



MENU PRANZO

Offerta valida dal lunedì al venerdì

Una pizza a scelta tra:

MARINARA



- . Salsa di pomodoro pelato campano
- . Origano selvatico
- . Aglio rosso
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



MARGHERITA

- . Salsa di pomodoro pelato campano
- . Fiordilatte di Agerola
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



Oppure un piatto freddo a scelta tra:

CAPRESE

- . Mozzarella di bufala casertana da 200 gr
- . Pomodorini datterini
- . Basilico
- . Origano selvatico



INSALATA DI TONNO

- . Insalatina di misticanza
- . Tonno rosso
- . Olive nere caiatine
- . Capperi di Salina
- . Pomodorini datterini



Acqua 0,50cl
Caffè
Servizio

MENU PRANZO

Una pizza a scelta tra:

LA ZINGARA



- . Salsa di pomodoro piccante all'amatriciana
- . Cipolla rossa di Tropea
- . Pecorino toscano
- . Mozzarella di bufala casertana
- . Prosciutto crudo Culatello croccante
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



BRONTESE

- . Pesto di pistacchi siciliani
- . Fiordilatte di Agerola
- . Scaglie di Parmigiano Reggiano (24 mesi)
- . Zest di limone
- . Olio EVO Pregio



Oppure un piatto freddo a scelta tra:

CARPACCIO

- . Carpaccio di manzo fumè
- . Rucola
- . Scaglie di Parmigiano Reggiano (24 mesi)
- . Aceto balsamico di Modena



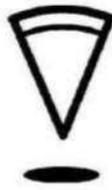
INSALATA DUE SICILIE

- . Insalatina di misticanza
- . Mozzarella di bufala casertana
- . Tonno rosso
- . Olive nere caiatine
- . Capperi di Salina
- . Pomodorini datterini



Acqua 0,50cl
Caffè
Servizio

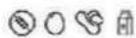
Cereali contenenti glutine Contiene latte e prodotti a base di latte Arachidi e prodotti a base di arachidi Pesce e prodotti a base di pesce Sedano e prodotti a base di sedano Uova e prodotti a base di uova



FRITTI D'AUTORE (Non disponibili in LIEVITÀ MOSCOVA)

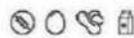
CROCCHÈ DI PATATE DEL MAESTRO

- . Patate di Avezzano
- . Provola affumicata di Agerola
- . Prezzemolo
- . Pepe nero



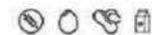
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DORATI

- . Mozzarella di bufala casertana
- . Pane grattugiato
- . Uova
- . Farina di grano tenero



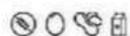
FIORI DI ZUCCA RIPIENI IN PASTELLA

- . Fiore di zucca
- . Ricotta di Agerola
- . Sale e pepe



CALZONE FRITTO

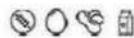
- . Salame
- . Ricotta di Agerola
- . Provola affumicata di Agerola
- . Pepe nero
- . Basilico



MONTANARA

Fritta e al forno

- . Salsa di pomodoro pelato campano
- . Scaglie di Parmigiano Reggiano (24 mesi)
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



SEI IN LIEVITÀ MOSCOVA?!

Purtroppo in questo locale non friggiamo!

Inizia la tua esperienza da Lievità con:

COPPIA DI BRUSCHETTE AL FORNO

- . Pomodorino Corbarino e origano selvatico
- . Provolone di Agerola e cipolla rossa confit



PIATTI FREDDI

BURRATA E ALICI

- . Burrata pugliese
- . Alici di Cetara
- . Pomodorini datterini
- . Basilico



CAPRESE

- . Mozzarella di bufala casertana da 200 gr
- . Pomodorini datterini
- . Origano selvatico
- . Basilico fresco



CARPACCIO

- . Carpaccio di manzo fumè
- . Rucola
- . Scaglie di Parmigiano Reggiano (24 mesi)
- . Aceto Balsamico di Modena



CULATELLO E MOZZARELLA

- . Prosciutto crudo Culatello
- . Mozzarella di bufala casertana da 200 gr



INSALATA "DUE SICILIE"

- . Insalatina di misticanza
- . Mozzarella di bufala casertana
- . Tonno rosso
- . Olive nere caiatine
- . Capperi di Salina
- . Pomodorini datterini



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Selezione dei nostri migliori salumi e formaggi



Cereali contenenti glutine Contiene latte e prodotti a base di latte Arachidi e prodotti a base di arachidi Pesce e prodotti a base di pesce Sedano e prodotti a base di sedano Uova e prodotti a base di uova



LA PIZZA NAPOLETANA GOURMET

A cura del nostro
Maestro Pizzaiolo Giorgio Caruso

MARINARA



- . Salsa di pomodoro pelato campano
- . Origano selvatico
- . Aglio rosso
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



MARGHERITA

- . Salsa di pomodoro pelato campano
- . Fiordilatte di Agerola
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



BUFALA

- . Salsa di pomodoro pelato campano
- . Mozzarella di bufala casertana
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



CALZONE NAPOLETANO (RIPIENO)

