



I M P A S T È

I Sapori della Natura in Città

Benvenuti da Impastè, un luogo dove la passione per la cucina si unisce all'amore per gli impasti artigianali.

Ogni impasto è preparato con cura utilizzando solo le migliori materie prime, garantendo così un risultato di altissima qualità e una digeribilità superiore.

Crediamo nell'importanza dei produttori agricoli locali e sosteniamo attivamente i piccoli produttori del nostro paese.

La nostra filosofia è quella di creare una sinergia tra l'eccellenza dei nostri impasti e la qualità dei prodotti locali, dando vita a una esperienza gastronomica unica.

Alcuni Nostri Fornitori di Fiducia

Mulino Marino

Birrificio Agricolo Pagus

Agriturismo Fiorida

Azienda Agricola Monte Agrella

Azienda Agricola Biologica Centonze

Torrefazione Artigianale Caffè Cagliari

Coperto Pranzo € 1 • Coperto Cena € 2



MENÙ PRANZO

IL TEGAMINO DI STÈ

Soffice Impasto della Pizza al Trancio
(Superficie Morbida e Base Croccante)

Margherita (1•7) € 8

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella
Fior di Latte di Gragnano, Basilico Fresco.

Acciughe (1•4) € 10

Pomodoro San Marzano DOP, Olive
Taggiasche, Origano Siciliano, Acciughe
del Mar Cantabrico.

Salsiccia (1•7) € 10

Datterino Giallo, Fior di latte di Gragnano,
Salsiccia Fresca di Nero Casertano,
Friarielli Saltati.

Mortadella (1•7•8) € 10

Pomodoro San Marzano DOP, Mortadella
Artigianale, Stracciatella Pugliese,
Granella di Pistacchio.

OrtoMania (1) € 8

Cipolla Rossa, Melanzane, Zucchine e
Peperoni Freschi Grigliati, Rucola Fresca.

LA PALA DI STÈ

Autentico Impasto della Pala Romana
(Farcita all'interno, Croccante e Friabile)

Prosciutto (1•3•7) € 10

Prosciutto Cotto Arrosto, Zucchine Grigliate,
Scamorza Dolce.

Tartufo (1•7) € 12

Roast Beef Punta D'Anca, Crema di Tartufo
Nero, Scaglie di Grana Padano DOP, Rucola
Fresca.

Culatello (1•7•8) € 12

Gorgonzola Dolce, Noci Tostate, Prosciutto
Crudo Culatello, Datterini Confit.

Pancetta (1•7) € 12

Crema di Patate, Pancetta Affumicata,
Cipolla Caramellata, Pecorino Stagionato.

Veggie (1•7) € 10

Melanzane Grigliate, Mozzarella di Bufala,
Datterini Confit, Basilico Fresco.

INGREDIENTI EXTRA

Vuoi aggiungere qualche ingrediente in più nella tua Pizza?

• Prosciutto Cotto Arrosto	€ 2	• Stracciatella Pugliese	€ 2	• Jalapeño	€ 1
• Prosciutto Crudo Culatello	€ 4	• Mozzarella di Bufala	€ 2	• Olive Taggiasche	€ 1
• Spianata Piccante	€ 2	• Gorgonzola Dolce	€ 2	• Cipolla Caramellata	€ 2
• Acciughe del Mar Cantabrico	€ 4	• Grana Padano DOP	€ 2	• Datterini Confit	€ 2



MENÙ PRANZO

INSALATONA

con Salsa All' Aceto Balsamico

Tonno (4•7) € 14

Filetto di Tonno all'Olio d'Oliva, Valeriana, Datterini Freschi, Mozzarella di Bufala, Olive Taggiasche e Mela Verde.

Bresaola (7•8) € 12

Bresaola Punta d'Anca Fiorida, Valeriana, Datterini Freschi, Scaglie di Grana, Noci Tostate.

• Servito con Pane di Stè.

CONTORNI

Frittatina della Nonna Elda € 6

Con Erbette Fresche e Parmigiano.

Verdure Miste Grigliate € 6

Melanzane, Zucchine e Peperoni.

