,5** – 0,40 cl **4**
(vol. 4,7%)

GRAN RISERVA RED 0,20 cl **3,5** – 0,40 cl **5**
(vol. 5,2%)

IN BOTTIGLIA

**PERONI
SENZA GLUTINE** **4**
(vol. 4,7%)

**KOZEL
PREMIUM LAGER** **4**
(vol. 4,6%)

**KOZEL
DARK LAGER** **4**
(vol. 3,5%)

ARTIGIANALI

ITALIAN TRIPEL "FORZATURA" **5**
MASTRI BIRRAI UMBRI
(tipologia: italian tripel – vol. 7,7%)

WEST COAST IPA "CALIFORNIA" **5**
MASTRI BIRRAI UMBRI
(tipologia: ipa – vol. 6,3%)

AMERICAN DOUBLE IPA "FORZATURA" **5**
MASTRI BIRRAI UMBRI
(tipologia: double ipa – vol. 8,3%)

VINI E BOLLICINE

ROSSI

AGLIANICO CAMPI TAURASINI DOC "MACRI" RUSSO

Aglianico 100%

5 

18

SYRAH IGT "CALANICA" DUCA DI SALAPARUTA

Syrah 100%

16

SANGUE DI GIUDA DOC GIORGI

Croatina 50%, Barbera 40%, Vespolina 10%

4 

18

ROSATI

TERRE SICILIANE IGT "CALANICA ROSA" DUCA DI SALAPARUTA

Varietà siciliane

16

BOLLICINE

TRENTO DOC BRUT FERRARI "MAXIMUM"

Chardonnay 100%

35

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG "COL DE MEZ" SOLIGO

Glera 100%

20

antipasti

f
r
i
g
g
i
t
o
r
i
a

S
f
i
z
z
i

ANTIPASTI

ARANCINO CLASSICO 2,5

Pomodoro San Marzano, macinato di bovino adulto, piselli, Grana Padano 24 mesi, pepe

ARANCINO SPECIAL 3

Riso Carnaroli, porcini, salsiccia a punta di coltello, zafferano, pepe del Sichuan

CROCCHÈ 2

Patate di Avezzano, Grana Padano 24 mesi, pepe

CROCCHÈ SPECIAL 3

Patate di Avezzano, fonduta di cheddar, guanciale croccante, pepe

FRITTATINA 2,5

con sugo alla bolognese napoletana

FRITTATINA DEL MESE 3

chiedere al personale in sala

FRITTELLE 2,5 (10 pz)

FRITTO MISTO 9

Crocchè, arancino, frittatina, montanara

MONTANARA 2

Stracotto di San Marzano, Grana Padano
24 mesi a neve, basilico

PATATINE FRITTE* 3

*prodotto surgelato

PATATINE SPECIAL 5

con fonduta di provola e salsiccia
a punta di coltello

TRIS DI MONTANARINE 9

I gusti variano a seconda della stagione.
Chiedere al personale.



**pizze
classiche**

**pizze
gourmet**

**pizze
senza
glutine** →

Una grande attenzione è stata dedicata agli impasti senza glutine. Una cura volta alla lavorazione di un prodotto completamente incontaminato, con spazi e forni dedicati.



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 5

Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio EVO,
Grana Padano 24 mesi, basilico

MARGHERITA PROVOLA E PEPE 7

Provola, pepe nero, olio EVO e basilico

MARINARA 4

Pomodoro San Marzano, olio EVO, origano di collina,
aglio orsino, basilico

MARINARA RIVISITATA 8

Pomodoro San Marzano, olio EVO, pomodorini del
Piennolo rossi e gialli, origano di collina, olive taggiasche,
filetti di alici di Cetara all'uscita, basilico

COSACCA 6

Pomodoro San Marzano, olio EVO, Grana Padano 24
mesi, scaglie di Grana Padano all'uscita, basilico,
pepe di Sichuan

