



Menu

IMPASTOVIVO





PROVA QUESTE!

ESTATE 2026

Dai un'occhiata alla nostra selezione

di **PIZZE DA NON PERDERE.**



VEGETARIANA

PARMIGGIANA

1, 7, 9, 12

NEW
ENTRY

11 EURO

POMODORO 100% ITALIANO CASA "GUSTAROSSO", PARMIGIANA DI MELANZANE HOMEMADE, PROVOLA AGEROLESE, OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO. IN USCITA: FONDUTA DI FORMAGGIO.



VEGETARIANA

FUORI DI ZUCCA

1, 7, 12

12 EURO

PASSATA DI POMODORINO GIALLO, FIOR DI LATTE AGEROLESE, FIORI DI ZUCCA, OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO. IN USCITA: STRACCIATELLA E ZEST DI LIMONE.



VEGETARIANA

PARZENOPE

1, 7

NEW
ENTRY

11 EURO

PROVOLA AGEROLESE, PEPERONCINI VERDI SALTATI IN PADELLA CON POMODORINI ROSSI, OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO. IN USCITA: SCAGLIE DI CACIORICOTTA DI LATTE CAPRINO.



VEGANA

NUOVO VEGAMORE

1, 7, 12

NEW
ENTRY

11 EURO

PASSATA DI POMODORINO GIALLO, PEPERONCINI VERDI SALTATI IN PADELLA CON POMODORINI ROSSI, OLIO EVO E BASILICO FRESCO. IN USCITA: POMODORO SECCO SOTT'OLIO E CRUMBLE DI PANE CROCCANTE.



VEGETARIANA

PROFUMI D'ESTATE

NEW
ENTRY

10 EURO

FOCACCIA CON OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO. IN USCITA: POMODORINI DATTERINI ALL'INSALATA E STRACCIATELLA.



FINOCCHIONA

1, 7

NEW
ENTRY

12 EURO

PROVOLA AGEROLESE, SALAME FINOCCHIONA IGP, MELANZANE A FUNGHETTO SALTATE IN PADELLA CON POMODORINI ROSSI, OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO. IN USCITA: SCAGLIE DI CACIORICOTTA DI LATTE CAPRINO.



PIZZA D'AUTORE

feat. 

Carni d'Autore

1, 3, 7

NEW
ENTRY

12 EURO

PROVOLA AGEROLESE, SALSICCIA PAESANA DI SUINO, FUNGHI CARDONCELLI SALTATI IN PADELLA, OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO. IN USCITA: MAYO SALVIA E ROSMARINO HOMEMADE E CRUMBLE DI PANE CROCCANTE.



VEGANA

LEGALOMANE

1, 9

10 EURO

CREMA DI ZUCCHINE, MELANZANE A FUNGHETTO SALTATE IN PADELLA CON POMODORINI ROSSI, OLIO EVO E BASILICO FRESCO. IN USCITA: POMODORINI DATTERINI ROSSI SEMI DRY, PETALI DI PEPERONE CRUSCO.

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 buona dell'altra,
non ti resta che scegliere la tua e goderti un momento
di autentica bontà.



5,5 EURO

LA MARGHERITA^{1, 7, 12}

POMODORO 100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO,
FIOR DI LATTE AGEROLESE, OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.



10 EURO

SCARPARELLO^{1, 7}

SALSA SCARPARELLO FATTA CON POMODORINI PICCADILLY
SALTATI IN PADELLA CON PECORINO ROMANO, GRANA,
AGLIO, OLIO EVO E PEPPERONCINO, PROVOLA AGEROLESE,
GRANA E BASILICO FRESCO.

**VIENE SERVITA CON UNA CIOTOLA DI SALSA ALLO SCARPARELLO
PER INZUPPARE IL CORNICIONE.**



VEGETARIANA

9 EURO

BUFILÈ^{1, 7}

POMODORINI DATTERINI ROSSI, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO
EVO, GRANA E BASILICO FRESCO.



VEGETARIANA

9,5 EURO

MARINARA 3.0^{1, 7, 12}

POMODORO 100% ITALIANO CASA "GUSTAROSSO",
POMODORI DATTERINI ROSSI E GIALLI, ORIGANO,
AGLIO, PECORINO ROMANO, OLIVE NERE DI GAETA,
PEPE NERO, OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO.