Patate Fresche al Forno € 5

Con Spezie ed Erbe Aromatiche.

Insalata Mista € 5

Valeriana, Datterini e Carote.

BURGER DI STÈ

Buns Artigianali fatti in casa, serviti con Patate Arrosto.

Woody (1•3•7) € 16

Scottona 180g, Pancetta Croccante, Scamorza Affumicata, Pomodoro Fresco, Valeriana e Salsa Burger.

Chicken (1•3•7) € 12

Burger di Pollo Croccante, Scamorza Dolce, Pomodoro Fresco, Valeriana e Maionese.

Vegetarian (1•3•6•7) € 15

Burger Vegano, Mozzarella di Bufala, Pomodoro Fresco, Valeriana e Maio Vegan.



MENÙ CENA

ANTIPASTI

Pan di Nuvole con Acciughe (1•4•7) € 6

Acciughe del Mar Cantabrico, Stracciatella Pugliese, Olive Taggiasche, Origano di Collina Siciliano.

Pan di Nuvole con Bresaola (1•7) € 6

Bresaola Punta d'Anca Fiorida, Mozzarella di Bufala DOP, Datterini Confit, Chips di Cavolo Nero.

Frittatina della Nonna Elda (3•7) € 6

con Erbette Fresche e Parmigiano.

DA CONDIVIDERE

Verdure Miste in Crosta (1•7) € 12

Pomodorino, Olive e Porro, Fior di Zucca, Salvia, Borragine.

• Servito con Salsa allo Yogurt

Tagliere di Salumi e Formaggi (1•7) € 18

Prosciutto Arrosto, Salamino Cacciatore, Slinzega Valtellinese, Frisa Alpino Misto Vacca e Capra, Bitto DOP d'Alpeggio, Caprino Stagionato.

• Servito con Confetture di Fichi e Pane di Stè

BURGER DI STÈ

Burns Artigianali fatti in casa, serviti con Patate Arrosto.

Woody (1•3•7) € 16

Scottona 180g, Pancetta Croccante, Scamorza Affumicata, Pomodoro Fresco, Valeriana e Salsa Burger.

Onion (1•3•7) € 16

Scottona 180g, Cipolla Rossa Caramellata, Gorgonzola DOP Dolce, Cipolla Croccante.

Royal (1•3•7) € 16

Scottona 180g, Crema di Tartufo, Mozzarella di Bufala, Rucola Fresca.

Pulled Pork (1•3•7) € 16

Boston Butt Cotto a Bassa Temperatura 10 Ore, Insalata di Cavolo e Carote, Salsa BBQ.

Chicken (1•3•7) € 12

Burger di Pollo Croccante, Scamorza Dolce, Pomodoro Fresco, Valeriana, Maionese.

Hot Chicken (1•3•6•7) € 15

Burger di Pollo Croccante, Grana Padano DOP, Jalapeño, Germogli di Soia Saltati, Pancetta Croccante, Salsa Algerina.