DIAVOLA 8

Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio EVO, Grana
Padano 24 mesi, spianata calabra, 'nduja, fili di
peperoncino all'uscita, basilico

LA DOC 8

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olio EVO,
Grana Padano 24 mesi, basilico

CAPRICCIOSA 7

Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio EVO, Grana Padano 24 mesi, funghi, salame cotto, olive, basilico

SICILIANA 8,5

Ombra di San Marzano, provola, olio EVO, salsiccia a punta di coltello, Grana Padano 24 mesi, melanzane, scaglie di Grana Padano all'uscita, basilico

WÜRSTEL E PATATINE 6

Fior di latte, würstel, patatine fritte e basilico

ORTOLANA 8

Provola, olio EVO, Grana Padano 24 mesi, verdure di stagione, basilico

PRIMAVERA 8,5

Ciliegino di Pachino, fior di latte, olio EVO, prosciutto di Parma DOP, fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, rucola selvatica all'uscita, basilico

QUATTRO FORMAGGI 9

Provola, olio EVO, Grana Padano 24 mesi, selezione di formaggi DOP, blu di bufala, Provolone del Monaco DOP all'uscita, basilico

CARRETTIERA 8

Provola, olio EVO, Grana Padano 24 mesi, friarielli, salsiccia a punta di coltello, tarallo sbriciolato all'uscita

pizza senza glutine	euro 12,00
---------------------	------------

PIZZE GOURMET

AMALFI 10

Lapillo Giallo, fior di latte, olio EVO, Grana Padano 24 mesi, olive nere, zeste di limoni amalfitani, filetti di tonno di Cetara all'uscita, basilico

CETARA 12

Provola, filetti di alici di Cetara, pomodorini del Piennolo rossi e gialli, Grana Padano 24 mesi, scarola, olive taggiasche, olio EVO

DELICATA 10

Provola, rucola, capocollo, pomodorini semi dried, scaglie di Grana Padano 24 mesi

DI DOMENICA 9

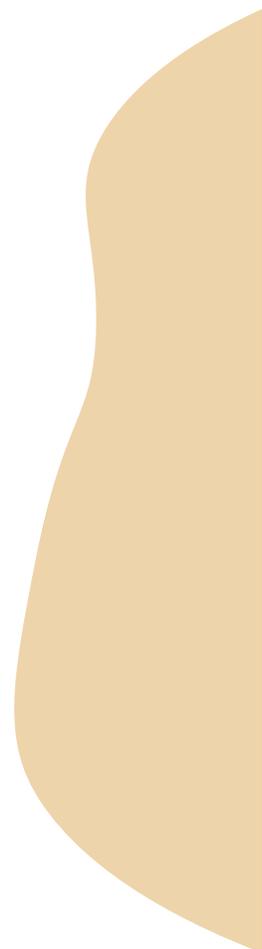
Provola, olio EVO, parmigiana di melanzane, polpette di Scottona, scaglie di Grana Padano 24 mesi, gocce di pesto alla genovese all'uscita, basilico

FAVOLA 9

Provola, olio EVO, Grana Padano 24 mesi, pesto di pistacchio di Bronte, mortadella Favola all'uscita, granella di pistacchio, basilico

GENOVESE 9

Provola, olio EVO, pesto alla genovese, salsiccia a punta di coltello, patate novelle, scaglie di Grana Padano 24 mesi, basilico



IMPASTI 10

Fior di latte, olio EVO, Grana Padano 24 mesi, vellutata di patate viola, lonzino di suino croccante, scaglie di Pecorino di Grotta all'uscita, basilico

ISOLA AZZURRA 12

Base focaccia, pomodoro cuore di bue, prosciutto di Parma DOP all'uscita, bocconcini di bufala, olive taggiasche, origano di collina

MARE E MONTI 12

Provola, gamberi marinati di Mazara, funghi porcini, rucola selvatica all'uscita, glassa di aceto balsamico, olio EVO, scaglie di Grana Padano

