

Prima di consulatre il MENU, dai un'occhiata alla nostra selezione di PIZZE DA NON PERDERE.



CREMA DI GORGONZOLA, PROVOLA AGEROLESE, FUNGHI PORCINI SALTATI IN PADELLA, GRANA. IN USCITA: NOCCIOLE TOSTATE,

12 EURO

OLIO AL TARTUFO BIANCO, ZUCCA ARROSTITA E MARINATA, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.



IN USCITA: POMODORINI DATTERINI ROSSI SEMI DRY, PETALI DI PEPERONE CRUSCO, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.

9 EURO

CREMA DI ZUCCHINE, MELANZANE A FUNGHETTO.



FIOR DI LATTE AGEROLESE, GRANA. IN USCITA: INDIVIA RICCIA

FRESCA, SALSA TONNATA, FIOCCO DI SCOTTONA ARTIGIANALE,

CAPPERI IN FIORE, PEPE TOSTATO, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.





PROVOLA AGEROLESE, GRANA. IN USCITA: POLPETTINE DI CARNE MACINATA AL RAGÙ, CIUFFETTI DI RICOTTA, PEPE TOSTATO, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.

10 EURO



POLPETTINE & PATATE 1,7 10 EURO PROVOLA AGEROLESE, POLPETTINE DI CARNE MACINATA,

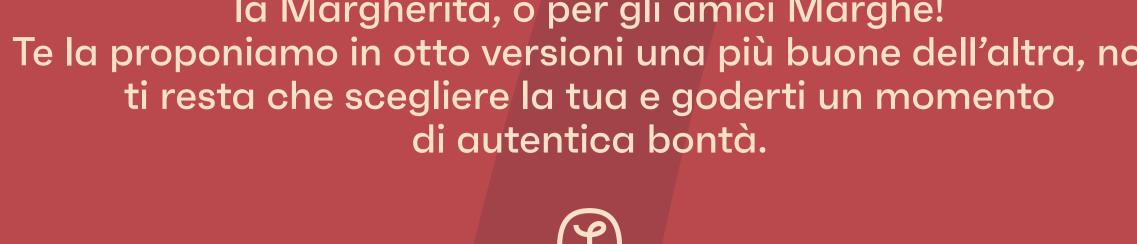
DADINI DI PATATA FRESCA COTTI AL FORNO. IN USCITA: FONDUTA DI GRANA, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.





LE MARGHE

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







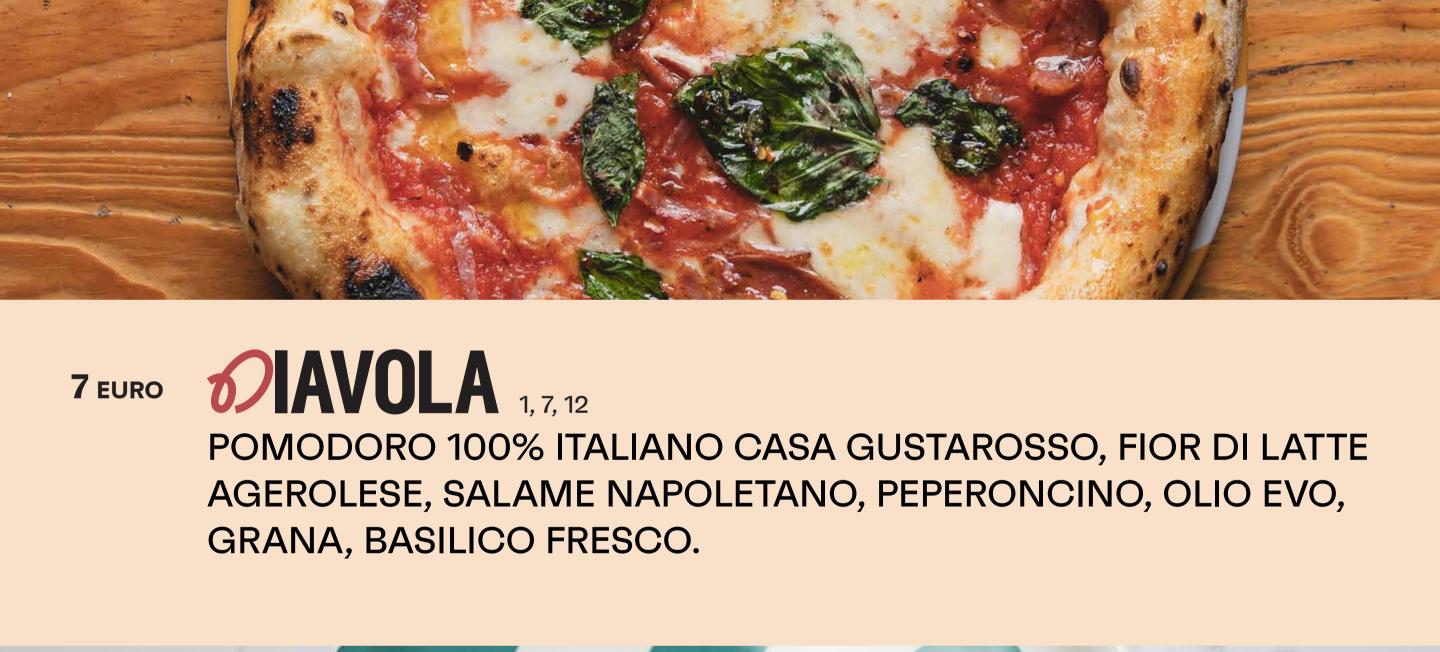
FIOR DI LATTE AGEROLESE, OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.



MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.



OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.





SCAGLIE DI GRANA, OLIO EVO.

9 EURO FRESCA 1, 7, 9, 12 POMODORINI DATTERINI ROSSI, FIOR DI LATTE AGEROLESE. IN USCITA: PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, RUCOLA,



9 EURO POWODORO SU TELA 1,7,

POMODORINI DATTERINI ROSSI E GIALLI, GRANA. IN USCITA: RAGÙ NAPOLETANO, POMODORINI ROSSI SEMI DRY, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.



7 EURO LADY UMASON 1, 7, PROVOLA AGEROLESE, PEPE MACINATO NERO, GRANA. IN USCITA: POIS DI RAGÙ NAPOLETANO, POIS DI PESTO DI BASILICO, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.

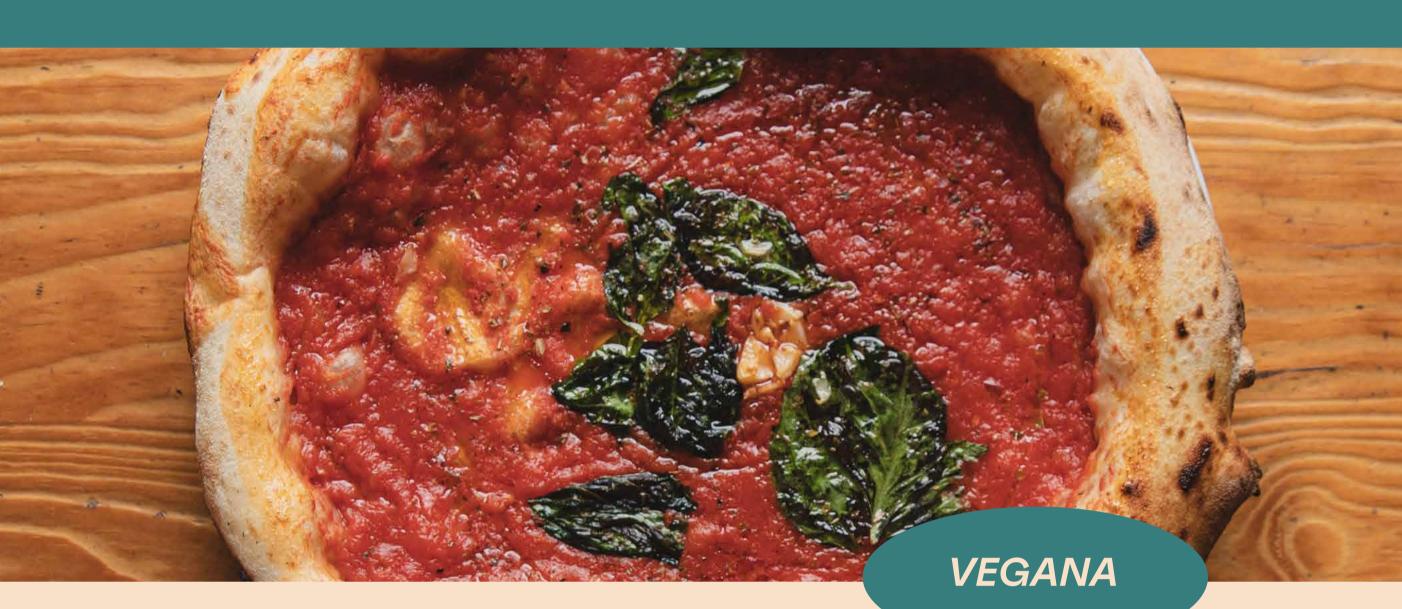


Un viaggio nel tempo, una fetta dopo l'altra. Una selezione di pizze che hanno segnato le epoche e che vi faranno fare un tuffo nella storia. Ogni pizza un assaggio di tradizione italiana pronta a conquistarti.









5 EURO MARIORARA 1

POMODORO 100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO, AGLIO

BIANCO, ORIGANO, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.



ROMANO, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.

POMODORO ITALIANO 100% CASA GUSTAROSSO, PECORINO



OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.

OLIVE NERE, FUNGHI CHAMPIGNON, SALAME NAPOLETANO,



FRIARIELLI NAPOLETANI, OLIO EVO.

8 EURO CARRETTIERA 1, 7, 12 PROVOLA AGEROLESE, SALSICCIA PAESANA DI SUINO,



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.





FRITTE, PROVOLA AGEROLESE, OLIO EVO, GRANA,

9 EURO NERANO 1, 7, 12

BASILICO FRESCO. IN USCITA: FONDUTA DI GRANA.

VELLUTATA DI ZUCCHINE HOME MADE, CHIPS DI ZUCCHINE



