

IMPASTO

PIZZERIA
ALIGRE

63 rue Traversière
PARIS 12
01.43.07.78.85

PIZZE - TRATTORIA
NATION

21 rue Picpus
PARIS 12
01.40.19.12.97

www.impasto-paris.com

 @impastoparis

Ouvert 7j/7

APERITIVO

Champignons farcis au gorgonzola	7€
Jambon de parme 24 mois tranché minute 🐷	7€
Foccacinna milanaise	7€
Burrata truffée (125 gr)	8€
Petit carpaccio de bresaola	7€
Artichauts grillés et parmesan (3 pièces)	7€
Jambon cuit à la truffe tranché minute 🐷	7€
Foccacia	4€

MENU BAMBINO

13€

Pizza marguerite
(avec ou sans jambon)

Panna cotta et son coulis

Une boisson
(jus d'orange/ pomme / grenadine)

ANTIPASTI

Accompagnés de focaccia maison - nos charcuteries sont tranchées à la minute

Légumes grillés

Roquette, bufala DOP, courgettes grillées, aubergines confites, artichauts, poivrons grillés à l'huile, fenouil croquant, parmesan DOP, tomates datterino **16€**

Mixtes

 🐷

Roquette, bufala DOP, aubergines confites, courgettes grillées, speck affiné, mortadelle, saucisson des Abruzzes, parmesan DOP, tomates datterino **17€**

Carpaccio de Bresaola

Bresaola, champignons à cru, parmesan DOP, roquette, tomates datterino, huile d'olive, citron **16€**

Dégustation de Burrata

Burrata classique, burrata à la truffe blanche, parmesan DOP, tomates datterino, roquette **16€**

Salentino

 🐷

Roquette, burrata, tomate datterino, parmesan DOP, jambon de parme 24 mois **17€**

La tomate Mozza de l'Impasto

Tomates datterino, bufala au lait cru "Barlotti", huile d'olive Santa Tea bio, basilic **15€**

Charcuterie

 🐷

Jambon de parme 24 mois, mortadelle, speck affiné, saucisson des Abruzzes, bresaola **18€**

Club sandwich à l'italienne

 🐷

Jambon cuit, tomates datterino, bufala DOP, parmesan DOP, huile d'olive **16€**

Club sandwich végétarien à l'italienne

Tomates datterino, bufala DOP, courgettes, aubergines, parmesan DOP, huile d'olive **16€**

Club sandwich Truffé

 🐷

Jambon cuit à la truffe, bufala DOP, crème de truffe, parmesan DOP **17€**

AL FORNO

Servies avec roquette, parmesan DOP et tomates datterino

Lasagnes à l'Ajaccienne

Sauce tomate, viande hachée, fior di latte, parmesan Dop, basilic **16€**

Lasagnes aux légumes gratinées au four

Sauce tomate, courgettes grillées, aubergines confites, fior di latte, parmesan DOP, basilic **16€**

Aubergines à la parmigiana

Aubergines gratinées, sauce tomate, parmesan DOP, fior di latte **16€**

PIZZE

Toutes nos pizzas sont issues d'un processus de longue fermentation

ROSSE

La Marguerite <i>Tomate, fior di latte fraîche, basilic</i>	12.5€
Marguerite DOP <i>Tomate San Marzano bio, bufala DOP, basilic, huile d'olive</i>	14.5€
Marinara <i>Tomate San Marzano bio, ail, filet d'huile d'olive, origan</i>	11.5€
A la Napolitaine <i>Tomate, fior di latte fraîche, olives, câpres, anchois, basilic</i>	14.5€
Aubergine pimentée <i>Tomate, bufala DOP, aubergines pimentées, parmesan DOP menthe</i>	15.5€
Roquette et Parme <i>Tomate, bufala DOP, roquette, parme 24 mois, parmesan DOP</i> 🐷	16.5€
La Diva <i>Tomate, fior di latte fraîche, champignons, jambon cuit, basilic</i> 🐷	14.5€
La Diva façon DOP <i>Tomate San Marzano bio, champignons, jambon blanc, bufala DOP écrasée, basilic, huile d'olive</i> 🐷	16.5€
La Calzone <i>Tomate, fior di latte fraîche, champignons, jambon cuit, œuf</i> 🐷	15.5€
L'Impasto <i>Tomate San Marzano bio, roquette, burrata, bresaola, huile d'olive citronnée, parmesan DOP</i>	17.5€
Spianata piquante et artichauts <i>Tomate, fior di latte fraîche, spianata piquante, artichauts</i> 🐷	15.5€
Spianata piquante et stracciatella <i>Tomate San Marzano bio, spianata, oignons confits, stracciatella, basilic, huile d'olive</i> 🐷	17.5€
La Niçoise <i>Tomate, fior di latte fraîche, chèvre, poivrons à l'huile, oignons façon pissaladière, olives, persillade</i>	16.5€
La Végétarienne <i>Tomate, bufala DOP, aubergines confites, courgettes grillées, artichauts, olives</i>	16.5€
Ici-même (vegan) <i>Tomate San Marzano bio, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, olive, roquette, tomate datterino</i>	15.5€

