IMPASTOVIVO

NASCE CRESCE PIZZA

Outil Animal Sonnets Animaux

MENU

LE MARGHE

Capolavoro di semplicità, regina indiscussa della tradizione napoletana, la Margherita, a per gli amici Marghe! Te la proponiamo in otto varianti una più buone dell'altra, non ti resta che scegliere la tua e goderti un momento di autentico bontà.

1

9 euro **MARGHERITA** 1,2,7
Pomodoro 100% Italiano cass Quattorasso, fior di latte agerolese, olio ev, grana, basilico fresco.

8 euro **BUFALA DOP** 1,2,7
Pomodoro 100% Italiano cass Quattorasso, mozzarella di bufala, olio ev, grana, basilico fresco.

9 euro **BUFLÀZE** 1,2,7
Pomodorini datterini rossi tagliati al cotteto, mozzarella di buffala, olio ev, grana, basilico fresco.

7 euro **DIAVOLA** 1,2,7
Pomodoro 100% Italiano cass Quattorasso, Fior di latte agerolese, salsiccia napoletana, peperoncino, olio ev, grana, basilico fresco.

7 euro **NOSERRATA** 1,2,7
Margherita chiusa e ripiena con crusta croccante di grana.

9 euro **FRESCA** 1,2,7
Pomodorini datterini rossi tagliati al cotteto, fior di latte agerolese, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana, olio ev.

9 euro **POMODORO SU TELA** 1,2,7 Cotto in una forma
Pomodorini datterini rossi tagliati al cotteto, pomodoriini del piennolo del Vesuvio soffriti in padella, pomodorino giallo semitrip, rugo napoletano, olio ev, grana, basilico fresco.

7 euro **LADY UMARÀ** 1,2,7 Il piccolo Il pizza fine
Provola agerolese, pepe mazzonto nero, pala di rugo napoletano, pesto di basilica, olio ev, grana, basilico fresco.

LE STORICHE

Un viaggio nel tempo, una fetta dopo l'altra. Una selezione di pizze che hanno segnato le epoche e che vi faranno fare un tuffo nella storia. Ogni pizza un ossaggio di tradizione italiana pronta a conquistarti.

2

9 euro **MARIGRA** VEGAN
Pomodoro 100% Italiano cass Quattorasso, aglio bianco, origano, olio ev, basilico fresco.

9 euro **COSACCA**
Pomodoro italiano 100% cass Quattorasso, pecorino romano, olio ev, basilico fresco.

8 euro **CAPRICCIOSA** 1,2,7
Pomodoro 100% Italiano cass Quattorasso, fior di latte agerolese, prosciutto cotto, carciofini soffritti, olive nere, funghi champignon, salsiccia napoletana, olio ev, grana, basilico fresco.

8 euro **CETORA** Nuova AMALFITE
Pomodoro 100% Italiano cass Quattorasso, olici di Cetara Armatore, aglio bianco, origano, olio ev, olive nere, basilico fresco.

8 euro **CARRETTIERA** 1,2,7
Provola agerolese, salsiccia paesana di suino, friarielli napoletani, olio ev.

LE SPECIALI

Il tempo passa, ma loro non passano mai! Queste sono le nostre pizze più amate, quelle che da sempre fanno parte del nostro menu. Immancabili e indimenticabili, sono le pizze che hanno fatto la storia di Impastovivo.

3

9 euro **NERANO** 1,2,7
Vellutata di zucchine home made, chips di zucchine fritte, provola agerolese, olio ev, grana, basilico fresco, tonduo di grana in cestino

10 euro **PITACCHELLA 2.0** 1,2,7,8,9,10
Fior di latte agerolese, in cestino mortadella, pesto di pistacchio, stracciatella di bufala, granella di pistacchio, olio ev, grana, basilico fresco.

9 euro **POTENTI** 1,2,7
Fior di latte agerolese, grana, provola agerolese, diadini di patata fresca croccante, grana, olio ev.

10 euro **SIGNORA IN GIALLO** 1,2,7
Fior di latte agerolese, pomodorini datterini gialli tagliati al cotteto, salsiccia napoletana, in cestino provolone agerolese affumicato, olio ev, grana, basilico fresco.

9 euro **POMODORE** 1,2,7
Pomodorini del piennolo rossi e gialli tagliati al cotteto, pomodorini del piennolo del Vesuvio soffriti in padella, fior di latte agerolese, in cestino pesto di rucola home made, olio ev, grana, basilico fresco.

8 euro **FARINARA 3.0** 1,2,7
Pomodoro 100% Italiano cass Quattorasso, pomodori datterini rossi e gialli tagliati al cotteto, origano, aglio, pecorino romano, olive nere, pepe nero, olio ev, basilico fresco.

