

IMPASTOVIVO[®]
profumo di pizza

MENU
Summer

LE STORICHE

Margherita

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte di Agerola, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. 5,50

Marinara

Pomodoro San Marzano, Aglio Bianco, Origano, Olio EVO, Basilico. 5,50

Cosacca

Pomodoro San Marzano, Pecorino Romano DOP, Olio EVO, Basilico. 5,50

Capricciosa

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte di Agerola, Prosciutto Cotto, Carciofini sott'olio, Olive nere di Gaeta, Funghi champignon, Salame napoletano, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. 7,50

Carrettiera

Provola di Agerola, Salsiccia paesana di suino, Friarielli napoletani, Olio EVO, Basilico. 8,00

Cetara

Pomodoro San Marzano, Aglio Bianco, Origano, Olio EVO, Olive nere di Gaeta, Capperi di Salina, Alici di Cetara, Basilico Fresco. 7,50

Nserrata

Margherita Chiusa A Ripieno Con Crosta Croccante Di Parmigiano. 7,00

LE CLASSICHE

Pizza Croccchè

Panna, Prosciutto Cotto, Fiordilatte di Agerola, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Croccchè, Basilico. 8,50

Bufala Dop

Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala DOP, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. 8,00

Diavola

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte di Agerola, Salame Napoletano, Peperoncino, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. 7,00

Wurstel e patatine bianca (o rossa)

(Pomodoro San Marzano), Fiordilatte di Agerola, Würstel, Patatine fritte, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP. 6,50

Filetto

Pomodorini tagliati al coltello, Fiordilatte di Agerola, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. 7,00

Fresca

Pomodorini tagliati al coltello, Fiordilatte di Agerola, Olio EVO, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Prosciutto Crudo di Parma, Rucola. 8,50

L'Orto d'Impastovivo

Secondo i prodotti di stagione per avere un prodotto sempre fresco in tavola. 7,50

IMPASTOVIVO SELECTION

LA GRANDE BELLEZZA

(crudo rucola e scaglie rivisitata), Fior di latte di agerola, Pomodorini datterino, Pesto di rucola homemade, Pois di fonduta di grana, Chips croccante di prosciutto crudo di Parma, Olio EVO. **10,50**

MARINARA 3.0

Pomodoro San Marzano, Datterino Rosso, Datterino Giallo, Origano Di Montagna, Aglio, Pecorino Romano Dop, Olive Nere Gaeta, Capperi, Pepe Nero, Olio a Crudo Denocciolato Muraglia, Olio EVO. **7,00**

FUORI DI ZUCCA

Ciurillo, Provola di Agerola, Ricotta di pecora, Salame Napoletano, Parmigiano Reggiano DOP, Olio EVO. **9,00**

CARONTE

Pomodoro San Marzano, Salsiccia rossa piccante di Castelpoto (presidio slow food) Burratina di Bufala, Parmigiano Reggiano DOP, Olio EVO. **9,50**

GIALLERITA 2.0

Datterino giallo, Mandorla tostata, Zest di limone Burratina di Bufala, Parmigiano Reggiano DOP, Olio EVO. **10,00**

RE TARTÙ

Fiore di latte di Agerola, Scaglie di Tartufo nero, Salsiccia di maialino nero, Parmigiano Reggiano DOP, Olio EVO. **15,00**

PROFUMI D'ESTATE

Focaccia Condita All'uscita Con: Datterino Rosso Fresco, Mozzarella Di Bufala DOP, Pecorino Romano DOP, Basilico Riccio Napoletano, Olio a Crudo Denocciolato Muraglia. **8,50**

LE GOURMET

Nerano

Vellutata di zucchine "home made", Fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, Chips di Zucchine Fritte, Provola di Agerola, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. **8,50**

Pistacchiella

Fior di Latte di Agerola, Mortadella, Pesto di Pistacchio di Bronte, Ciuffetti di Ricotta, Granella di Pistacchio, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. **9,00**

Potentia

Salsiccia paesana di suino, Provola di Agerola, Dadini di patata fresca, Menta, Parmigiano Reggiano DOP, Olio EVO. **8,50**

Signora in Giallo

Fior di Latte di Agerola, Salame di Agerola, Pomodorini gialli a filetto, Provolone affumicato di Agerola, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. **8,50**

Pom...odore

Pomodorino Datterino, Pomodorino datterino Giallo, Pomodorini del piennolo, Pesto di basilico Home Made, Fior di Latte di Agerola, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. **8,00**

CALZONI E FRITTE

Ripieno fritto con prosciutto cotto di parma

Ricotta, Prosciutto cotto, Fiordilatte di Agerola, Pepe, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP. 8,00

Ripieno fritto con salame napoletano

Ricotta, Salame napoletano, Fiordilatte di Agerola, Pepe, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP. 8,00

Ripieno fritto con cicoli

Ricotta, Cicoli, Fiordilatte di Agerola, Pepe, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP. 8,00

Calzone con prosciutto cotto di parma

Ricotta, Prosciutto cotto, Fiordilatte di Agerola, Pepe, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. 8,00

Calzone con salame napoletano

Ricotta, Salame napoletano, Fiordilatte di Agerola, Pepe, Pomodoro San Marzano, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. 8,00

Calzone con cicoli

Ricotta, Cicoli, Fiordilatte di Agerola, Pepe, Pomodoro San Marzano, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. 8,00

Montanara (Fritta ed al Forno)

Pizza fritta con Pomodoro San Marzano, Fiordilatte di Agerola, Olio EVO, Parmigiano Reggiano DOP, Basilico. 6,50

I PANUOZZI

Panuozzo IMPASTOVIVO

Componi il Panuozzo Impastovivo con ingredienti a tua scelta. 8,50

LE FRITTURE IMPASTOVIVO

I Gladiatori (2 Pezzi)

Coppia Di Crocchè Con Panatura Extra Croccante
1 Crema Cacio E Pepe Nero
1 Crema Carbonara Con Guanciale Croccante E Pepe Nero 5,50

I Faraglioni (2 Pezzi)

Coppia di arancini
1 con panatura classica
1 con panatura crunchy
Farciti con ricette di piatti classici napoletani 6,00

2 PASSI A NERANO

Coppia di frittatine di pasta alla nerano con chips di zucchine fritte, fonduta e scaglie di provolone. 5,50

Tris Di Montanarine Impastovivo

Montanarine Fritte Guarnite A Scelta Dal Pizzaiolo. 6,00

Crocchè Di Patate (3 Pezzi)

Patate, Parmigiano Reggiano Dop, Pepe. 4,00

Arancino (3 Pezzi)

Preparazione Del Giorno 5,00

Frittatine Di Bucatini (3 Pezzi)

Preparazione Del Giorno 5,50

Fritto Misto (5 Pezzi)

Preparazione Del Giorno 6,50

Patatine Fritte (1 Porzione) 5,00



***Parcheggio Convenzionato Con 1° Ora Gratuita**
(Richiedere Tagliandino Alla Cassa)

ARENELLA
TEL. 081 048 7917
VIA DOMENICO FONTANA,
18/20, NAPOLI
CONSEGNA A DOMICILIO

VOMERO
TEL. 388 402 5500
PIAZZA DELL'IMMACOLATA
32, 80129 NAPOLI
CONSEGNA A DOMICILIO

COLLI AMINEI
TEL. 081 188 272 29
VIALE COLLI AMINEI
183, NAPOLI
CONSEGNA A DOMICILIO

FOLLOW US