9,5 EURO

CETARA^{1, 4, 12}

POMODORO 100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO,
ORIGANO, AGLIO, OLIVE NERE DI GAETA, OLIO EVO, BASILICO
FRESCO. **IN USCITA:** ALICI DI CETARA



FOR PROVOLA
E PEPE LOVERS

10 EURO

LADUMA^{1, 7, 8, 9}

PROVOLA AGEROLESE, OLIO EVO, PEPE NERO, GRANA E
BASILICO FRESCO.

IN USCITA: POIS DI RAGÙ NAPOLETANO, POIS DI PESTO
DI BASILICO.



DOPPIA COTTURA

8 EURO

MONTANA^{1, 7, 9, 12}

PIZZA FRITTA E RIPASSATA AL FORNO CON RAGÙ NAPOLETANO,
PROVOLA AGEROLESE, OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO.



il pomodoro
in tutte le sue forme

10 EURO

POMODORO SU TELA^{1, 7}

POMODORO 100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO, POMODORINI
DATTERINI ROSSI E GIALLI, GRANA.

IN USCITA: POIS DI RAGÙ NAPOLETANO E POMODORINI SEMIDRY



VEGANA

5.5 EURO

MARIARA¹

POMODORO 100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO, AGLIO
BIANCO, ORIGANO, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.



5.5 EURO

EOSACCA^{1, 7, 12}

POMODORO ITALIANO 100% CASA GUSTAROSSO, PECORINO
ROMANO, OLIO EVO, BASILICO FRESCO.



8.5 EURO

CAPRICCIOSA^{1, 7, 12}

POMODORO 100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO, FIOR DI LATTE
AGEROLESE, FUNGHI COTTO, CARCIOFINI SOTT'OLIO,

OLIVE NERE, PRONGHI MISTI, SALAME NAPOLETANO,
OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.

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.



10 EURO

NERANO^{1,7}

VELLUTATA DI ZUCCHINE HOMEMADE, CHIPS DI ZUCCHINE FRITTE, PROVOLA AGEROLESE, OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO. **IN USCITA:** FONDUTA DI FORMAGGIO.



11 EURO

PISTACCHIELLA^{1,7,8}

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

IN USCITA: MORTADELLA, PESTO DI PISTACCHIO, RICOTTA, GRANELLA DI PISTACCHIO.



10 EURO

POLPETTINE E PATATE^{1,7} feat. Carni d'Autore

PROVOLA AGEROLESE, PATATE FRESCHE AL FORNO, POLPETTINE, OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO.

IN USCITA: FONDUTA DI FORMAGGIO.



10 EURO

SIGNORA IN GIALLO^{1,7}

FIOR DI LATTE AGEROLESE, POMODORINI DATTERINI GIALLI, SALAME NAPOLETANO, OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.

IN USCITA: PROVOLONE AGEROLESE AFFUMICATO.



10 EURO

PO-M-ODORE^{1,7,8,12}

POMODORINI DATTERINI ROSSI E GIALLI, FIOR DI LATTE AGEROLESE, GRANAOLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO.

IN USCITA: PESTO DI BASILICO.



10 EURO

DUMMENE^{1,7,9,12} feat. Carni d'Autore

PROVOLA AGEROLESE, POLPETTINE AL RAGÙ, PEPE NERO, OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO.

IN USCITA: CIUFFETTI DI RICOTTA.



TOP!

12 EURO

LA GRANDE BELLEZZA^{1,7,12}

FIORDILATTE AGEROLESE, POMODORINI DATTERINI ROSSI, OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO.

IN USCITA: PESTO DI RUCOLA HOMEMADE, POIS DI FONDUTA DI FORMAGGIO, CHIPS CROCCANTI DI PROSCIUTTO CRUDO.



9.5 EURO

POTENT^{1,7,12} feat. Carni d'Autore

SALSICCIA PAESANA DI SUINO, PROVOLA AGEROLESE, PATATE FRESCHE AL FORNO CON ROSMARINO, GRANA, OLIO EVO E BASILICO FRESCO.

IN USCITA: CROCCHE DI PATATE*.