OLIO EVO, BASILICO FRESCO.

FIOR DI LATTE DI AGEROLA, PROVOLONE AGEROLESE,

CIUFFETTI DI RICOTTA, GRANELLA DI PISTACCHIO,

GRANA. IN USCITA: MORTADELLA, PESTO DI PISTACCHIO,





9 EURO P01/10-0D0RE 1, 7, 12

DEL PIENNOLO DEL VESUVIO SALTATI IN PADELLA, FIOR DI LATTE AGEROLESE, GRANA. IN USCITA: PESTO DI BASILICO HOME MADE, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.

POMODORINI DATTERINI ROSSI E GIALLI, POMODORINI



9 EURO CROCCHE 1, 7, 12

FIOR DI LATTE AGEROLESE, PANNA, PROSCIUTTO COTTO,



GRANA, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.

IN USCITA: CROCCHÈ ARTIGIANALI

LA GRANDE BELLEZZA 1,7,12 **12** EURO POMODORINI DATTERINI ROSSI, FIORDILATTE AGEROLESE, GRANA. IN USCITA: PESTO DI RUCOLA, POIS DI FONDUTA

DI GRANA, CHIPS CROCCANTI DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.



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!







PROSCIUTTO COTTO, PROVOLA AGEROLESE,

8 EURO SALAME NAPOLETANO 1, 7, 12

PEPE NERO, OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.

RICOTTA, SALAME NAPOLETANO, PROVOLA AGEROLESE, PEPE NERO, OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.

8 EURO CCCLL 1, 7, 12
RICOTTA, CICOLI, PROVOLA AGEROLESE, PEPE NERO,

OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.



PEPE NERO, POMODORO 100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO, OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.

SALAGUE NAPOLETANO TOP! 1,7,12
RICOTTA, SALAME NAPOLETANO, PROVOLA AGEROLESE,
PEPE NERO, POMODORO 100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO,
OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.

