

# IMPASTO

PIZZE - TRATTORIA  
NATION

21 rue Picpus  
PARIS 12  
01.40.19.12.97

PIZZERIA  
ALIGRE

63 rue Traversière  
PARIS 12  
01.43.07.78.85

[www.impasto-paris.com](http://www.impasto-paris.com)

 @impastoparis

Ouvert 7j/7

## APERITIVO

nos charcuteries sont tranchées à la commande

|  |     |
|--|-----|
| <b>Burratina crémeuse</b> (100 gr)                                 | 8€  |
| <b>Burratina crémeuse à la truffe</b> (125 gr)                     | 9€  |
| <b>Jambon cuit à la truffe</b> 🐷                                   | 8€  |
| <b>Jambon de Parme affiné 24 mois</b> 🐷                            | 8€  |
| <b>Bufala artisanale au lait cru</b> (125 gr)                      | 8€  |
| <b>Artichauts grillés et parmesan</b> (3 pièces)                   | 8€  |
| <b>Tri mozza</b> (burratina, bufala, bufala fumée / 50 gr chacune) | 10€ |
| <b>Mortadella al pistacchio</b>                                    | 8€  |

## MENU BAMBINO 13€

Pizza jambon fromage  
ou  
Rigatoni Napoli (sauce tomate)

Panna cotta

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

## ANTIPASTI

Accompagnés de focaccia maison

|  |       |
|--|-------|
| <b>Légumes grillés</b>   | 17.5€ |
| <i>Roquette, bufala DOP, courgettes grillées, aubergines confites, artichauts, poivrons grillés à l'huile, fenouil croquant, parmesan DOP, tomates datterino</i> |       |
| <b>Mixtes</b> 🐷  | 17.5€ |
| <i>Roquette, bufala DOP, aubergines confites, courgettes grillées, speck affiné, mortadelle, saucisson des Abruzzes, parmesan DOP, tomates datterino</i>         |       |
| <b>Carpaccio de Bresaola</b>   | 17.5€ |
| <i>Bresaola, champignons à cru, parmesan DOP, roquette, tomates datterino, huile d'olive, citron</i>   |       |
| <b>Insalate di tonno</b>   | 19.5€ |
| <i>Roquette, thon rouge snacké, artichauts, tomates datterino, aubergines, olives</i>  |       |
| <b>Salentino</b> 🐷   | 17.5€ |
| <i>Roquette, burrata, tomate datterino, parmesan DOP, jambon de parme 24 mois</i>  |       |
| <b>La tomate Mozza de l'Impasto</b>  | 17.5€ |
| <i>Tomates datterino, bufala au lait cru "Barlotti", huile d'olive, basilic</i>  |       |
| <b>Club sandwich à l'italienne</b> 🐷   | 17.5€ |
| <i>Jambon cuit, tomates datterino, bufala DOP, parmesan DOP, huile d'olive, basilic</i>  |       |
| <b>Club sandwich végétarien à l'italienne</b>  | 17.5€ |
| <i>Tomates datterino, bufala DOP, courgettes, aubergines, parmesan DOP, huile d'olive, basilic</i>   |       |
| <b>Club sandwich Truffé</b> 🐷  | 18.5€ |
| <i>Jambon cuit à la truffe, bufala DOP, crème de truffe, parmesan DOP</i>  |       |

## PASTA

|   |       |
|---|-------|
| <b>Rigatoni al tartufo</b>  | 17.5€ |
| <i>Champignons bruns poêlés, crème de truffe noire, roquette, parmesan affiné 24 mois</i> |       |
| <b>Rigatoni al pomodoro, basilico e stracciatella</b>                                     | 17.5€ |
| <i>Tomates italiennes, huile d'olive, basilic, stracciatella</i>                          |       |
| <b>Linguine al pesto</b>  | 19.5€ |
| <i>Pesto genovese, basilic, pignons, stracciatella, tomates séchées</i>                   |       |
| <b>Rigatoni carbonara</b> 🐷   | 17.5€ |
| <i>Guanciale, jaune d'oeuf, parmesan, poivre</i>  |       |
| <b>Linguine al tonno rosso fresco</b>   | 19.5€ |
| <i>Thon rouge frais, tomates datterino, aubergines, pignons de pin, ail, menthe</i>       |       |
| <b>Linguine a la bomba</b>  | 19.5€ |
| <i>Moules fraîches décortiquées, ail, piment, persil</i>                                  |       |