- . Salame
- . Ricotta di Agerola
- . Provola affumicata di Agerola
- . Pepe nero
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



COSACCA



- . Salsa di pomodoro pelato campano
- . Pecorino toscano
- . Peperoncino
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



TIGRATA

- . Pomodorini neri Tigrati
- . Provola affumicata di Agerola
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



POMO D'ORO

- . Pomodorini gialli del Vesuvio
- . Ricotta di Agerola
- . Fiordilatte di Agerola
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



MARINARESCA



- . Pomodorini del Piennolo del Vesuvio
- . Scarola riccia cruda
- . Olive nere caiatine
- . Capperi di Salina
- . Aglio rosso
- . Origano selvatico
- . Olio EVO Pregio



PAPACCELLE E TONNO

- . Papaccella (Peperone riccio napoletano)
- . Fiordilatte di Agerola
- . Ricotta di Agerola
- . Capperi di Salina
- . Tonno rosso
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



**IL NOSTRO IMPASTO È REALIZZATO SOLO CON FARINA
DI GRANO TENERO MACINATO A PIETRA**

Cereali contenenti glutine

Contiene latte e prodotti a base di latte

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Pesce e prodotti a base di pesce

Sedano e prodotti a base di sedano

Uova e prodotti a base di uova



LA PIZZA NAPOLETANA GOURMET

A cura del nostro
Maestro Pizzaiolo Giorgio Caruso

CALASCIONE

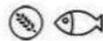


- . Fiordilatte di Agerola
- . Broccoli pugliesi
- . Salsiccia di maiale
- . Nduja calabrese
- . Olio EVO Pregio



PUTTANESCA

- . Salsa di pomodoro lungo pelato campano
- . Filetti di pomodoro lungo campano
- . Alici di Cetara
- . Capperi di Salina
- . Olive caiatine
- . Aglio rosso
- . Origano selvatico
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



TRICOLORE

- . Pomodorini Corbarino
- . Fiordilatte di Agerola
- . Pesto di basilico
- . Olio EVO Pregio



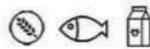
4X4 FORMAGGI

- . Mozzarella di bufala casertana (100% bufala)
- . Pecorino Toscano (100% pecora)
- . Gorgonzola blu di capra (100% capra)
- . Provolone di Agerola (100% vacca)
- . Olio EVO Pregio



RICCIA MARINATA (RIPIENO)

- . Scarole ricce crude
- . Capperi di Salina
- . Olive nere caiatine
- . Provolone affumicata di Agerola
- . Uva passa
- . Pinoli tostati
- . Alici di Cetara
- . Olio EVO Pregio



SUA MAESTÀ

- . Filetti di pomodoro lungo campano
- . Fiordilatte di Agerola
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



LA ZINGARA



- . Salsa di pomodoro piccante all'amatriciana
- . Cipolla rossa di Tropea
- . Pecorino toscano
- . Mozzarella di bufala casertana
- . Prosciutto crudo Culatello croccante
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



CUCOZZA



- . Vellutata di zucca
- . Nduja calabrese
- . Polvere di olive nere caiatine
- . Provolone di Agerola
- . Cipolla rossa di Tropea confit
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



GORAGO

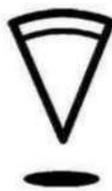
- . Punte di asparagi verdi in crema
- . Gorgonzola dolce
- . Fiordilatte di Agerola
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



←
*Pizza
Speciale!*

**IL NOSTRO IMPASTO È REALIZZATO SOLO CON FARINA
DI GRANO TENERO MACINATO A PIETRA**

Cereali contenenti glutine Contiene latte e prodotti a base di latte Arachidi e prodotti a base di arachidi Pesce e prodotti a base di pesce Sedano e prodotti a base di sedano Uova e prodotti a base di uova



LA PIZZA NAPOLETANA GOURMET

A cura del nostro
Maestro Pizzaiolo Giorgio Caruso

BRONTESE

- . Pesto di pistacchi siciliani
- . Fiordilatte di Agerola
- . Scaglie di Parmigiano Reggiano (24 mesi)
- . Zest di limone
- . Olio EVO Pregio



CARBONARA BUGIARDA

- . Fiordilatte di Agerola
- . Prosciutto crudo Culatello croccante
- . Tuorlo di vellutata di zucca
- . Pecorino toscano
- . Pepe nero
- . Olio EVO Pregio



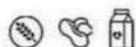
SCARPARELLO

- . Pomodorini del "Piennolo" del Vesuvio
- . Pomodorini del "Piennolo" semi - secchi
- . Parmigiano Reggiano (24 mesi)
- . Pecorino Toscano
- . Mozzarella di bufala casertana
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



CARPACCIO

- . Carpaccio di manzo fumè
- . Gorgonzola dolce
- . Fiordilatte di Agerola
- . Rucola
- . Aceto balsamico di Modena
- . Gherigli di noci
- . Olio EVO Pregio



SCAPRICCIATELLA

- . Fiori di zucca
- . Scarola riccia
- . Burrata pugliese
- . Pesto di rucola
- . Alici di Cetara
- . Pomodorini datterini confit
- . Olio EVO Pregio