9.5 EURO

CROKKÈ^{1,7,12}

FIOR DI LATTE AGEROLESE, PANNA, PROSCIUTTO COTTO, OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO.

IN USCITA: CROCCHE DI PATATE*.



10 EURO

FRESCA^{1,7,9,12}

POMODORINI DATTERINI ROSSI, FIOR DI LATTE AGEROLESE OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO.

IN USCITA: RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SCAGLIE DI GRANA.

LE CHIUSE

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!



FRITTI

9 EURO **PROSCIUTTO COTTO** ^{1, 7, 12}

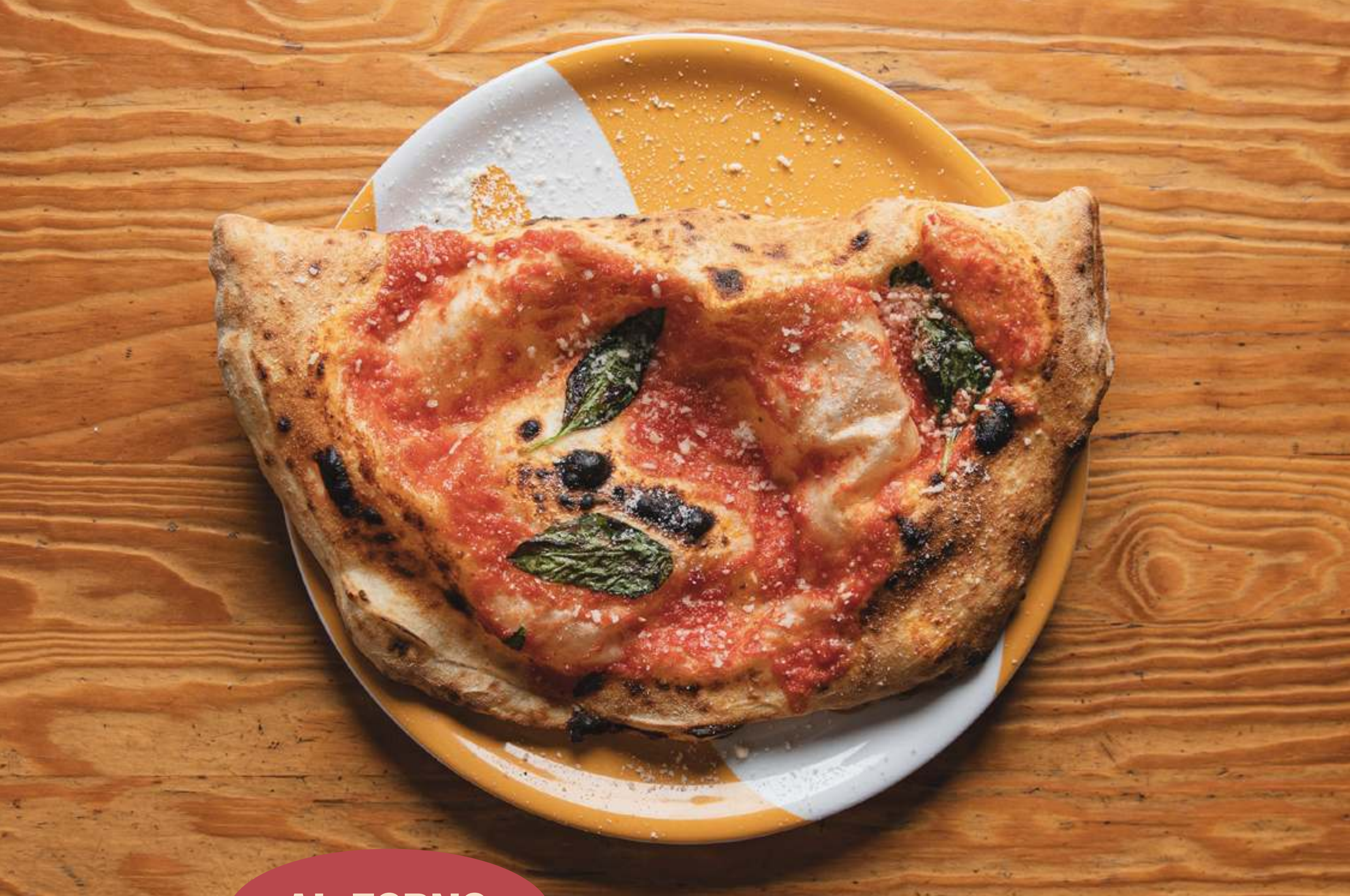
RICOTTA, PROSCIUTTO COTTO, PROVOLA AGEROLESE,
PEPE NERO, OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.