MARTINA FRANCA 9

Crema di Parmigiano Reggiano, provola, olio EVO, funghi porcini, scaglie di Grana Padano 24 mesi, capocollo di Martina Franca all'uscita, basilico

MAZARA DEL VALLO 10

Provola, olio EVO, Grana Padano 24 mesi, vellutata di zucchine, stracciata di bufala, gamberoni marinati di Mazara all'uscita, basilico

MEDITERRANEA 11

Provola, melanzane arrostate, prosciutto di Parma DOP, pomodorini semi dry all'uscita, stracciata di bufala

NERANO 12

Provola, zucchine in doppia consistenza, tartare di gamberi di Mazara, provolone del Monaco DOP, olio EVO, basilico

NOCINA 10

Provola, olio EVO, Grana Padano 24 mesi, crema di noci, guanciale croccante, burrata pugliese, gherigli di noci all'uscita, basilico



PEPERONATA 10

Provola, crema di peperoni, speck all'uscita, Grana Padano 24 mesi, terriccio di olive taggiasche, olio EVO

PIENNOLO 10

Mozzarella di bufala, pomodorini del Piennolo rossi e gialli, provolone del Monaco DOP all'uscita, olio EVO, basilico

TONNATA 12

Provola, crema di cipolla, filetto di tonno di Cetara all'uscita, pomodorini semi dry, terriccio di olive nere, misticanza, maionese

SCARPARELLO 9

Pomodoro del Piennolo rosso, fior di latte, olio EVO, salsiccia a punta di coltello, Provolone del Monaco DOP all'uscita, basilico, pepe di Sichuan

SMERALDA 14

Provola, vellutata di patate viola, gambero rosso all'uscita, burrata pugliese

TARTUFATA 11

Blu di bufala, olio EVO, speck al tartufo all'uscita, basilico

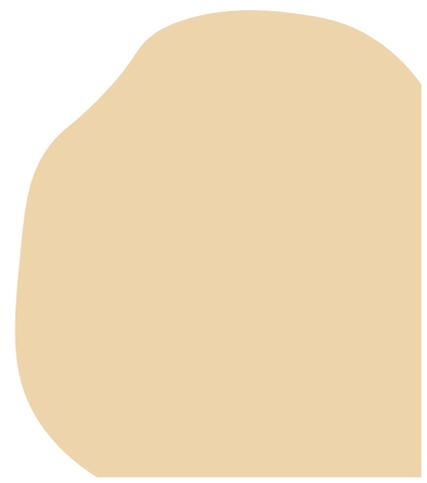
ZUCCOTTA 9

Provola, olio EVO, Grana 24 mesi, vellutata di zucca, pancetta croccante, crema di latte all'uscita, basilico

PIZZA DEL MESE 10

Chiedere al personale in sala

pizza senza glutine	euro 12,00
---------------------	------------



ripieni

a
l
f
o
r
n
o

f
r
i
t
t
i

RIPIENI

FRITTO CLASSICO 6

Pomodoro San Marzano, provola, basilico,
pepe di Sichuan

FRITTO COMPLETO 8

Pomodoro San Marzano, provola, ricotta di fuscella,
ciccioli, basilico, pepe di Sichuan

MONTANARA FRITTA E AL FORNO 8

Fior di latte, stracotto di San Marzano, Grana Padano
24 mesi, basilico

MONTANARA CLASSICA 8

Stracotto di San Marzano, scaglie di Provolone
del Monaco DOP, basilico, pepe di Sichuan

RIPIENO AL FORNO 6

Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio EVO,
Grana Padano 24 mesi, basilico