## PIZZE

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

### ROSSE

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

### BIANCHE

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

### DOLCI

|  |      |
|--|------|
| <b>Mousse au chocolat</b>                                    | 7.5€ |
| <b>Panna cotta et son coulis de fraise</b>                   | 7.5€ |
| <b>Tiramisù classique ou tiramisù fraise</b>                 | 7.5€ |
| <b>Calzone au nutella</b>                                    | 7.5€ |
| <b>Baba au rhum</b>  | 8.5€ |
| <b>Café gourmand</b> <i>3 desserts accompagnés d'un café</i> | 9€   |

## COCKTAILS

|  |    |
|--|----|
| <b>Spritz</b> : Aperol, Ugo, Italicus, Limoncello - 16cl               | 9€ |
| <b>Americano maison</b> Campari, Martini rouge, eau gazeuse - 8cl      | 9€ |
| <b>Mojito</b> Rhum, menthe fraiche, citron vert, eau gazeuse - 16cl    | 9€ |
| <b>Negroni</b> Campari, Martini rouge, gin - 8cl                       | 9€ |
| <b>Ramazotti rosato</b> Ramazzotti rosé, tonic, zeste de citron - 16cl | 9€ |
| <b>Martini expresso</b> Martini, expresso, liqueur de café - 8cl       | 9€ |

## ALCOOLS (4CL)

|   |      |
|---|------|
| <b>Whisky Bellevoy bleu</b> blanc, rouge, noir (français) | 10€  |
| <b>Whisky Jack Daniel's</b>                               | 8.5€ |
| <b>Jameson</b>  | 8.5€ |
| <b>Gin B2B Hendricks</b>                                  | 8.5€ |
| <b>Rhum Embargo Anejo blanco</b>                          | 8.5€ |
| <b>Rhum Espandido</b>                                     | 10€  |
| <b>Rhum La Hechicera</b>                                  | 10€  |
| <b>Vodka Absolut</b>                                      | 8.5€ |

## CHAMPAGNE

|                                    |     |
|------------------------------------|-----|
| <b>Champagne PANNIER</b> bouteille | 60€ |
| <b>Coupe de Champagne</b> - 12cl   | 9€  |

## BOISSONS FRAÎCHES

|  |    |
|--|----|
| <b>Jus de fruits</b> orange, abricot, ananas, tomate, fraise, pomme - 25cl | 5€ |
| <b>Limonade Tomarchio Bio</b> : orange sanguine ou citron - 27.5cl         | 5€ |
| <b>Coca cola, Coca cola zero, Diabolo</b> - 33cl                           | 5€ |
| <b>Tonic, Perrier, Orangina, Schweppes, Ice Tea Pêche</b> - 25cl           | 5€ |
| <b>Evian, San Pellegrino</b> - 100 cl                                      | 7€ |
| <b>Evian, San Pellegrino</b> - 50 cl                                       | 5€ |
| <b>Thé glacé à la menthe bio Tomarchio</b> - 27.5cl                        | 5€ |

## COCKTAILS SANS ALCOOL

|  |       |
|--|-------|
|  | 20 cl |
| <b>Virgin spritz</b>   | 7€    |
| <b>Virgin mojito</b>   | 7€    |
| <b>Paradiso</b> Fruit de la passion, ananas, sirop de fraise | 7€    |
| <b>Bora bora</b> Noix de coco, ananas, fruit de la passion   | 7€    |

## APERITIVI

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| <b>Martini</b> rouge ou blanc - 4cl | 6€ |
| <b>Ricard</b> - 2cl                 | 5€ |
| <b>Kir Royal</b> - 12cl             | 9€ |
| <b>Kir Prosecco</b> - 12cl          | 7€ |

## BIÈRES

|  |      |      |      |
|--|------|------|------|
|  | 25cl | 33cl | 50cl |
| <b>Moretti Blond lager</b> pression              | 5€   |      | 8.5€ |
| <b>LBF IPA</b> pression                          | 5.5€ |      | 9.5€ |
| <b>Panaché, Monaco</b>                           | 5€   |      | 9€   |
| <b>Bière Artisanale Flea</b><br>(Blonde, Ambrée) |      |      | 7€   |

## BOISSONS CHAUDES

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| <b>Café, déca, allongé</b>         | 2.5€ |
| <b>Café noisette</b>               | 2.8€ |
| <b>Cappuccino, crème, chocolat</b> | 5€   |
| <b>Thé, infusion</b>               | 5€   |

## VINI

### ROSSI

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

### BIANCHI

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

### ROSATI

|                                      |     |    |
|--------------------------------------|-----|----|
| <b>Pino Grigio</b> (Vénétie)         | 26€ |    |
| <b>Bardolino Chiaretto</b> (Vénétie) | 28€ | 6€ |