CORBARINO & CO. (A CRUDO)

- . Pomodorini Corbarino
- . Mozzarella di bufala casertana
- . Prosciutto crudo Culatello
- . Origano selvatico
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



MACCO

- . Vellutata di fave
- . Fiordilatte di Agerola
- . Pancetta arrotolata
- . Scaglie di Pecorino Toscano
- . Basilico fresco
- . Olio EVO Pregio

*Pizza
Speciale!*



**IL NOSTRO IMPASTO È REALIZZATO SOLO CON FARINA
DI GRANO TENERO MACINATO A PIETRA**

Cereali contenenti glutine Contiene latte e prodotti a base di latte Arachidi e prodotti a base di arachidi Pesce e prodotti a base di pesce Sedano e prodotti a base di sedano Uova e prodotti a base di uova



DOLCI ARTIGIANALI DI T'A MILANO

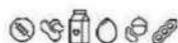
BLACK FOREST

Morbido marzapane al cacao con ganache al cioccolato fondente e al cioccolato bianco e amarene sciroppate



CANNOLO SICILIANO SCOMPOSTO

Ricotta dolce al cucchiaino con arancia candita, pistacchi e gocce di cioccolato, accompagnato da una cialda di cannolo ricoperta di cioccolato



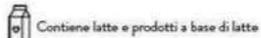
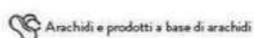
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

Base croccante di biscotto al burro con soffice crema di formaggio, gelée di frutti di bosco e granella di frutta secca



TIRAMISÙ

Crema al mascarpone con un mix di savoiardi al cacao e alla vaniglia bagnati al caffè, ganache al caffè e crumble di cacao



@pizzerialievita

www.pizzeria-lievita.com



lievita_gourmet



BIRRE ARTIGIANALI

FRAVORT FRESH BEER

Lager 4,9% - Birra Valsugana

alla spina

33cl

75cl

LA BIONDA DEL BRENTA

Belgian Strong Golden Ale 8,2% - Birra Valsugana

alla spina

33cl

75cl

LA ROSSA DEL BRENTA

Belgian Strong Ale 8,1% - Birra Valsugana

alla spina

33cl

75cl

BIRRA SPECIALE FUORI MENÙ

(secondo disponibilità)

alla spina -

33cl

75cl

BIBITE

ACQUA
SAN PELLEGRINO
FRIZZANTE
45cl

ACQUA PANNA
NATURALE
45cl

CAFFÈ

AMARI E LIQUORI

COCA COLA
33cl

COCA COLA ZERO
33cl

ARANCIATA
33cl

CHINOTTO
33cl

GAZZOSA
33cl

PARTNER UFFICIALE


S. PELLEGRINO



@pizzerialievita

www.pizzeria-lievita.com



lievita_gourmet



LA CANTINA DI LIEVITÀ

VINI FRIZZANTI

Veneto: **Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut, metodo Martinotti - Bortolomiol**
- 12% vol (100% Glera)

Veneto: **Prosecco di Valdobbiadene, brut Marsuret, metodo Martinotti**
100% prosecco

Lombardia: **Franciacorta, brut Vezzoli, metodo classico**
12% (100% Chardonnay)

Trentino Alto Adige: **"51.151" Trento DOC Brut, metodo classico - Azienda Agricola F. Moser**
- 12,5% vol (100% Chardonnay)

Lombardia: **"Essence" Franciacorta Brut Rosè DOCG, metodo classico, Millesimato**
- Antica Fratta - 13% vol (55% Pinot Nero - 45% Chardonnay)

VINI BIANCHI

Sicilia: **"Il Salinaro" Grillo di Terre di Siciliane DOC - Tenute di Fam. Pellegrino**
- 13% vol (100% Grillo)

Campania: **Falanghina Beneventana Nativ (100% Falanghina)**

Friuli Venezia Giulia: **Traminer aromatico Antonutti**

Friuli Venezia Giulia: **Friulano "Toc Bas" - Ronco del Gelso - 14% vol (100% Friulano)**

Trentino Alto Adige: **Gewurztraminer Girlan**

Campania: **Greco di Tufo DOCG - Azienda vinicola Donnachiara**
- 13% vol (100% Greco)

Trentino Alto Adige: **"Maso Warth" Riesling Renano - Azienda Agricola F. Moser**
- 13% vol (100% Riesling Renano)

VINI ROSSI

Sicilia: **"Gazerotta" - Nero D'Avola di Terre Siciliane IGT - Tenute di Fam. Pellegrino**
- 13,5% vol (100% Nero D'Avola)

Sicilia: **Etna Rosso DOC "Barbazzale" - Cottanera**
- 13,5% (90% Nerello mascalese, 10 % Nerello capuccio)

Trentino Alto Adige: **Pinot Nero Tramin - Cantina Tramin**
- 13% vol (100% Pinot Nero)

VINO DOLCE AL CALICE

Sicilia: **Passito di Pantelleria DOC "Nes" - Tenute di Fam. Pellegrino**
- 14,5% vol (100% Zibibbo di Pantelleria)