

Desserts

TIRAMISU MAISON 3,90€

Aux oeufs bio

SUGGESTIONS DU MOMENT

Boissons

ALCOOL

Bière pression 25cl 3,20€

Bière pression 50cl 6,20€

Bières italiennes non pasteurisées 33cl 5,90€

Lambrusco rouge ou rosé bouteille 11,90€

Vin Rouge-Rosé-Blanc d'Italie 15,90€

1/2 de vin Rouge-Rosé-Blanc 10,90€

1/4 de vin Rouge-Rosé-Blanc 5,90€

Vin au verre 3,20€

Verre Moscato d'Asti 3,50€

SANS ALCOOL

Eau plate - gazeuse 50cl 1,50€

Limonades artisanales bio 33cl 3,90€

Sodas 2€

Jus de fruits 2€

Expresso 1,80€

IMPASTO

/im • pà • sto/

mot italien signifiant la pâte.

L'attention portée à cette dernière est tout bonnement primordiale pour nous. Sa texture, son goût, sa digestibilité, mais aussi son aspect, sont chacune des qualités qui feront une bonne pizza.

Chaque étape de sa confection a son importance :

- Les matières premières utilisées (farines bio)
- Le type d'empatement
- Le temps et la vitesse de pétrissage
- Les temps de repos et de pousse (48h minimum)
- Les manipulations (boulage et étalage)
- La cuisson

Sans oublier évidemment la deuxième moitié du travail, tout aussi importante, le choix et l'association des produits qui viendront donner son caractère à chaque pizza.

Pour résumer, nous avons à cœur de vous proposer quelque chose d'artisanal et d'authentique, en espérant régaler vos papilles.

Vous trouverez notre carte de fidélité au comptoir !

RETROUVEZ-NOUS SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX



L'Impasto Illkirch



Impasto_Illkirch

L'Impasto

PIZZA & PANUOZZO



Pâte faite maison



Farine 100% bio



Longue maturation de la pâte

MARDI : 11h45- 13h30
MERCREDI - VENDREDI : 11h45- 13h30
18h30-21h30
SAMEDI - DIMANCHE : 18h30-21h30

SUR PLACE ET À EMPORTER

154 Route de Lyon, 67400 Illkirch-Graffenstaden

03.88.40.78.35

Pizzas

Base Tomate

MARGHERITA 10€

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, basilic

SICILIA 12,50€

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, anchois, câpres, olives taggiasche

PICCANTE 12,50€

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, spianata piquante, basilic

CONTADINA 12,50€

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, lardons fumés bio, oignons rouges

VEGETARINA 12,90€

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, aubergines grillées, artichauts marinés, champignons, pesto après cuisson

REGGINA 12,90€

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, jambon cuit bio, champignons

TONNO 13€

Sauce tomate bio, mozzarella fior di latte, thon, aubergines grillées, Parmigiano Reggiano

Pizzas

DI PARMA 14,90€

Sauce tomate bio. Après cuisson : jambon de Parme, burrata, roquette, huile d'olive

Base Blanche

CAPRA 12,50€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte, chèvre, miel, noisettes grillées après cuisson

3 FORMAGGI 12,90€

Mascarpone, gorgonzola, scamorza fumée, basilic

STACCHIO 14,90€

Crème fraîche, après cuisson : mortadelle JGP, burrata, pistaches, roquette, huile d'olive

BRESAOLA 14,90€

Crème fraîche, mozzarella fior di latte. Après cuisson : bresaola, Parmigiano Reggiano, crème de balsamique, roquette

PIZZA DU MOMENT

Selon les envies du chef

Panuozzi

Qu'est-ce qu'un panuozzo ?

Petit pâton de pâte à pizza, façonné et cuit durant le service puis garni. Le contraste entre le pain tiède et les ingrédients frais, en font une des merveilles de la street food napolitaine.

PIEMONTE 7€

Chèvre, noisettes grillées, miel, tomates confites (ou fraîches selon saison), roquette

BOLOGNA 7,90€

Mortadelle JGP, mozzarella, pesto, roquette

ROMAGNA 7,90€

Jambon de Parme, Parmigiano Reggiano, pesto, roquette

LOMBARDIA 7,90€

Jambon cuit bio, Parmigiano Reggiano, tomates confites (ou fraîches selon saison), roquette

SARDEGNA 7,90€

Aubergines grillées, artichauts marinés Parmigiano Reggiano, pesto, roquette

CALABRIA 7,90€

Thon, aubergines grillées, Parmigiano Reggiano, roquette, huile d'olive

PANUOZZO DU MOMENT