

## DOLCI

|                                                                                 |     |
|---------------------------------------------------------------------------------|-----|
| CANNOLO SICILIANO                                                               | 7.5 |
| TIRAMISU CLASSIQUE                                                              | 7.5 |
| PANNA COTTA ET SON COULIS FRUITS ROUGES                                         | 7.5 |
| PROFITEROLLES CHANTILLY AU CHOCOLAT                                             | 8.5 |
| GÂTEAU MIMOSA                                                                   | 7.5 |
| TARTELETTE SABLÉE RICOTTA ET POIRE CARAMÉLISÉE                                  | 7.5 |
| BABA AU RHUM                                                                    | 7.5 |
| CALZONE AU NUTELLA                                                              | 7.5 |
| CAFE GOURMAND                                                                   | 8.5 |
| 3 mini desserts accompagnés d'un café                                           |     |
| GELATO (glace 2 boules)                                                         | 7.5 |
| Vanille, citron, chocolat, fraise, mangue, caramel fleur de sel, café, pistache |     |

## ALCOOLS

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| WHISKY Ballantine's / Jameson / JB / Jack Daniel's   | 10 |
| WHISKY ABERLOUR 12 ans d'âge / CHIVAS 12 ans d'âge   | 12 |
| WHISKY BELLEVOY bleu, blanc, rouge, noir             | 12 |
| GIN Malfy rosa / Limone / Arancia / B2B Hendricks    | 9  |
| TEQUILA Altos blanco                                 | 9  |
| VODKA ABSOLUT / EOR (artisanale française)           | 9  |
| RHUM EMBARGO Anejo blanco / ESPANDIDO / LA HECHICERA | 9  |
| GRAPPA / LIMONCELLO / AMARETTO                       | 6  |

## BOISSONS CHAUDES

|                     |     |
|---------------------|-----|
| CAFÉ, DÉCA, ALLONGÉ | 2.5 |
| CAFÉ NOISETTE       | 2.8 |
| CAPPUCCINO          | 5   |
| CREME               | 5   |
| LATTE               | 5   |
| CHOCOLAT CHAUD      | 5   |
| THÉ, INFUSION       | 5   |

## BOISSONS FRAICHES

|                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------|-----|
| JUS DE FRUITS - 25CL                                      | 5   |
| LIMONADE TOMARCHIO BIO - 27.5CL                           | 5   |
| COCA COLA, COCA COLA ZERO, DIABOLO - 33CL                 | 5   |
| TONIC, PERRIER, ORANGINA, SCHWEPPES, ICE TEA PÊCHE - 25CL | 5   |
| EVIAN, SAN PELLEGRINO - 50/100 CL                         | 5/7 |
| THÉ GLACÉ À LA MENTHE BIO TOMARCHIO - 27.5CL              | 5   |
| CRODINO - 25CL                                            | 5   |

## VINI ROSSI

|                                                  | BTL 75cl | VRE 15cl |
|--------------------------------------------------|----------|----------|
| LAMBRUSCO GRASPAROSSA DOC SECCO (EMILIE ROMAGNE) | 26       |          |
| BARDOLINO BORDENIS (VÉNÉTIE)                     | 28       | 6.5      |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC (ABRUZZES)           | 30       | 7        |
| PASSO DEL SUD NEGROAMARO - PRIMITIVO (POUILLES)  | 27       |          |
| PILUNA PRIMITIVO IGT (POUILLES)                  | 29       | 7        |
| RAPITALE NERO D'AVOLA BIO (SICILE)               | 28       |          |
| CANNONAU (SARDAIGNE)                             | 34       | 8        |
| CHIANTI SUPERIORE SAN LORENZO (TOSCANE)          | 31       | 7.5      |
| VALPOLICELLA VENTALE (VENETIE)                   | 36       | 8.5      |
| BARBERA D'ASTI (PIEMONTE)                        | 35       |          |
| BAROLO MARCHESI DI BAROLO (PIEMONTE)             | 78       |          |
| AMARONE RHETICO (VENETIE)                        | 69       |          |

## VINI BIANCHI

|                                                |    |     |
|------------------------------------------------|----|-----|
| CHARDONNAY COLTRI (TOSCANE)                    | 28 | 6.5 |
| SANNIO FIANO DOC (CAMPANIE)                    | 28 |     |
| TUFAIE SOAVE CLASSICO SUPERIORE DOCG (VÉNÉTIE) | 32 | 7.5 |
| TERRE BIO (CHARDONNAY - LANGUEDOC) 🍷           | 28 | 6.5 |
| PROSECCO VALDOBBIADENE (VÉNÉTIE)               | 28 | 6.5 |
| NOREA PINOT BIANCO (TRENTINO)                  | 42 |     |
| GRILLO VIVIRI BIO (SICILE)                     | 31 |     |

|                      |    |   |
|----------------------|----|---|
| CHAMPAGNE PANNIER    | 60 | 9 |
| TRENTO DOC MILLÉSIMÉ | 60 | 9 |

