

IMPASTO

pizzeria
contemporanea

La pizzeria Impasto nasce dal sogno di unire la tradizione della pizza artigianale con un tocco di innovazione. Il nostro segreto? Un impasto leggero, frutto di un'accurata lavorazione e ad altissima idratazione, che garantisce una fragranza e una digeribilità uniche.

A questo, aggiungiamo ingredienti selezionati, sempre freschi e di prima qualità, perché per noi la pizza è un'esperienza che deve unire il gusto autentico della tradizione alla creatività di nuove combinazioni.

Da Impasto troverai il punto d'incontro tra sapori antichi e idee nuove, tra esperienza e passione, in un menù che si evolve costantemente per valorizzare al meglio i prodotti di stagione.



la nostra
filosofia

Siamo fieri di offrire una vasta scelta di pizze, ognuna pensata per esaltare la qualità dei nostri ingredienti, accompagnate dalle migliori birre: dalle classiche in bottiglia alle selezioni alla spina, fino alle più ricercate birre artigianali.

Ogni morso racchiude la cura e l'amore che mettiamo nella ricerca delle materie prime, dalla farina, che scegliamo con attenzione, al fiordilatte, fino all'olio extravergine d'oliva. Il nostro obiettivo è portare in tavola sapori eccellenti che parlino del territorio e delle sue ricchezze, valorizzando la filiera corta e le eccellenze locali.





1. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); maltodestrine a base di grano (1); sciropi di glucosio a base di orzo; cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

3. Uova e prodotti a base di uova

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato (1); tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; latticello

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e prodotti derivati

9. Sedano e prodotti a base di sedano

10. Senape e prodotti a base di senape

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12. Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13. Lupini e prodotti a base di lupini

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

ENTREE



impasto
pizzeria
contemporanea

MIX FRITTO • € 12,00

2 bocconcini di baccalà,
2 stick di provola e speck,
2 bandidos e 2 nuggets di pulled pork

PATATINE STICK AMERICANE • € 5,00

Con salsa al mango e habanero

PATATINE STICK • € 3,00

Cacio e pepe | Cheddar e bacon |
Aggiunte + € 1,00

PATATINE DIPPERS • € 4,00

Cacio e pepe | Cheddar e bacon |
Aggiunte + € 1,00

TRIS DI FRITTATINE DI PASTA • € 7,00

Gusti disponibilità del giorno

**Gli ingredienti a menù sottolineati
contengono allergeni.**

base gluten free + € 2,00

coperto + € 2,50

ruota di carro + € 2,00

supplemento aggiunta a partire da + € 1,00

Gli ingredienti a menù sottolineati contengono allergeni.

base gluten free + € 2,00

coperto + € 2,50

ruota di carro + € 2,00

supplemento aggiunta a partire da + € 1,00



impastopizzacontemporanea.it



MARGHERITE E MARINARE

MARINARA • € 5,00

Pomodoro San Marzano DOP, origano, aglio, olio evo.

MARINARA 2.0 • € 12,00

Passata di datterino giallo, pomodorini semidry, alici di Cetara, origano, olive taggiasche, capperi, stracciatella, pesto di aglio orsino, basilico

REGINA DOC • € 9,00

Bufala, fletti di pomodoro San Marzano DOP, pesto di basilico e olio evo

REGINA BIANCA • € 8,00

Acqua di pomodoro, fiordilatte, basilico e olio evo.

REGINA ESTIVA • € 9,00

Crema di pomodoro pizzutello confit, stracciatella, pesto di basilico e olio evo

REGINA • € 6,00

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, basilico, olio evo

REGINA BIONDA • € 7,00

Passata di datterino giallo, fiordilatte, basilico, olio evo

BUFALA • € 8,00

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, basilico, olio evo

CLASSICHE

pizze



impasto
pizzeria
contemporanea

CAPRICCIOSA • € 9,00

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive nere, basilico, olio evo

DIAVOLA • € 8,00

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, salame piccante, olive nere, basilico, olio evo

4 FORMAGGI • € 9,00

Provola affumicata, Parmigiano Reggiano, Blu di bufala, Cialda di pecorino, basilico e olio evo

PRIMAVERA • € 9,00

Base bufala, rucola, pomodorini semi dry, prosciutto crudo, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio evo

BABY • € 8,00

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, wurstel, patatine, olio evo

MONTAGNOLA • € 10,00

Pomodoro San Marzano DOP, bufala, porcini selezionati, salsiccia fresca, basilico, olio evo

MORTAZZA • € 12,00

Mozzarella di bufala, mortadella IGP, pesto di pistacchio, stracciatella, granella di pistacchio, olio evo

PROVOLA E PEPE • € 8,00

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, pepe nero, basilico, olio evo

TROPEANA • € 9,00

Pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, tranci di tonno, cipolla, basilico e olio evo

NERANO • € 8,00

Crema di zucchine, fiordilatte, chips di zuccina alla scapece, fonduta di ricotta stagionata, basilico e olio evo

VIOLETTA • € 10,00

Crema di patata viola arrosto, bufala, guancialetto di suino nero, stracciatella, chips di patata silana, olio evo e basilico.

