



**IMPERFETTO**  
PIZZERIA **NAPOLETANA**

EST CLASSÉE DANS LES 50 MEILLEURES  
PIZZERIAS EUROPÉENNES

# ANTIPASTI LES ENTRÉES

## CAPRESE

MOZZARELLA DE BUFFLONNE, TOMATES CERISES DATTERINO, BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO

€ 11.50

## SALADE BURRATA PUGLIESE

BURRATA DES POUILLES, SALADE ROQUETTE, TOMATES CERISES DATTERINO ET HUILE D'OLIVE EVO

€ 16.00

OU AVEC SUPPLÉMENT MORTADELLE DE BOLOGNE IGP

+ € 2.50

## SALADE IMPERFETTO

SALADE ROQUETTE, ARTICHAUTS GRILLÉES, POIVRONS RÔTIS, OLIVES, TOMATES CERISES DATTERINO, MOZZARELLA DE BUFFLONNE

€ 17.00

## PLANCHE MISTE

PLANCHE COMPOSÉE D'UN SÉLECTION DE CHARCUTERIE ITALIENNE ET ASSORTIMENT DE FROMAGES ITALIENS

€ 22.00

## CARPACCIO DI BRESAOLA

CARPACCIO DE VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE IGP, SALADE ROQUETTE, ARTICHAUTS GRILLÉS, TOMATES CERISES DATTERINO, COPEAUX DE GRANA PADANO AOP ET HUILE D'OLIVE EVO

€ 17.50

## FOCACCINA TARTUFATA

PETITE FOCACCIA À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE ET COPEAUX DE GRANA PADANO AOP

€ 8.50

## FOCACCINA CLASSICA

PETITE FOCACCIA, ORIGAN ET HUILE D'OLIVE EVO

€ 4.00



# MONTANARE TRIO DES PIZZETTES FRITES

## TRIO CLASSICO

€ 13.50

TOMATE SAN MARZANO, COPEAUX DE GRANA PADANO AOP ET BASILIC

## TRIO DEGUSTAZIONE

€ 17.50

- TOMATE SAN MARZANO, COPEAUX DE GRANA PADANO AOP ET BASILIC
- TOMATE JAUNE DATTERINO SICILIENNES, MORTADELLE DE BOULOGNE IGP, STRACCIATELLA DES POUILLES ET PISTACHE CONCASSÉES
- TOMATE A PACCHETELLE DU VESUVIO AOP, ANCHOIS ET ORIGAN

## PIZZE AUTENTICHE

### SUA MAESTÀ MARGHERITA

€ 12.50

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO

### MARGHERITA VERACE

€ 16.00

TOMATE A PACCHETELLE DU VESUVIO AOP, MOZZARELLA DE BUFFLONNE, BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO

### GOLDEN SUA MAESTÀ

€ 17.50

TOMATE JAUNE DATTERINO SICILIENNES, STRACCIATELLA DES POUILLES, TOMATES CERISES CONFITS, PESTO AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO

### VECCHIA NAPOLI

€ 16.50

TOMATES CERISES DATTERINO JAUNES ET ROUGES, OLIVES, ANCHOIS, ORIGAN, AIL ET HUILE D'OLIVE EVO



# PIZZE TRADIZIONALI

## COTTO

€ 15.50

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, JAMBON BLANC, CHAMPIGNONS, BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO

## NUVOLA ROSSA

€ 17.50

TOMATE JAUNE DATTERINO SICILIENNES, FIOR DI LATTE, SPIANATA PICCANTE, N'DUJA DI SPILINGA (CRÈME DE PORC ÉPICÉE), POIVRONS RÔTIS, BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO

## 4 FORMAGGI IMPERFETTO

€ 17.50

CRÈME DE FIORDIRICOTTA, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, PROVOLA (FROMAGE FUMÉ) ET CONFITURE DE TOMATE SAN MARZANO AOP

## TONNO

€ 17.50

TOMATE JAUNE DATTERINO SICILIENNES, FIOR DI LATTE, THON DE CETARA, CONFITURE D'OIGNONS ROUGES DE TROPEA, OLIVES, BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO AU CITRON

## VEGETARIANA

€ 16.00

PESTO DE BETTERAVE, FIOR DI LATTE, ARTICHAUTS GRILLÉS, POIVRONS RÔTIS, OIGNONS ROUGES DE TROPEA, BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO



# PIZZE CREATIVE

## LA BURRATA

€ 17.50

TOMATE SAN MARZANO, TOMATES CERISES DATTERINO, BURRATA DE POUILLES, PESTO AU BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO

## BRISA

€ 18.50

FIOR DI LATTE, CRÈME DE FIORDIRICOTTA, BRESAOLA (VIANDE DE BOEUF SÉCHÉE IGP), TOMATES CERISES CONFITES, BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO

## MORTADELLA

€ 19.00

CRÈME DE FIORDIRICOTTA, FIOR DI LATTE, MORTADELLE DE BOLOGNE IGP, PISTACHE CONCASSÉES ET BASILIC

## IRPINA 2.0

€ 18.50

PESTO DE BROCOLIS DE NAPLES (FRIARIELLI), FIOR DI LATTE, SAUCISSE FRAÎCHE AU FENOUIL, BROCOLIS DE NAPLES (FRIARIELLI) ET HUILE D'OLIVE EVO