9 euro **CROCHÈ** 1,2,7
Fior di latte Agerolese, crema, prosciutto cotto, grana, crocchè artigianali, olio ev, basilico fresco.

11 euro **LA GRANDE BELLEZZA** TOP 1,2,7
Pomodorini datterini rossi tagliati al cotteto, fiordilatte agerolese, in cestino pesto di rucola homemade, pala di fiordilatte di grana, chips croccanti di prosciutto crudo di Parma, olio ev, grana, basilico fresco.

RIPIENI

Fritte o al forno, le nostre pizze ripiene sanno riempire anche il cuore di gioia. Un impasto soffice e avvolgente che abbraccia ingredienti freschi e deliziosi. Preparati a dire wow!

4

FRITTI

8 euro **PROSCIUTTO COTTO** 1,2,7
Ricotta, prosciutto cotto, fior di latte di agerolese, pepe nero, olio ev, grana, basilico fresco.

8 euro **SALAME NAPOLETANO** 1,2,7
Ricotta, salame napoletano, fior di latte agerolese, pepe nero, olio ev, grana, basilico fresco.

8 euro **CICOLI** 1,2,7
Ricotta, cicoli, fior di latte agerolese, pepe nero, olio ev, grana, basilico fresco.

8 euro **PROSCIUTTO COTTO** 1,2,7
Ricotta, salame napoletano, fior di latte agerolese, pepe, pomodoro 100% Italiano cass Quattorasso, olio ev, grana, basilico fresco.

8 euro **SALAME NAPOLETANO** TOP 1,2,7
Ricotta, salame napoletano, fior di latte agerolese, pepe, pomodoro 100% Italiano cass Quattorasso, olio ev, grana, basilico fresco.

8 euro **CICOLI** 1,2,7
Ricotta, cicoli, fior di latte agerolese, pepe, pomodoro 100% Italiano cass Quattorasso, olio ev, grana, basilico fresco.

7 euro **MONTANARA** NUOVA COTTURA 1,2,7
Pizza ripiena e cucuzzata al forno con rugo napoletano, Fior di latte agerolese, olio ev, grana, basilico fresco.

HOMEMADE

I FRITTI

Per godersi meglio la pizza, noi li consigliamo come gran finale, ma c'è chi preferisce ordinarli prima, per stuzzicarsi l'appetito. E tu? Quando vuoi iniziare la tua croccantissima avventura?

8 EURO **I GLADIATORI** TOP! 1,2,6,10

TRIS di crocchè di patate di Avezzano con panatura extra croccante.
- Crema cacio e pepe nero.
- Carbo crema con guanciale croccante e pepe nero.
- Grìcia con cacio, pepe e guanciale croccante.

8 EURO **BALL POPS** 1,2,10

COPPIA di arancini con panatura extra croccante da "inzuppare" in fonduta di provola.

3 EURO **FRITTATINA 2.0** TOP! 1,2,10

Bucatini, besciamella, pecorino romano, aglio, olio, peperoncino, fili di peperoncino, tarallo sbriciolato, prezzemolo.

6 EURO **FRITTATINE DI BUCATINI** 1,2,10

TRE frittatine di bucatini, besciamella, macinato di carne, piselli, cipolla, noce moscata.

8 EURO **MONTANARINE IN PASTO VIVO** 1,2,10

TRIS di montanarine
- Ragù napoletano, scaglie di grana, basilico fresco.
- Mortadella, ricotta, pesto di pistacchio, granella di pistacchi, basilico fresco.
- Crema di zucchine, chips di zucchine, scaglie di grana, fonduta di grana.

5 EURO **CROCCHÈ DI PATATE** 1,2,6

TRIS di crocchè di patate di Avezzano, grana, pepe nero, prezzemolo.

6 EURO **TACOS PIZZA** 1,2,6

COPPIA di tacos fritti farciti con polpettine di carne macinata, ragù, fonduta di grana, basilico fresco.

PROVA QUESTE!

LA NOSTRA SELEZIONE DI PIZZE DA NON PERDERE.

APPICCIATA 10 EURO 1,7

Salsa di pomodoro bruciato, fior di latte agerolese, salsiccia paesana di suino, peperoncino habanero, in uscita: ciuffetti di ricotta, crumble di pane cafone saporito, olio EVO, grana, basilico fresco.

ALICE IN COSTIERA feat. ARMATORE 12 EURO 1,2,4

Passata di pomodorini datterini gialli, in uscita: olici di Cetara Armatore, stracciatella di bufala, pomodorino rosso semidry, miele di castagno, zest di limoni di Sorrento, mentuccia romana, olio EVO, grana, basilico.