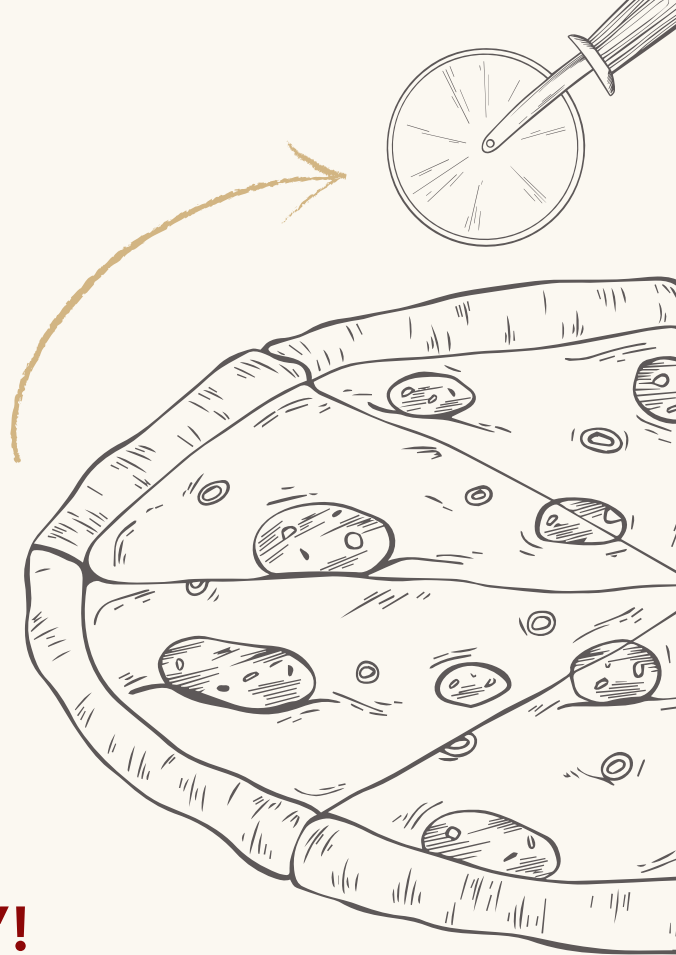
Vegetarian (1•3•7) € 15

Burger Vegano, Mozzarella di Bufala, Pomodoro Fresco, Valeriana, Maionese vegana.

Vegan (1•3•7) € 14

Burger Vegano, Melanzane, Zucchine, Peperoni, Rucola Fresca, Maionese Vegana.

PIZZA SHARING



SE SIETE UNA TAVOLATA DI 6 PERSONE IN SU, POTRETE OPTARE PER "SHARING PIZZA"!

Ogni membro della tavolata può scegliere una pizza a piacimento dal nostro menù, oppure potete affidarvi al nostro chef e alla sua fantasia.



Potrete assaggiare una varietà di sapori e gusti, rendendo ogni boccone un'avventura unica!

UN'ESPERIENZA DI GUSTO DA CONDIVIDERE!

Le nostre Pizze Condivisione verranno servite già tagliate e pronte per essere condivise con gli altri ospiti, creando un'esperienza conviviale e gustosa.

Divertitevi!

Cosa c'è di meglio che gustare diverse varietà di pizze in compagnia dei vostri cari e amici?

Share it!



PIZZE DI STÈ

Il Capitano (1•4•7) € 16
Salsa di Datterino Giallo, Scarola Fresca Saltata, Stracciatella Pugliese,
Acciughe del Mar Cantabrico, Polpa di Olive Dolci, Origano di Collina Siciliano.

Vero Amore (1•4•7) € 12
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Gragnano, Cipolla Rossa,
Filetto di Tonno all'Olio EVO.

Ciccia Rap (1•7) € 13
Mozzarella Fior di Latte di Gragnano, Salsiccia Fresca di Nero Casertano,
Cime di Rapa saltate con Aglio, Olio e Peperoncino.

Della Ella (1•7•8) € 14
Pomodoro San Marzano DOP, Mortadella Artigianale, Stracciatella Pugliese,
Granella di Pistacchio.

Della Ella Bianca (1•7•8) € 16
Fior di Latte di Gragnano, Mortadella Artigianale, Stracciatella Pugliese,
Granella di Pistacchio, Datterini Confit.

Infanzia (1•7) € 12
Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Gragnano, Würstel dell'Alto Adige,
Patate Arrosto alle Erbe Aromatiche.

Diavoletto (1•7) € 11
Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte di Gragnano, Salame
Spianata Piccante, Peperone Dolce.

Diavoletto Supremo (1•7) € 13
Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte di Gragnano, Salame
Spianata Piccante, Jalapeño, Peperoncini Rossi a Filetti Sottili.



