



# Menù

*Alessio Megna*

**IMMATURI**

**PIZZERIA CONTEMPORANEA**

*Alessio Megna*

# IMMATURI

PIZZERIA CONTEMPORANEA

**Benvenuti a IMMATURI**, dove la tradizione incontra la creatività più audace e sfrenata! Perché "IMMATURI"? Perché qui non seguiamo le regole convenzionali, ma ci lasciamo ispirare da un desiderio irrefrenabile di innovazione. Siamo orgogliosamente fuori dagli schemi, proprio come le nostre pizze, che sfidano ogni aspettativa. Ogni morso è un viaggio sorprendente tra sapori antichi e combinazioni inedite, un'esperienza culinaria che celebra l'arte del non prendersi mai troppo sul serio. Da IMMATURI, abbracciamo l'imperfezione e la trasformiamo in eccellenza, portando in tavola un'esplosione di gusto che non conosce limiti.

*Alessio Megna*

# Antipasti

## CROCCHÈ DI PATATE

Patate pasta gialla, provola affumicata,  
prezzemolo, grana

€ 1,50

## FRITTATINA ALLA BOLOGNESE

Bucatini, ragù alla bolognese, provola affumicata,  
parmigiano reggiano 24 mesi,  
besciamella homemade

€ 2,50

## ARANCINO

Riso carnaroli, salsiccia a punta di coltello,  
provola affumicata, porcini spadellati  
al burro, parmigiano reggiano 24 mesi

€ 3,00

## FRITTATINA DELLA SETTIMANA

Chiedere al personale

€ 3,00

## FOOD PORN

Patate fritte e al forno, fonduta  
di parmigiano, polvere di bacon, pepe nero

€ 5,00

Antipasto della casa per 2 persone

€ 18,00

## TRIS DI MONTANARINE

**Classica:** pomodoro S.Marzano DOP,  
parmigiano reggiano 24 mesi, basilico;

**Nerano:** crema di zucchine, stracciatella  
di bufala, chips di zucchine, zeste di limone;

**Dattero:** pomodorini datterino spadellato,  
aglio nero, acciughe del cantabrigio,  
basilico.

€ 6,00



*goditi il nostro*  
**ARANCINO**

# La Tripla Cottura

## NAPOLI CREATIVA

---

*Pomodorini datterino spadellato, pesto di aglio  
orsino, polvere di olive nere, acciughe del  
cantabrico, fonduta di pecorino, basilico, olio evo*

€ 10,00

## ROAST BEEF

---

*Carpaccio di manzo, crema di patate, provola  
affumicata, rosmarino, olio al burro  
(aggiunta di tartufo +€ 2,00)*

€ 11,00

## CARRETTIERA PLUS

---

*Vellutata di friarielli, guanciale, nduja di spilinga,  
caciocavallo fuso, filamenti di peperoncino*

€ 11,00

*la*  
**TRIPLA**  
*cottura*



*la* **NAPOLI** *Creativa*

# Le Contemporanee Tradizionali

## **MARGHERITA** (anche ruota di carro)

---

Pomodoro pelato Rega, fiordilatte, basilico e olio  
Evo DOP  
€ 5,00

## **PRIMAVERA**

---

Fiordilatte, stracciatella, culatta, pacchetella del  
Piennolo del Vesuvio DOP, pesto di rucola e olio  
Evo DOP  
€ 9,00

## **MARINÀ** (anche ruota di carro)

---

Tris di pomodori cotti arrosto in crema, origano  
del monte saro, aglio orsino, basilico, olio evo  
€ 4,50

## **BUFALINA NAPOLETANA**

---

Pomodoro pelato Rega, mozzarella di bufala  
campana DOP, Grana Padano DOP, basilico e  
olio Evo  
€ 7,00

## **PROVOLA E PEPE** (anche ruota di carro)

---

Pomodoro pelato Rega, provola affumicata,  
pepe macinato, basilico e olio Evo DOP  
€ 6,00

## **DIAVOLA**

---

Pomodoro pelato Rega, fiordilatte,  
salamino piccante, Filamenti di peperoncino,  
Basilico, olio evo  
€ 6,50

## **MARGHERITA GOLD**

---

Crema di pomodorini gialli del Vesuvio,  
fiordilatte, basilico, olio evo, grana 24  
€ 6,00

## **ORTOLANA DI STAGIONE**

---

Vellutata di zucchine, melanzane, peperoni  
spadellato capperi e olive caiazzane, basilico, olio  
evo  
€ 7,50



*la*  
**MARGHERITA**  
*tradizionale*

# Le Contemporanee Tradizionali

## SALSICCIA E FRIARIELLI

---

Crema di friarielli, fiordilatte, salsiccia a punta di coltello, marmellata di peperoncino, olio evo, basilico  
€ 9,00

## CAPRICCIO 2.0

---

Piennolo del Vesuvio, cotto arrosto, crema di porcini, polvere di olive caiazzane, carciofi grigliati, basilico, olio evo  
€ 9,00

## COSACCA (anche ruota di carro)

---

Tris di pomodori arrosto, crumble di pecorino buccia nera, gocce di pesto di basilico homemade, stracciatella di bufala, basilico olio evo  
€ 6,50

## SNACK

---

Würstel, fiordilatte, patatine fritte, basilico, olio evo, fonduta di provola  
€ 7,50

## SCUGNIZZIELLO

---

**Calzone ripieno al forno:** cotto arrosto, pomodoro pelato, fiordilatte, fonduta di Parmigiano, basilico olio evo  
€ 8,00