## VINS ROSÉS

|                                       |    |     |
|---------------------------------------|----|-----|
| PINO GRIGIO (VÉNÉTIE)                 | 28 | 6.5 |
| BARDOLINO CHIARETTO (VÉNÉTIE)         | 30 |     |
| ROSAMURI BIO (SICILIE)                | 31 | 7   |
| SAINTE MARGUERITE (CÔTES DE PROVENCE) | 34 | 8.5 |

# IMPASTO

## COCKTAILS

|                                                                |   |
|----------------------------------------------------------------|---|
| SPRITZ Aperol, Campari, Ugo, Italicus, Limoncello, Cynar       | 9 |
| AMERICANO MAISON Campari, Martini rouge, eau gazeuse           | 9 |
| MOJITO Rhum, menthe fraiche, citron vert, eau gazeuse          | 9 |
| NEGRONI Campari, Martini rouge, gin                            | 9 |
| MARTINI EXPRESSO Martini, espresso, liqueur de café            | 9 |
| BELLINI Purée de pêche, Prosecco                               | 9 |
| GARIBALDI Campari, jus d'orange                                | 9 |
| MADELEINE Cointreau, amaretto, jus d'ananas                    | 9 |
| COSMOPOLITAIN Vodka, triple sec, cranberry, citron vert        | 9 |
| DRY MARTINI Gin, martini blanc                                 | 9 |
| GIANNI Gin, St Germain, sucre de canne, Schweppes, citron vert | 9 |
| VIRGIN SPRITZ / VIRGIN MOJITO                                  | 7 |
| PARADISO Fruit de la passion, ananas, sirop de fraise          | 7 |
| BORA BORA Noix de coco, ananas, fruit de la passion            | 7 |

## BIERES

|                                        | 25 cl | 33cl | 50 cl |
|----------------------------------------|-------|------|-------|
| MORETTI BLOND LAGER PRESSION           | 5     |      | 8.5   |
| GALLIA IPA PRESSION                    | 5.5   |      | 9.5   |
| PANACHÉ, MONACO                        | 5     |      | 9     |
| BIÈRE ARTISANALE FLEA (BLONDE, AMBRÉE) |       | 7    |       |

## STUZZICHINI

|                                                            |   |
|------------------------------------------------------------|---|
| Toutes nos charcuteries sont tranchées lors de la commande |   |
| TRI MOZZA Burratina, bufala, bufala fumée (50 gr chacune)  | 8 |
| BUFALA ARTISANALE au lait cru (125 gr)                     | 8 |
| BURRATINA CRÉMEUSE (100 gr)                                | 8 |
| BURRATINA CRÉMEUSE À LA TRUFFE (100 gr)                    | 8 |
| JAMBON CUIT À LA TRUFFE 🍄                                  | 8 |
| JAMBON DE PARME AFFINÉ 24 MOIS 🍄                           | 8 |
| MORTADELLA AL PISTACCHIO 🍄                                 | 8 |
| ARTICHAUTS GRILLÉS ET PARMESAN 3 pièces                    | 8 |

INSALATE E ANTIPASTI

Nos antipasti sont servis avec une focaccia maison

CARPACCIO BRESAOLA 17.5  
Bresaola Punta d’Anca, citron, huile d’olive, roquette, champignons bruns, parmesan

INSALATA CÉSAR (façon Impasto) 17.5  
Jeunes pousses d’épinard, poulet pané, artichauts, tomates datterino, maïs, champignons de Paris bruns, roquette, amandes torréfiées

ANTIPASTO DELLA CASA 🍷 17.5  
Burrata crémeuse (125 gr), roquette, tomates datterino, artichauts grillés, jambon de Parme affiné 24 mois

ANTIPASTO MISTO 🍷 17.5  
Roquette, aubergines et courgettes grillées, bufala (50 gr), speck, saucisses des Abruzzes, mortadelle, parmesan

LEGUMI ALLA GRIGLIA 17.5  
Roquette, aubergines et courgettes grillées, artichauts et poivrons à l’huile, tomates confites, bufala (50 gr), parmesan

RUSTICO 🍷 17.5  
Mortadelle, bufala, bufala fumée, burrata (50 gr de chaque mozza), roquette, parmesan, tomates datterino

INSALATA DI TONNO 19.5  
Pousse d’épinard, artichauts, tomates cerises, oignons rouges, olives, thon rouge snacké, bufala, balsamique

CLUB SANDWICH ALL’ITALIANA 🍷 17.5  
Roquette, jambon, tomates datterino, bufala, parmesan, huile d’olive, basilic

CLUB SANDWICH VEGGIE 17.5  
Roquette, tomates datterino, bufala, courgettes, aubergines, parmesan, huile d’olive, basilic

CLUB SANDWICH BOSCAIOLO 🍷 18.5  
Crème de truffe, mozzarella di bufala, jambon cuit, filet d’huile d’olive, parmesan

CLUB SANDWICH AL TONNO 17.5  
Thon, oignons rouges, tomates cerises, mozzarella di bufala

MENU BAMBINO 13

PIZZA JAMBON FROMAGE 🍷 OU RIGATONI NAPOLI (SAUCE TOMATE) +  
PANNA COTTA OU BOULE DE GLACE +  
UNE BOISSON (jus d’orange, pomme, grenadine, ananas)