TERRA TERRA 11 EURO 1,7

Provola agerolese, funghi shitake saltati in padella, salsiccia paesana di suino, in uscita: pois di crema di "pasta e patate", erba cipollina, olio EVO, grana, basilico fresco.

SOLO GIAPPONESE 15 EURO 1,2,4,6,10

Fior di latte agerolese, funghi shitake saltati in padella, in uscita: polpettine di carne macinato, salsa teriyaki, crema di edamame, maionese al wasaby, sesamo tostato, olio EVO, grana, basilico fresco.

PATAPORK 10 EURO 1,7

Provola agerolese, porchetta artigianale, dadini di patata fresca cotti al forno, erba cipollina, olio EVO, grana, basilico fresco.

POLPETTINE E PATATE 10 EURO 1,7

Provola agerolese, polpettine di carne macinata, dadini di patata fresca cotti al forno, in uscita: fonduta di grana, olio EVO, basilico fresco.

VESUVIANA 10 EURO 1,2,10

Mozzarella di bufala, pomodorini del piennolo del Vesuvio saltati in padella, in uscita: pancetta arrotolata selezione "Cillo", olio EVO, grana, basilico fresco.

HOMEMADE

I DOLCINI

E adesso è il momento di chiudere in bellezza. Scegli tra i nostri dolci fatti in casa.

BABÀ AL RUM 5 EURO TOP! 1,2,7,8

SFERA DI CHEESECAKE 6 EURO 1,7

PISTACCHIO 1,2,5,8 / **CARAMELLO** 1,7 / **NUTELLA** 1,2,5 / **FRUTTI DI BOSCO** 1,2,5,7,8

CADUTA DAL PERO 6 EURO 1,5,7

MOUSSE DI RICOTTA E PERE SU CRUMBLE AL CACAO, ESTERNO CROCCANTE AL CIOCCOLATO BIANCO.

TIRAMISÙ AL BICCHIERE 6 EURO TOP! 1,2,7,8

BEVIAMO?

SOFT DRINK

ACQUA NATURALE NATÌA *50 CL* — **2** EURO
ACQUA FRIZZANTE FERRARELLE *50 CL* — **2** EURO
COCACOLA *IN VETRO 33 CL* — **3** EURO
COCACOLA ZERO *IN VETRO 33 CL* — **3** EURO
FANTA *IN VETRO 33 CL* — **3** EURO

BIRRE

FORZUTA ITALIAN TRIPEL — **6** EURO
AZZURRA KELLER PILS — **5** EURO
CALIFORNIA WEST COAST IPA — **5** EURO
MONKEY CAPPELLI — **5.5** EURO
DORIAN RED EXTRA SPECIAL BITTER — **5.5** EURO
STELLA ARTOIS — **4** EURO
HOFBRAU WEISSE — **5.5** EURO
HOFBRAU ORIGINAL — **5** EURO
LEFFE BLONDE — **5** EURO
LEFFE ROUGE — **5** EURO
TOURTEL ANALCOLICA — **3.5** EURO

VINI ROSSI / BIANCHI / BOLLICINE

FALERNO DEL MASSICO MOIO 57 *CANTINE MOIO* — **20** EURO
FIANO DI AVELLINO *FEUDI SAN GREGORIO* — **20** EURO
GRECO DI TUFO *FEUDI SAN GREGORIO* — **20** EURO
OTTOUVE *GRAGNANO S. MARTUSCIELLO* — **20** EURO
DE BERNARD *VALDOBBIADENE 7 OMBRE* — **25** EURO
CA' DEL BOSCO *FRANCIACORTA* — **50** EURO

VINO *0.375 CL*

AGLIANICO *MASTRO BERARDINO* — **10** EURO
FALANGHINA *MASTRO BERARDINO* — **10** EURO

INFO

PARCHEGGIO CONVENZIONATO CON 1° ORA GRATUITA

MOSTRARE ALLA CASSA IL TAGLIANDINO DEL PARCHEGGIO

COPERTO 2€ SERVIZIO INCLUSO

OGNI MODIFICA FATTA POTREBBE COMPORTARE UNA VARIAZIONE DI PREZZO.

LISTA ALLERGENI

GLUTINE - 1
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)
CROSTACEI E DERIVATI - 2
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)
UOVA - 3
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)
PESCE E DERIVATI - 4
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)
ARACHIDI E DERIVATI - 5
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)
SOIA E DERIVATI - 6
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)
LATTE E DERIVATI - 7
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)
SEDANO E DERIVATI - 9
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)
SENAPE E DERIVATI - 10
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)
SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)
LUPINO E DERIVATI - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)
MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc.)