## ORO DEI QUARTIERI

---

**Calzone ripieno fritto:** ricotta di bufala, cicoli, ombra di pomodoro, pepe nero, basilico  
€ 8,00

*la*  
**PROVOLA E PEPE**  
*a ruota di carro*



# Le Contemporanee Speciali

## SORRENTINA

Datterino giallo, fiordilatte, stracciata di bufala, acciughe di Cetara, polvere di capperi, zeste di limone, basilico, olio evo

€ 9,00

## NERANO

Vellutata di zucchine, guancialetti, fiori di zucca, provolone del monaco dop, ciuffi di ricotta, basilico, olio evo

€ 10,00

## TERRONA

Crema di patate, salsiccia a punta di coltello, provola affumicata, fonduta di bufala

€ 10,00

## 5 CASI

Fonduta di pecorino buccia nera, provola di Agerola, stracciata di bufala, crumble di parmigiano reggiano, blu di bufala, confettura di fichi Bianchi del Cilento, basilico, olio evo

€ 10,00

## ADDÙ MAMMÀ

Velo di pomodoro, Parmigiana di melanzane, provola affumicata, fonduta di parmigiano, pecorino bagnolese, basilico, olio evo

€ 11,00

## IMMATURI

Scarola in 2 consistenze in crema e saltata, mousse di acciughe di cetara, emulsionato di mix di pomodori, terra di olive, cacioricotta cilentana, provola affumicata

€ 13,00



*la nostra*

**IMMATURI**

# Le Contemporanee Speciali

## BLACK GOLD

---

*Crema di porcini, provola affumicata,  
carbocrema, guanciale crispy scaglie di tartufo,  
basilico, olio evo*

€ 12,00

## TONNO E CIPOLLA

---

*Fiordilatte, cipolla croccante, filetti di tonno,  
fonduta di parmigiano, basilico, olio evo*

€ 9,50

## NAPOLETANA DELUXE

---

*Pomodoro pelato Rega, piennolo del Vesuvio  
origano del Monte Saro, terra di olive, alici di  
Cetara, pesto di aglio orsino, basilico, frutto del  
cappero e olio Evo DOP*

€ 7,00

## MARGHERITA GOLD

---

*Crema di pomodorini gialli del Vesuvio,  
stracciata di bufala, gocce di pesto di basilico  
homemade, basilico, olio evo*

€ 8,00

## SCARPARELLO

---

*Pomodorino del piennolo pacchetella, provola  
affumicata, crumble di parmigiano, filamenti di  
peperoncino, basilico, olio al burro*

€ 9,00

*la speciale*  
**CONTEMPORANEA**



# La Carta dei Vini

## *Bianchi*

**FALANGHINA**

(Cantina Barone)



5



18

**GRECO DI TUFO**

(Urciulo)

5

18

**FIANO**

(Aia dei Colombi)

5

18

## *Rossi*

**AGLIANICO**

(Aia dei Colombi)

5

18

**PIEDIROSSO**

(cantine federiciane)

5

18

**GRAGNANO**

(Mariano Sabatino)

5

16

## *Rosati*

**VISIONE**

(Feudi di San Gregorio)

5

20

## *Bollicine*

**PROSECCO BRUT**

4

16

**FRANCIACORTA**

6

35

# Cocktail

## GIN TONIC

Gin tanqueray, acqua tonica, Garnish rosmarino - 0,30 cl

€ 7,00

## GIN LEMON

Gin tanqueray, Lemon soda, Garnish limone e menta - 0,30 cl

€ 7,00

## APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco D.O.C, soda, Garnish arancia

€ 6,00

## LEMON SPRITZ

Limoncello, prosecco D.O.C, bitter Lemon, Garnish limone e menta

€ 6,00

# Birre

## ICHNUSA NON FILTRATA

0,50 cl

€ 5,00

## MC CHOUFFE

0,33 cl

€ 6,00

## ERDINGER

0,50 cl

€ 6,00

## DOGE IPA

0,33 cl

€ 5,50

## DOPPIO MALTO

0,50 cl

€ 6,00

# Soft Drinks

## COCA COLA

0,33 cl

€ 2,50

## FANTA

0,33 cl

€ 2,50

## ACQUA NATURALE

Natia 0,75 cl

€ 2,00

## ACQUA FERRARELLE

Minerale 0,75 cl

€ 2,00

*goditi i nostri*  
**COCKTAIL**



# Fine Cena

## Dolci

### BROWNIES

Brownies accompagnato con, crema alla nocciola, cioccolato bianco, nocciole caramellate

€ 5,50

### TIRAMISÙ

Savoiardi al caffè, crema al mascarpone, cacao in polvere, goccia di cioccolato

€ 5,00

### CHEESECAKE FRUTTI ROSSI

Biscotti digestive, ricotta di bufala, formaggio spalmabile, zucchero a velo, marmellata ai frutti rossi

€ 5,00

### DOLCI DELLA SETTIMANA

Chiedere al personale

€ 6,00

## Digestivo

### LIMONCELLO

€ 1,50

### MELONCELLO

€ 1,50

### AMARO DEL CAPO

€ 3,00

### GRAPPA 903 BARRIQUE

€ 3,50

### CAFFÈ

€ 1,00

*Alessio Megna*

# IMMATURI

PIZZERIA CONTEMPORANEA



*Grazie per averci scelti*