VEGETARIANA • € 10,00

fiordilatte, caponata di verdure di stagione, maionese al capperone, olio evo e pesto di basilico

SUMMER 2026



impasto
pizzeria
contemporanea

In collaborazione con
Celestino Mauro

CORE

MARECHIARO • € 15,00

Crema di peperone friggitiello, fiordilatte, ricciola marinata, peperone crusco, gel di cetriolo e gin, prezzemolo e olio evo

PARTENOPE • € 14,00

Crema di zucchine, provola affumicata, chips di zuccina alla scapece, fiori di zucca con ricotta e alici, maio alla menta e olio evo

PONENTE • € 14,00

Crema di peperone figgitiello, fiordilatte, sovraccosica di pollo sfilacciato, peperoni arrostiti, olive taggiasche, maio di capperi, origano e olio evo.

LA PERLA • € 16,00

Fiordilatte, carpaccio di polpo, datterini infornati, olive taggiasche, fettine di pesca in agrodolce, gel di pesca, menta e olio evo.

FUSION • € 16,00

Salsa di datterino giallo, bufala, tartare di tonno rosso, cipollotto, katsuobushi, salsa tonnata, basilico e olio evo.

IONICA • € 18,00

Fiordilatte, gambero rosso dello ionio (crudo), scaglie di porcino fresco a crudo, chimichurri, maio di gambero rosso e olio evo

LIBECCIO • € 15,00

Crema di cipollotto bianco, fiordilatte, alici fritte, crema di nduja, gel di finocchietto selvatico e olio evo

MEDITERRANEA • € 13,00

Crema di melanzane, provola affumicata, prosciutto cotto arrosto, pomodorini confit, fonduta di ricotta stagionata, basilico e olio evo

Gli ingredienti a menù sottolineati contengono allergeni.

base gluten free + € 2,00 • coperto + € 2,50
ruota di carro + € 2,00 • supplemento
aggiunta a partire da + € 1,00

DOLCI E DESSERT

pizze

impasto pizzeria
contemporanea



PIZZA DOLCE
CON NUTELLA • € 10,00

PIZZA DOLCE
CON PISTACCHIO • € 10,00

Chesecake • € 5,00
Servito in vari gusti

Sorbetto Limone • € 5,00

PIZZA DOLCE CON
KINDER BUENO • € 10,00

PIZZA DOLCE CON CREMA PASTICCERA
E FRUTTI DI BOSCO • € 12,00

Babbà • € 5,00
Classico

BEVANDE

impasto
pizzeria
contemporanea



Bevande

Acqua Naturale o Effervescente • € 3,00
Bottiglia 70 cl

Coca Cola Original o Zero • € 3,00
Bottiglia 33 cl

Fanta | Sprite • € 3,00
Bottiglia 33 cl

Estathè • € 3,00
Lattina 33 cl

Birre

San Miguel alla spina • € 3,00
0,2 L

San Miguel alla spina • € 5,00
0,4 L

Franzeskainer alla spina • € 4,00
0,2 L

Franzeskainer alla spina • € 6,00
0,4 L

Corona • € 4,00
33 Cl

Tutte le birre alla spina artigianali contengono allergeni.

Tutti i vini contengono allergeni.

Calice di vino • € 5,00

Timpa del Principe

Cantina Ferrocinto • € 20,00

75cl • Greco bianco e Mantónico

Villa Antinori Bianco

Marchesi Antinori • € 22,00

75 cl

Vermentino

Marchesi Antinori • € 30,00

75 cl • Vermentino 100%

VINI BIANCHI



VINI ROSATI



Calice di vino • € 5,00

Dolcedorme

Cantina Ferrocinto • € 20,00

75cl • Aglianico 100%

Calafuria

Marchesi Antinori • € 28,00 / € 14,00

75 cl / 37,5 cl

Scalabrone

Marchesi Antinori • € 35,00

75 cl • Siraha, Cabernet Franc,

Grenache, Merlot

Calice di vino • € 5,00

Villa Antinori Rosso

Marchesi Antinori • € 22,00

75 cl • San Giovese e complementari

Bruciato

Marchesi Antinori • € 40,00

75 cl • Bolgheri, Cabernet Sauvignon,
Merlot, Syrah, Petit Verdot

Poggio alle Nane

Marchesi Antinori • € 90,00

75 cl • Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Carménère

VINI ROSSI