PIZZE DI STÈ

- The Queen** (1•7) € 9
San Marzano DOP Tomatoes, Fior di Latte Mozzarella from Gragnano, Fresh Basil.
-
- Giardiniera** (1•7) € 11
Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Fior di Latte di Gragnano, Verdure Fresche Grigliate, Cipolla Croccante.
-
- Hamm** (1•7) € 13
Salsa di Datterino Giallo, Fior di Latte di Gragnano, Prosciutto Arrosto, Funghi Freschi Champignon.
-
- Hamm Gourmet** (1•7) € 15
Salsa di Datterino Giallo, Fior di Latte di Gragnano, Prosciutto Arrosto, Funghi Freschi Champignon, Cipolla Rossa e Gorgonzola DOP Dolce.
-
- Marinara Premium** (1) € 8
Pomodoro San Marzano DOP, Aglio, Olive Taggiasche, Capperi, Origano Siciliano.
-
- Marinara Gourmet** (1•4•7) € 14
Pomodoro San Marzano DOP, Aglio, Olive Taggiasche, Capperi, Stracciatella Pugliese, Acciughe del Mar Cantabrico, Origano Siciliano.
-
- Il Casaro** (1•7•8) € 13
Fior di Latte di Gragnano, Scamorza Affumicata, Gorgonzola DOP Dolce, Scaglie di Grana Padano DOP, Noci Tostate, Miele di Mille Fiori.
-
- Bosco Orrizontale** (1) € 12
Salsa di Datterino Giallo, Cipolla Rossa, Funghi Freschi Champignon, Olive Taggiasche, Germogli di Soia Saltati, Datterini Confit, Chips di Cavolo Nero.
-



COSA BEVIAMO?

ANALCOLICO

	€
• Acqua Naturale <i>Panna</i>	2
• Acqua frizzante <i>San pellegrino</i>	2
• Thè Limone Bio <i>Plose</i>	4
• Thè Pesca Bio <i>Plose</i>	4
• Cola Artigianale Bio <i>Galvanina</i>	4,5
• Aranciata Artigianale Bio <i>Galvanina</i>	4,5
• Limonata Artigianale Bio <i>Galvanina</i>	4,5
• Chinotto Artigianale Bio <i>Galvanina</i>	4,5
• Succo di Mele <i>Monte Agrella</i>	4,5
• Succo di Mirtillo <i>Monte Agrella</i>	5

COCKTAIL

	€
• Hugo Spritz	7
• Aperol Spritz	7
• Negroni Sbagliato	7
• Negroni	8
• Campari Spritz	8
• Gin Tonic Nordes	9
• Gin Tonic Hendrick's	10
• Gin Tonic Roku	10
• Gin Tonic Mare	12
• Gin Tonic Monkey 47	14

BIRRE

Birra Agricola alla Spina (*A rotazione, chiedere al personale*) € 6

Birra Agricola Pagus | 37,5cl

• Blonde Ale 4,5% vol	€ 6	• Frera 5,6% vol	€ 6
• Weissbier 5,0% vol	€ 6	• Brown Ale 4,5% vol	€ 6
• Belgian Ale 6,5% vol	€ 6	• Luppolo Fresco 4,5% vol	€ 6
• Red IPA 5,5% vol	€ 6		

Birra Agricola Pagus | 75cl

• Blonde Ale 4,5% vol	€ 12
• Weissbier 5,0% vol	€ 12
• Belgian Ale 6,5% vol	€ 12
• Red IPA 5,5% vol	€ 12
• Santo Stefano 8,2% vol	€ 18

Birra Agricola Agro | 33cl

• Lager 5% vol	€ 6
• Blanche 4,5% vol	€ 6
• American Pale Ale 5% vol	€ 6
• Oatmeal Stout 4,5% vol	€ 6



COSA BEVIAMO?

VINO BIANCO

	Calice	Bottiglia
• Falanghina - DOC 2023 Feudi di San Gregorio	€ 6	€ 22
• Vermentino Montecucco - DOC Bio 2021 Castello Colle Massari	€ 6	€ 22
• Chardonnay La Fuga - DOC 2021 Donna fugata		€ 28
• Sauvignon Südtirol Alto Adige - DOC 2021 St. Michelle Eppan		€ 32
• Etna Bianco - DOC 2020 Planeta		€ 36