9 EURO **SALAME NAPOLETANO** ^{1, 7}

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

9 EURO **CICOLI** ^{1, 7}

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



AL FORNO

9 EURO **PROSCIUTTO COTTO** ^{1, 7, 12}

RICOTTA, PROSCIUTTO COTTO, PROVOLA AGEROLESE,
PEPE NERO, POMODORO 100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO,
OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.

9 EURO **SALAME NAPOLETANO** ^{1, 7, 12} **TOP!** 

RICOTTA, SALAME NAPOLETANO, PROVOLA AGEROLESE,
PEPE NERO, POMODORO 100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO,
OLIO EVO, GRANA, BASILICO FRESCO.

9 EURO **CICOLI** ^{1, 7, 12}

RICOTTA, CICOLI, PROVOLA AGEROLESE, PEPE, POMODORO
100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO, OLIO EVO, GRANA,
BASILICO FRESCO.



8 EURO **NSERRATA** ^{1, 7, 12}

POMODORO 100% ITALIANO CASA GUSTAROSSO, FIOR DI LATTE
AGEROLESE, OLIO EVO, GRANA E BASILICO FRESCO.
MARGHERITA CHIUSA A RIPIENO CON CROSTA CROCCANTE
DI GRANA.

I NOSTRI

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*



1, 7, 3, 12

TRIS DI CROCCHÈ DI PATATE CON PANATURA EXTRA CROCCANTE:

- CREMA CACIO E PEPE NERO.
- CARBO-CREMA CON GUANCIALE CROCCANTE E PEPE NERO.
- CACIO, PEPE E GUANCIALE CROCCANTE.

5 EURO

POLPETTE CROCCANTI

1, 7, 3, 12

TRE POLPETTE CON PANATURA CROCCANTISSIMA, ACCOMPAGNATE DA TRE SALSE IN CUI INZUPPARLE.

8 EURO

MONTANARINE E PASTO VIVO

1, 7, 8, 9

TRIS DI MONTANARINE

- RAGÙ NAPOLETANO, SCAGLIE DI GRANA, BASILICO FRESCO.
- MORTADELLA, RICOTTA, PESTO DI PISTACCHIO, GRANELLA DI PISTACCHIO, BASILICO FRESCO.
- CREMA DI ZUCCHINE, CHIPS DI ZUCCHINE, SCAGLIE DI GRANA, FONDUTA DI FORMAGGIO

2 EURO

CROCCHÈ DI PATATE*

1, 7, 12

CROCCHÈ DI PATATE, PROVOLA, GRANA, PEPE NERO.

2.5 EURO

ARANCINO*

1, 7, 12

RISO RIBE, RAGÙ, CARNE MACINATA, PISELLI, PROVOLA, FORMAGGIO, SEDANO, CAROTE E CIPOLLA.

3 EURO

FRITTATINA DI BUCATINI*

1, 7, 12

BUCATINI, BESCIAAMELLA, MACINATO DI CARNE, PISELLI, CIPOLLA.

7 EURO

TACOS PIZZA

1, 3, 7, 9

COPIA DI TACOS DI PIZZA FRITTI FARCITI CON PARMIGIANA DI MELANZANE E FONDUTA DI FORMAGGIO E BASILICO FRESCO.

BÈVIAMO?

SOFT DRINK

ACQUA NATURALE ELECTA 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

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



MASTRI BIRRAI UMBRI 300 ML



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.

Energia pura fin dal primo sorso!



MASTRI BIRRAI UMBRI 300 ML



ARTETECA PARTHENHOP 5% 5 EURO

Lager chiara, fresca, napoletana fino all'ultima bollicina. Secca il giusto, allegra quanto basta.



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 pensieri e con tanta voglia di divertirsi.