RIPIENO AL FORNO 8

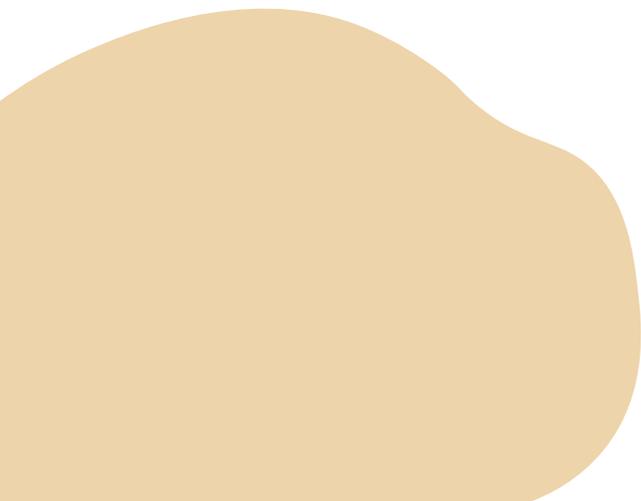
Pomodoro San Marzano, fior di latte, olio EVO,
Grana Padano 24 mesi, ricotta di fuscella,
salame Napoli, basilico

TRONCHETTO 9

Fior di latte, porcini, noci, scaglie di Grana Padano
24 mesi e speck all'uscita

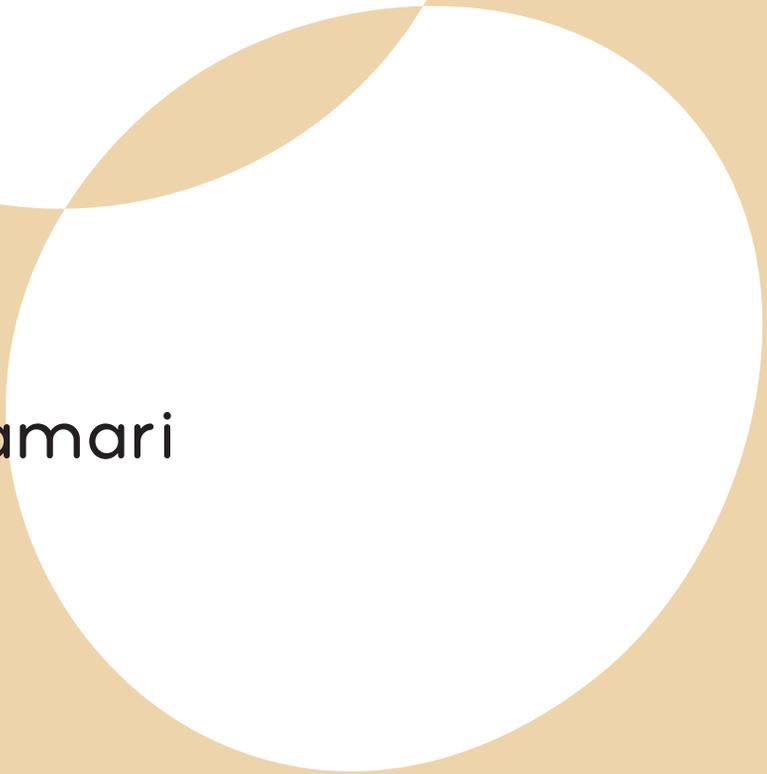
TRONCHETTO AL PISTACCHIO 9

Provola, crochè, pancetta, fonduta di Parmigiano
Reggiano all'uscita, granella di pistacchio





amari



DESSERT

NUVOLETTE SOFFIATE

NUTELLA 6

con granella di nocciole

PISTACCHIO 7

con granella di pistacchio

PIZZA ALLA NUTELLA

base focaccia, in uscita Nutella,
ciuffi di panna, granella di nocciole
e gocce di cioccolata

AMARI E DIGESTIVI

AMARO DEL CAPO
AMARO DELLA CASA
FINOCCHIETTO
JÄGERMEISTER
LIMONCELLO
LIQUIRIZIA
MELONCELLO

2,5