VINO ROSSO

	Calice	Bottiglia
• Morellino di Scansano - DOCG 2022 Terenzi	€ 6	€ 22
• Lacrima di Moro D'Alba - DOC 2022 Fonte del Re Umani Ronchi	€ 6	€ 22
• Grignolino D'Asti - DOC 2021 Braida		€ 25
• Chianti Classico Pèppoli - DOCG 2021 Antinori		€ 34
• Bolgheri Rosso - DOC 2021 Grattamacco		€ 56

BOLLICINE

	Calice	Bottiglia
• Prosecco DOC - Extra Dry Bio-Veg. Alberto Nani		€ 18
• Prosecco Superiore Brut - Valdobbiadene DOCG Col Sandago	€ 6	€ 22
• Spumante Rosato Brut - Wildbacher Rosè / Col Sandago	€ 7	€ 25
• Franciacorta Blanc de Blancs - DOCG Vintage / Conti Ducco		€ 38
• Franciacorta Satèn - Edizione 2018 Bio / Barone Pizzini		€ 65
• Champagne Grand Brut - Perrier Jouët		€ 110

DOPO CENA

• Limoncello di Capri	€ 3,5	• Grappa Barricata	€ 5
• Mirto di Sardegna	€ 3,5	• Grappa al Miele Poli	€ 5
• Vecchio Amaro del Capo	€ 3,5	• Distillato di Birra Pagus	€ 6
• Braulio Riserva Speciale	€ 5	• Grappa di Barolo Gaja	€ 8
• Vermouth Amaro Dopo Teatro	€ 5	• Sea Amaro M0 Diamante	€ 8
• Jefferson Amaro Importante	€ 6	• Japanese Blended Whisky	€ 8
• Roger Bitter Amaro Extra Strong	€ 6	• Scotch Whisky Single Malt	€ 10



I M P A S T È

DOLCI FATTI IN CASA

Tiramisù di Stè (1•3•7) € 6
(con Gocce di Cioccolato Fondente)

Cheesecake di Stè (1•3•7) € 6
(con confetture di Frutti di Bosco)

DOLCI CLASSICI

Soufflé al Cioccolato € 6

Affogato al Caffè € 6

Tartufo al Pistacchio € 5

Crostata Vegana € 5

PASTICCERIA ARTIGIANALE

Godurioso € 8
Biscotto morbido al cioccolato,
mousse di gianduia, caramello salato
e glassa al cioccolato fondente.

Sicilia € 8
Tortino a tre strati con una base di
pan di spagna soffice, panna fresca
e una cremosa crema di pistacchio.

Caffè Rocher € 9
Super Bigné ripieno di crema al caffè,
ricoperto di cioccolato e nocciola, con
un disco di cioccolato fondente e panna.

Babà Croccante Arancia e Rhum € 9
Reinterpretazione del classico babà
con un croccante biscotto, mousse al
cioccolato bianco e glassa di arancia.

CAFFETTERIA

Caffè Espresso € 2
Monorigine Etiopia Sidamo Specialty Coffee 100% Arabica
(Note di Jasmin e Sentori di Caramello)

Caffè con Panna € 3

Caffè Shakerato € 4

Thè Caldo / Tisana € 4



I M P A S T È

INFORMATIVA ALLERGENI ALIMENTARI

Principali tipi di alimenti allergizzanti che si portano a conoscenza dei consumatori.

-  **Cereali contenenti glutine**
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro derivati)
-  **Crostacei**
e prodotti a base di crostacei
-  **Uova**
e prodotti a base di uova
-  **Pesce**
e prodotti a base di pesce
-  **Arachidi**
e prodotti a base di arachidi
-  **Soia**
e prodotti a base di soia
-  **Latte** e prodotti a base di latte
(incluso il lattosio)
-  **Frutta aguscio**
mandorle, nocciole, noci di tutti i tipi
-  **Sedano**
e prodotti a base di sedano
-  **Senape**
e prodotti a base di senape
-  **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
-  **Molluschi**
e prodotti a base di molluschi
-  **Lupini**
e prodotti a base di lupini
-  **Anidride solforosa e solfiti**
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro

Si prega la gentile clientela di segnalare le proprie allergie al nostro staff prima di effettuare l'ordine.