Tous nos prix s’entendent en euro - Taxes et service compris

PASTA

RIGATONI AL TARTUFO 18.5  
Champignons bruns poêlés, crème de truffe noire, roquette, parmesan affiné 24 mois

RIGATONI CON POLPETTE 19.5  
Sauce tomate, boulettes de bœuf haché, pignons de pin, basilic

RIGATONI ALLA CARBONARA 🍷 18.5  
Guanciale, jaune d’œuf, parmesan, poivre, crème

RIGATONI AL POMODORO, BASILICO E STRACCIATELLA 17.5  
Tomates italiennes, huile d’olive, basilic, stracciatella

LINGUINE ALLE VONGOLE 21.5  
Palourdes, ail, persil, tomates cerises

LINGUINE AL PESTO 19.5  
Pesto genovese, basilic, pignons de pin, stracciatella, tomates séchées

RIGATONI ALL’ ARRABBIATA 17.5  
Sauce tomate, olives, piment, persil, ail

LINGUINE AL TONNO ROSSO FRESCO 19.5  
Thon rouge frais, tomates datterino, aubergines, pignons de pin, ail, menthe

GNOCCHI AL GORGONZOLA E NOCCIOLE 19.5  
Gnocchis au gorgonzola et noisettes

PIATTI

SCALOPPINA AL TARTUFO 23.5  
Escalope de veau, crème de truffe, champignons bruns, parmesan, roquette, linguine

SCALOPPINA ALLA MILANESE\* 21.5  
Escalope de veau panée

FILETTO DI MANZO\* 27.5  
Filet de bœuf, sauce au poivre (200 gr)

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA 🍷 23.5  
Escalope de veau, sauge, jambon de Parme, vin blanc, jus de veau, linguine

TAGLIATA DI TONNO ROSSO FRESCO\* 23.5  
Thon à la plancha (200 gr)

\*Accompagné de pommes de terre basse température ou de linguine sauce tomate ou de légumes

Liste des allergènes disponible sur demande

PIZZE

Fermentation lente

LA MARGUERITE 12.5

Tomate, fior di latte fraîche, basilic  
MARGUERITE DOP 14.5

Tomate San Marzano bio, bufala DOP, basilic  
MARINARA 11.5

Tomate San Marzano bio, ail, huile d’olive, origan  
A LA NAPOLITAINE 15.5

Tomate, fior di latte fraîche, olives, câpres, anchois, basilic  
AUBERGINE PIMENTÉE 16.5

Tomate, bufala DOP, aubergines pimentées, parmesan, menthe  
ROQUETTE ET PARME 🍷 17.5

Tomate, bufala DOP, roquette, parme 24 mois, parmesan  
LA DIVA 🍷 15.5

Tomate, fior di latte, champignons, jambon cuit, basilic  
LA DIVA FAÇON DOP 🍷 17.5

Tomate San Marzano bio, champignons, jambon cuit, bufala DOP, basilic  
LA CALZONE 🍷 16.5

Tomate, fior di latte fraîche, champignons, jambon cuit, œuf  
L’IMPASTO 17.5

Tomate San Marzano bio, roquette, burratina, bresaola, parmesan  
SPIANATA PIQUANTE ET ARTICHAUTS 🍷 16.5

Tomate, fior di latte fraîche, spianata piquante, artichauts  
SPIANATA PIQUANTE ET STRACCIATELLA 🍷 17.5

Tomate San Marzano bio, spianata piquante, oignons confits, stracciatella, basilic  
LA NIÇOISE 17.5

Tomate, fior di latte fraîche, chèvre, poivrons, oignons pissaladière, olives, persillade  
LA VÉGÉTARIENNE 16.5

Tomate, bufala DOP, aubergines confites, courgettes, artichauts, olives, basilic  
ICI-MÊME (VEGAN) 15.5

Tomate, aubergines, courgettes, poivrons, artichauts, olive, roquette, tomate datterino  
AL TONNO 16.5

Tomate, thon, fior di latte fraîche, poivrons, oignons confits, olives, persil  
PISTACCHIO 🍷 17.5

Fior de latte fraîche, burrata, mortadelle, pistaches, tomates datterino  
QUATRE FROMAGES 16.5

Fior di latte fraîche, gorgonzola, scamorza fumée, taleggio  
GORGONZOLA MIEL 15.5

Fior di latte fraîche, gorgonzola, roquette, miel, tomates datterino  
LA DIVA TRUFFÉE 🍷 16.5

Crème de truffe, fior di latte fraîche, champignons, jambon cuit, huile d’olive  
FUMÉE ET TRUFFÉE 🍷 17.5

Crème de truffe, fior di latte fraîche, roquette, speck affiné, champignons, parmesan  
LA BRUNCH 🍷 16.5

Fior di latte fraîche, bufala DOP speck grillé, oignons façon pissaladière, œuf  
COTTO ET GORGONZOLA 🍷 17.5

Parmesan, gorgonzola, stracciatella, jambon blanc au four, tomates datterino

Supplément burrata, bufala, stracciatella 5  
Supplément charcuterie 🍷 3  
Autre supplément 2