## LA CIOCIARA 2.0

€ 18.00

CRÈME DE POTIRON, FIOR DI LATTE, CICCIOI DE PORC, CRÈME DE POIVRON DE PONTECORVO, POUDRE DE CAFFÉ, BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO

## IMperfecto 3.0

€ 19.50

CRÈME À LA TRUFFE NOIRE, FIOR DI LATTE, JAMBON DE PARME AOP AFFINÉ 24 MOIS, NOIX DU PERIGORD AOP, COPEAUX DE GRANA PADANO AOP, BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO



# FOCACCIA

## FOCACCIA BURRATA & CRUDO

€ 17.00

JAMBON DE PARME AOP AFFINÉ 24 MOIS, BURRATA DES POUILLES, TOMATES CERISES DATTERINO ET HUILE D'OLIVE EVO

## FOCACCIA MORTADELLA E STRACCIATELLA € 17.00

FOCACCIA, SALADE DE ROQUETTE, MORTADELLE DE BOLOGNE IGP, STRACCIATELLA DES POUILLES ET HUILE D'OLIVE EVO

# PANUOZZO

## MORTADELLA

€ 16.00

FIOR DI LATTE, SALADE DE ROQUETTE, MORTADELLE DE BOLOGNE IGP, TOMATES CERISES DATTERINO ET HUILE D'OLIVE EVO

## BRESAOLA

€ 17.00

FIOR DI LATTE, SALADE DE ROQUETTE, BRESAOLA (VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE IGP), TOMATES CERISES DATTERINO ET HUILE D'OLIVE EVO