BIANCHE

Pistacchio <i>Fior di latte fraîche, burrata, mortadelle, pistaches, tomates datterino</i>	17.5€
Quatre fromages <i>Fior di latte fraîche, gorgonzola, scamorza fumée, taleggio</i>	16.5€
Gorgonzola miel <i>Fior di latte fraîche, gorgonzola, roquette, miel, tomates datterino</i>	15.5€
La Diva truffée <i>Crème de truffes, fior di latte fraîche, champignons, jambon cuit, huile d'olive</i> 🐷	15.5€
Fumée et truffée <i>Crème de truffe, fior di latte fraîche, roquette, speck affiné, champignons, parmesan DOP</i> 🐷	16.5€
La Bianchissima <i>Fior di latte fraîche, bufala, parmesan DOP, huile d'olive, basilic</i>	15.5€
La brunch <i>Fior di latte fraîche, bufala DOP speck grillé, oignons façon pissaladière, œuf</i> 🐷	16.5€
Cotto et gorgonzola <i>Parmesan, gorgonzola, stracciatella, jambon blanc au four, tomates datterino, basilic</i> 🐷	17.5€

DOLCI

Tiramisu classique ou fraise	7,5€
Panna cotta et son coulis	7,5€
Calzone au nutella	7,5€
Café gourmand <i>3 desserts accompagnés d'un café</i>	8,5€
Mousse au chocolat	7,5€
Baba au rhum <i>accompagné de son shot</i>	8,5€

BEVANDE

Limonata sicilienne bio 27.5cl classique, orange sanguine, citron, chinotto	4,5€
Jus de fruits orange, pomme, abricot, ananas	4,5€
Eau minérale Evian / San Pellegrino 50cl / 1L - plate ou gazeuse	4,5/6.5€
Coca-Cola / Coca zéro - 33cl Ice-Tea pêche - 25cl	4,5€
Thé à la menthe bio - 27,5 cl	4,5€
Café ou déca	2,5€

SPRITZ (6CL)



Aperol Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange	8€
Ugo Fleur de sureau, Prosecco, eau gazeuse, menthe	8€
Italicus Liqueur de bergamote, Prosecco, eau gazeuse, menthe	8€
Campari Campari, Prosecco, eau gazeuse, orange	8€

BIRRE (33CL)

Moretti Classique	5€
Artisanale Flea (Blonde, Red, IPA)	7€

VINI

ROSSO

		 15cl
Valpolicella Classico Ripasso Poiane DOC (Vénétie)	38€	8€
Bardolino Bordenis (Vénétie)	28€	6€
Piluna Primitivo IGT (Pouilles)	28€	
Passo Del Sud Negroamaro - Primitivo (Pouilles)	26€	
Rapitale Nero d'Avola bio (Sicile)	28€	
Montepulciano d'Abruzzo DOC (Abruzzes)	29€	7€
Lambrusco Grasparossa DOC Secco (Emilie Romagne)	24€	
Chianti Riserva BACCIO DOCG (Toscane)	31€	7€
SAMSO Cinsault 🍷 (Languedoc)	28€	

BIANCHI

Sannio Fiano DOC (Campanie)	28€	
Tufaie Soave Classico Superiore DOCG (Vénétie)	30€	7€
Prosecco Valdobbiadene (Vénétie)	28€	7€
Chardonnay SAMPIETRAN DOC (Pouilles)	26€	6€
Terre 🍷 (Chardonnay - Languedoc)	28€	

ROSE

Pino Grigio (Vénétie)	26€	6€
Bardolino Chiaretto (Vénétie)	28€	

DIGESTIVO

Limoncello, Amaretto, Grappa	6€
-------------------------------------	----