8 EURO CCCOLI 1,7,12
RICOTTA, CICOLI, PROVOLA AGEROLESE, PEPE, POMODORO

100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO, OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.



7 EURO MONTANARA 2 1, 7, 12

PIZZA FRITTA E RIPASSATA AL FORNO CON RAGÙ NAPOLETANO,

FIOR DI LATTE AGEROLESE, OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.



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?





CON PANATURA EXTRA CROCCANTE. CREMA CACIO E PEPE NERO. CARBO-CREMA CON GUANCIALE CROCCANTE E PEPE NERO. • GRICIA CON CACIO, PEPE E GUANCIALE CROCCANTE.

TRIS DI CROCCHÈ DI PATATE DI AVEZZANO

8 EURO GLADIATORI TOP!

- 8 EURO BALL PSPS 1, 7, 12
 - **COPPIA** DI ARANCINI CON PANATURA EXTRA CROCCANTE DA "INZUPPARE" IN FONDUTA DI PROVOLA.

FRITTATINA 2.0 TOP! 3 1,7,12 BUCATINI, BESCIAMELLA, FUNGHI PORCINI, SALSICCIA.

6 EURO TACOS PIZZA 1, 7, 12

3.5 EURO

6 EURO

FRITTATINE DI SUCATINI 1,7,12 TRIS DI FRITTATINE DI BUCATINI, BESCIAMELLA, MACINATO DI CARNE, PISELLI, CIPOLLA, NOCE MOSCATA.

8 EURO MONTANARINE PASTO VIVO 1,7,8,9

5 EURO COCCHE DI PATATE 1,7,12

TRIS DI MONTANARINE FANTASIA DEL PIZZAIOLO.

TRIS DI CROCCHÈ DI PATATE DI AVEZZANO, GRANA, PEPE NERO, PREZZEMOLO.

MACINATA, RAGÙ, FONDUTA DI GRANA, BASILICO FRESCO.

COPPIA DI TACOS FRITTI FARCITI CON POLPETTINE DI CARNE

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

BEVIAN07

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 <i>VALDOBBIADENE 7 OMBRE</i>	25 EURO
CA' DEL BOSCO FRANCIACORTA	50 EURO

VINO 0.375 CL

BIRRS.

VINI ROSSI / BIANCHI / BOLLICINE

AGLIANICO MASTRO BERARDINO	10 EURO
FALANGHINA MASTRO BERARDINO	10 EURO

FORZUTA ITALIAN TRIPEL 7,7% 6 EURO Braccio di Ferro ha gli spinaci? Bene, tu invece hai la Forzuta: una pozione magica a base di malti nostrani, acqua Umbra purissima e tanto buon luppolo.



Azzurri!

La Birra Artigianale Bionda Keller Pils nasce in Umbria ed è prodotta esclusivamente con materie prime italiane che la rendono unica, fragrante e gustosa. Azzurra nel gusto e nel cuore: per brindare alle vittorie passate e future dei nostri

MASTRI BIRRAI UMBRI 300 ML

MASTRI BIRRAI UMBRI 300 ML

CALIFORNIA WEST COAST IPA 6,3% 5 EURO La Birra Artigianale Ipa esuberante, proprio come i luppoli americani usati per conferirle il carattere così specifico e peculiare. Una beva veloce come una rombante auto sportiva

cabrio sulle strade della California: capelli al vento, senza

MONKEY CAPPELLI BLANCHE 5,6% 5,5 EURO

La Birra Artigianale Bianca con frumento Senatore Cappelli,

direttamente dai nostri campi al bicchiere. Una blanche

rivisitata in chiave territoriale in pieno spirito umbro, sincero e sofisticato al tempo stesso.

pensieri e con tanta voglia di divertirsi.

MASTRI BIRRAI UMBRI 300 ML

MASTRI BIRRAI UMBRI 300 ML **DORIAN RED EXTRA** SPECIAL BITTER 5,8% 5,5 EURO

profumo di rugiada e betulla in fiore. Ma nello specchio ritrovo

Birra chiara a bassa fermentazione, gusto Fresco e raffinato,

piacevolmente amara, con schiuma ricca e persistente.

la mia essenza: sono e sarò sempre strong bitter di natura".