# CALZONE

## CLASSICO

€ 17.00

TOMATE SAN MARZANO, FIOR DI LATTE, CRÈME DE FIORDIRICOTTA, SPIANATA PICCANTE, BASILIC ET HUILE D'OLIVE EVO

## VEGETARIANO

€ 16.00

TOMATE SAN MARZANO, CRÈME DE FIORDIRICOTTA, FIOR DI LATTE, CHAMPIGNONS, ROQUETTE ET HUILE D'OLIVE EVO



**IMPERFETTO**  
PIZZERIA NAPOLETANA

# DOLCI

## TIRAMISÙ IMperfecto

CLASSIQUE AU CAFÉ

€ 8.00

## BABÀ AL RHUM NAPOLETANO

AVEC DE LA CRÈME CHANTILLY ET CERISES

€ 9.00

## SEMIFREDDO AL PISTACCHIO

NOUGAT GLACÉ À LA PISTACHE

€ 8.00

## CAFFÈ GOLOSO

CAFÉ GOURMAND SERVI AVEC PETIT BABA AU RHUM, BISCUIT AUX AMANDES  
ET CANNOLO SICILIANO FARCI AU CHOCOLAT À LA NOISETTE

€ 9.00

## PANUOZZO ALLA NUTELLA

PIZZA SOUS LA FORME D'UN PANINO FARCIE AU NUTELLA

OU AVEC SUPPLÉMENT CRÈME DE PISTACHE + € 2.00

€ 11.00

## GELATO (2 BOULES DE GLACE)

FRAISE – CITRON – MANGUE – VANILLE – PISTACHE  
CHOCOLAT – CAFÉ – STRACCIATELLA – AMARENA  
NOISETTE DU PIÉMONT

€ 6.00

**PRIX NETS - SERVICE INCLUS**

**MINIMUM CARTE BANCAIRE € 10 // PAS DE PAIEMENT PAR CHÈQUE**



# BOLLICINE

**PROSECCO RUSTICO** (Veneto) DOC - Nino Franco  
15 cl € 8.00 | 75 cl € 36.00

**LAMBRUSCO Il Campanone** (Emilia Romagna) DOC - Lombardini  
75 cl € 29.00

**FRANCIACORTA Brut Nature** (Lombardia) DOCG - 1701

# VINI BIANCHI

**PECORINO** (Abruzzo) DOC - De Luca  
15 cl € 6.50 | 75 cl € 34.00

**ETNA BIANCO** (Sicilia) DOC - Alta Mora  
75 cl € 45.00

**CHARDONNAY** (Sicilia) DOC - Tasca d'Almerita  
75 cl € 65.00

**FALANGHINA** (Campania) IGT - Vinosia  
15 cl € 6.50 | 75 cl € 34.00

**PINOT GRIGIO** (Friuli Venezia Giulia) IGT - Conte Brandolini  
75 cl € 34.00

**FEDORA** (Puglia) DOC - Rivera  
37,5 cl € 19.00 | 75 cl € 30.00

# VINI ROSATI

**ALBIA** (Toscana) IGT - Barone Ricasoli  
75 cl € 35.00

**SERRE LORI** (Sardegna) IGT - Argiolas  
15 cl € 6.00 | 37,5 cl € 18.00 | 75 cl € 34.00



TOUS LES VINS CONTIENNENT LES ALLERGÈNES 12





# VINI ROSSI

**CANNONAU Costera** (Sardegna) DOC - Argiolas  
37,5 cl € 20.00 | 75 cl € 36.00

**PRIMITIVO** (Puglia) DOC - Feudi di San Marzano  
15 cl € 6.00 | 75 cl € 29.00

**ETNA ROSSO** (Sicilia) DOC - Alta Mora  
75 cl € 48.00

**AGLIANICO** (Campania) DOC - Vinosia  
75 cl € 35.00

**TAURASI Santandrea** (Campania) DOCG - Vinosia  
75 cl € 45.00

**CHIANTI** (Toscana) DOCG - Barone Ricasoli  
15 cl € 7.00 | 75 cl € 33.00

**CHIANTI Classico Riserva** (Toscana) DOCG - Barone Ricasoli  
75 cl € 49.00

**BRUNELLO DI MONTALCINO** (Toscana) DOCG - Banfi  
75 cl € 95.00

**BARBERA D'ASTI Superiore** (Piemonte) DOCG - Cossetti  
75 cl € 34.00

**VALPOLLICELLA Classico** (Veneto) DOC - Venturini  
37,5 cl € 19.00 | 75 cl € 34.50

**AMARONE della Valpolicella Classico** (Veneto) DOCG - Luigi Righetti



TOUS LES VINS CONTIENNENT LES **ALLERGÈNES 12**



# BIRRE ARTIGIANALI

33 cl

<b>ICHNUSA</b>	<b>€ 5.00</b>
<b>ARTIGIANALE BIONDA</b>	<b>€ 7.50</b>
<b>ARTIGIANALE AMBRATA</b>	<b>€ 8.00</b>
<b>ARTIGIANALE ROSSA</b>	<b>€ 8.00</b>

## APERITIVI

<b>SPRITZ</b> Aperol, Prosecco > 15 cl	<b>€ 9.00</b>
<b>SPRITZ 1.0</b> Campari, Prosecco > 15 cl	<b>€ 9.00</b>
<b>SPRITZ 2.0</b> Cynar (à base d'artichaut), Prosecco > 15 cl	<b>€ 9.00</b>
<b>SPRITZ 3.0</b> Sirop de fleur de sureau, Prosecco, Basilic > 15 cl	<b>€ 10.00</b>
<b>AMERICANO</b> Campari, Martini Rosso, Soda > 9 cl	<b>€ 9.00</b>
<b>NEGRONI</b> Campari, Martini Rosso, Gin > 9 cl	<b>€ 9.00</b>
<b>SBAGLIATO</b> Campari, Martini Rosso, Prosecco > 9 cl	<b>€ 9.00</b>
<b>NEGRONI IMperfetto</b> Martini Dry, Gin, Prosecco > 9 cl	<b>€ 10.00</b>
<b>BELLINI</b> Pêche, Prosecco > 9 cl	<b>€ 9.00</b>
<b>GIN TONIC OU LEMON</b>	<b>€ 10.00</b>



# BOISSONS GAZEUSES

## LIMONATA

à base de citron › 20 cl

€ 5.00

## ARANCIATA

à base d'orange › 20 cl

€ 5.00

## TONICA

tonic › 20 cl

€ 5.00

## CHINOTTO

aux agrumes › 20 cl

€ 5.00

COCA COLA | COCA COLA ZERO › 33 cl

€ 4.50

SPRITZ NON ALCOLISÉ › 20 cl

€ 6.50



# GRAPPE

6 cl

**GRAPPA DE BASSANO CLASSICA POLI**

€ 6.00

**GRAPPA POLI MERLOT**

€ 8.00

# BRANDY

6 cl

**BRANDY ITALIANO POLI 3 ANS**

€ 8.00

# WHISKY

6 cl

**DALWHINNIE** Single malt 15 years

€ 9.00

**NIKKA COFFEY GRAIN**

€ 9.00

# RHUM

6 cl

**DON PAPA**

€ 9.00

**SANTA TERESA**

€ 10.00

# LIQUORI E AMARI

6 cl

**PEPERONE** liqueur au poivron

€ 6.00

**SAMBUCA** liqueur à l'anis

€ 5.00

**AMARO DEL CAPO** liqueur aux herbes

€ 5.00

**AMARETTO** liqueur aux amandes

€ 5.00

**LIMONCELLO O MELONCELLO**

€ 5.00

**AVERNA**

€ 5.00

**LIQUORE AI FICHI** liqueur de figue de SICILE

€ 5.00



# JUS DE FRUITS ET THÈ

## JUS DE FRUIT

orange | pêche | pomme verte | abricot | poire > 20 cl

€ 4.00

THÈ à la pêche > 25 cl

€ 4.50

## CAFFETTERIA

CAFFÈ O DECAFFEINATO

€ 2.50

CAFFÈ MACCHIATO

€ 3.00

CAPPUCCINO

€ 4.50

THÈ OU INFUSION

€ 5.00

## ACQUA

LURISIA

75 cl > € 6.00