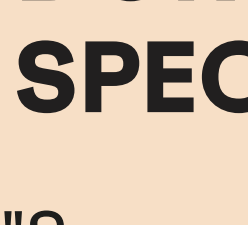


MASTRI BIRRAI UMBRI 300 ML



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.



MASTRI BIRRAI UMBRI 300 ML



DORIAN RED EXTRA SPECIAL BITTER 5,8% 5.5 EURO

"Sono attraente come una notte di luna piena a Londra: profumo di rugiada e betulla in fiore. Ma nello specchio ritrovo la mia essenza: sono e sarò sempre strong bitter di natura".



STELLA ARTOIS 330 ML 5,2% 4 EURO

Birra chiara a bassa fermentazione, gusto Fresco e raffinato, piacevolmente amara, con schiuma ricca e persistente.



HOFBRAU WEISSE 500 ML 5,10% 5.5 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 ORIGINAL 500 ML 5,10% 5 EURO

Il suo gusto corposo e leggermente maltato, con un finale distinto, l'ha resa famosa in tutto il mondo. Le note leggere del malto e l'aroma tostato del luppolo si fondono armoniosamente. Gusto molto corposo e particolarmente maturo. Finale raffinato e aspro.



LEFFE BLONDE 330 ML 6,6% 5 EURO

Lefte Blonde è il fiore all'occhiello di Lefte. La sua ricetta unica è il frutto di secoli di esperienza nella fabbricazione della birra. In bocca è elegante, morbida e fruttata, e ha un retrogusto speziato con un pizzico di arancio amaro. Il suo colore dorato è dovuto all'uso di malto chiaro.



LEFFE ROUGE 330 ML 6,6% 5 EURO

Lefte Rouge è una birra doppio malto dal colore ambrato, presenta una schiuma abbondante e persistente. L'olfatto è intenso e richiama il caffè tostato, con sentori di frutta candita 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

Colore chiaro, leggermente lucido e dorato, schiuma solida e compatta. L'aroma è gradevolissimo di luppolo, con il gusto ben carbonato che si diffonde sul palato con accenti freschi e delicati. La sottile nota amara si rivela in un gran finale erbaceo e raffinato.



KROMBACHER PILS ANALCOLICA 0.0% 330 ML 0,0% 4 EURO

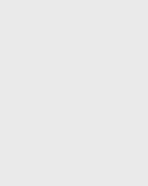
La Krombacher 0.0% è una birra analcolica tedesca, rinfrescante e con un gusto maltato. Sapore rinfresca, equilibrio tra malto e leggeri aromi di luppolo, dolcezza maltata, leggera amarezza, corpo buono con bollicine strette e una consistenza liscia.

HOMEMADE

I DOLCINI

E adesso è il momento di chiudere in bellezza.

Scegli tra i nostri dolci fatti in casa.



ABBORACCIO

6 EURO

1,7

TARTELLETTA FATTA DA NOI CON CUORE DI NUTELLA, RICOTTA DOLCE E PRALINE DI CIOCCOLATO.

BABBAIOLA

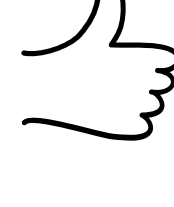
6 EURO

CROSTATINA CON CREMA AL LIMONE FATTA RIGOROSAMENTE DA NOI.

TIRAMISÙ AL BICCHIERE

1,7
6 EURO

TOP!



1,3,7

OLIA

6 EURO

3, 6, 7, 8



TORTINO CIOCCOLATO FONDENTE E MANDORLE.

CANNOLO SCOMPOSTO

6 EURO

1, 3, 5, 6, 7, 8

CREMA DI RICOTTA DI PECORA, CIALDA DI CANNOLO SBRICCIOLATA, SCORZETTA DI ARANCIA, GOCCE DI CIOCCOLATA E GRANELLA DI PISTACCHIO.

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: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc.)

PARCHEGGIO CONVENZIONATO CON UN'ORA GRATUITA.

mostrare alla cassa il tagliando del parcheggio.

COPERTO 2 EURO SERVIZIO INCLUSO.

ogni modifica fatta potrebbe comportare una variazione di prezzo.



impastovivo.it

TRE SEDI, UN SOLO CUORE.

Colli Aminei | Vomero | Arenella