"Sono attraente come una notte di luna piena a Londra:

STELLA ARTOIS 330 ML 5,2% 4 EURO



La Hofbräu Weisse è una birra chiara di frumento ad alta fermentazione prodotta dalla Hofbräuhaus München. Ha un colore giallo paglierino, un gusto fruttato e una spiccata effervescenza.

HOFBRAU WEISSE 500 ML 5,10% 5,5 EURO

maturo. Finale raffinato e aspro.

Leffe Blonde è il fiore all'occhiello di Leffe. La sua ricetta unica

è il frutto di secoli di esperienza nella fabbricazione della birra.

speziato con un pizzico di arancio amaro. Il suo colore dorato è

330 ML 6,6% **5 EURO**

In bocca è elegante, morbida e fruttata, e ha un retrogusto

HOFBRAU ORIGINAL 500 ML 5,10% 5 EURO

Il suo gusto corposo e leggermente maltato, con un finale

armoniosamente. Gusto molto corposo e particolarmente

malto e l'aroma delicato del luppolo si fondono

LEFFE BLONDE 330 ML 6,6%

distinto, l'ha resa famosa in tutto il mondo. Le note leggere del



e paglia bagnata. Il gusto rivela un corpo caldo e morbido, in cui il malto lascia il posto ad un retrogusto erbaceo.

KROMBACHER PILS 330 ML 4,8% 4 EURO

delicati. La sottile nota amara si rivela in un gran finale

Colore chiaro, leggermente lucido e dorato, schiuma solida e

ben carbonato che si diffonde sul palato con accenti freschi e

compatta. L'aroma è gradevolissimo di luppolo, con il gusto

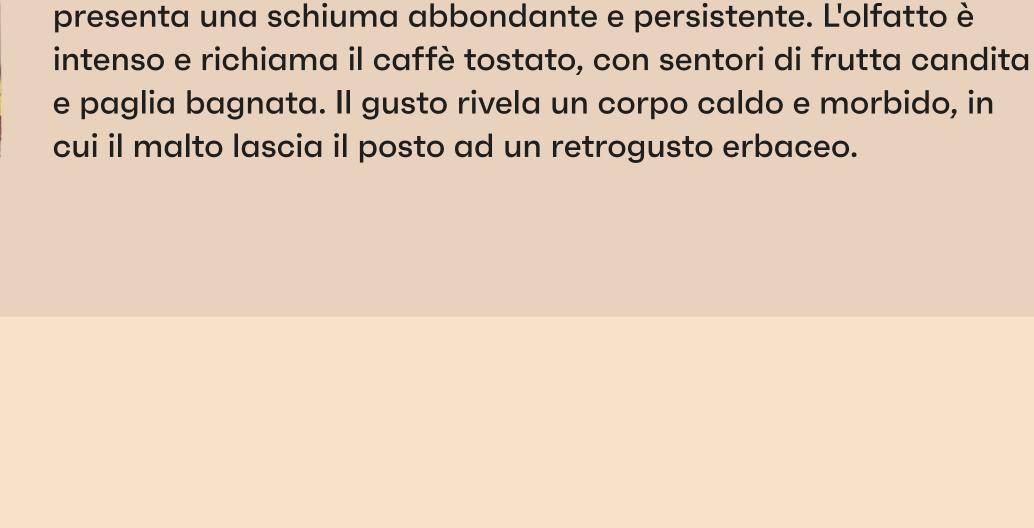
Leffe Rouge è una birra doppio malto dal colore ambrato,

erbaceo e raffinato. **KROMBACHER PILS** ANALCOLICA 0.0% 330 ML 0,0% 4 EURO



COPERTO 2 EURO SERVIZIO INCLUSO. ogni modifica fatta potrebbe comportare una variazione di prezzo.

Colli Aminei | Vomero | Arenella



dovuto all'uso di malto chiaro.

LEFFE ROUGE

