

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

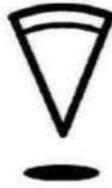
Contiene latte e prodotti a base di latte

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Pesce e prodotti a base di pesce

Sedano e prodotti a base di sedano

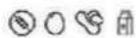
Uova e prodotti a base di uova



FRITTI D'AUTORE (Non disponibili in LIEVITÀ MOSCOVA)

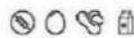
CROCCHÈ DI PATATE DEL MAESTRO

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



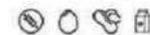
BOCCONCINI DI MOZZARELLA DORATI

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



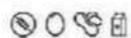
FIORI DI ZUCCA RIPIENI IN PASTELLA

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



CALZONE FRITTO

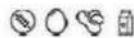
- . Salame
- . Ricotta di Agerola
- . Provola affumicata di Agerola
- . Pepe nero
- . Basilico



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

Sésamo e prodotti a base di sésamo

Uova e prodotti a base di uova



LA PIZZA NAPOLETANA GOURMET

A cura del nostro
Maestro Pizzaiolo Giorgio Caruso

CALASCIONE

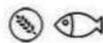


- . Fiordilatte di Agerola
- . Broccoli pugliesi
- . Salsiccia di maiale
- . Nduja calabrese
- . Olio EVO Pregio



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

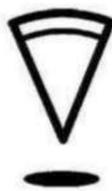
- . Punte di asparagi verdi in crema
- . Gorgonzola dolce
- . Fiordilatte di Agerola
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



←
*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



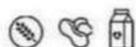
SCARPARELLO

- . 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



**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



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

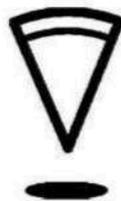


@pizzerialievita

www.pizzeria-lievita.com



lievita_gourmet



DOLCI ARTIGIANALI “Il giardino di Ginevra”

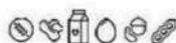
LA PERLA

*Cheesecake di ricotta di bufala campana Dop con vaniglia del Madagascar e base croccante alle nocciole
(Disponibile con coulis di lamponi o mango)*



LA LEVA DEL CUORE

Tiramisù con crema mascarpone alla ricotta di bufala campana Dop, caffè espresso, ganache al cioccolato fondente, biscuit al riso e al cacao



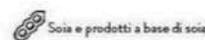
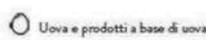
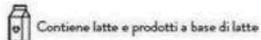
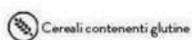
LE PORTE DEL PARADISO

Babà con crema pasticcera mascarpone alla ricotta di bufala campana Dop, bagna alcolica al rum giamaicano e scorza di limone



SAPORE DI SALE

Cre moso al cucchiaio con crema pasticcera, cioccolato al caramello e sale nero di Cipro, base di biscotto e glassa al cioccolato fondente



@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)