



MENU PRANZO 10€

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 15€

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



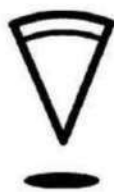
INSALATA DUE SICILIE

- . 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



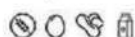
FRITTI D'AUTORE (Non disponibili in LIEVITÀ MOSCOVA)

Servizio e coperto 2€

CROCCHÈ DI PATATE DEL MAESTRO

1,50€ al pezzo

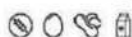
- . Patate di Avezzano
- . Provola affumicata di Agerola
- . Prezzemolo
- . Pepe nero



BOCCONCINI DI MOZZARELLA DORATI

2€ al pezzo

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



FIORI DI ZUCCA RIPIENI IN PASTELLA

2€ al pezzo

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



CALZONE FRITTO

10€

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

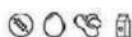


MONTANARA

Fritta e al forno

10€

- . 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
8€

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



PIATTI FREDDI

BURRATA E ALICI

12€

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



CAPRESE

12€

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



CARPACCIO

14€

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



CULATELLO E MOZZARELLA

14€

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



INSALATA "DUE SICILIE"

14€

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



TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

14€

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

CALASCIONE



12€

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



4X4 FORMAGGI

12€

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



LA ZINGARA



13€

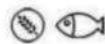
- . Salsa di pomodoro piccante all'amatriciana
- . Cipolla rossa di Tropea
- . Pecorino toscano
- . Mozzarella di bufala casertana
- . Prosciutto crudo Culatello croccante
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



PUTTANESCA

12€

- . 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



RICCIA MARINATA (RIPIENO)

12€

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



CUCOZZA



13€

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



TRICOLORE

12€

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



NORMA

12€

- . Salsa di pomodoro pelato Campano
- . Melanzane e datterini al basilico
- . Cacioricotta di capra cilentana (Presidio Slow Food)
- . Basilico
- . Olio EVO Pregio



Pizza Speciale!

GORAGO

13€

- . 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 Sesamo e prodotti a base di sesamo Uova e prodotti a base di uova



LA PIZZA NAPOLETANA GOURMET

A cura del nostro
Maestro Pizzaiolo Giorgio Caruso

MARINARA



7€

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



MARGHERITA

8.50€

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



BUFALA

10€

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



CALZONE NAPOLETANO (RIPIENO)

10€

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



COSACCA



10€

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



TIGRATA

11€

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



POMO D'ORO

11€

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



MARINARESCA



12€

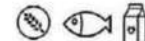
- . Pomodorini del Piennolo del Vesuvio
- . Scarola riccia cruda
- . Olive nere caiatine
- . Capperi di Salina
- . Aglio rosso
- . Origano selvatico
- . Olio EVO Pregio



PAPACCELLE E TONNO

12€

- . Papacella (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

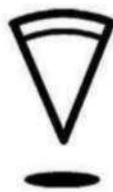
Contiene latte e prodotti a base di latte

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

SUA MAESTÀ

13€

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



BRONTESE

14€

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



CARBONARA BUGIARDA

14€

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



SCAPECE

14€

- . Crema di zucchine alla scapece
- . Cipolla rossa confit
- . Provola affumicata di Agerola
- . Tonno rosso
- . Menta
- . Olio EVO Pregio



*Pizza
Speciale!*

SCARPARELLO

14€

- . 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

15€

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



SCAPRICCIATELLA

16€

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



CORBARINO & CO. (A CRUDO)

16€

- . 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 5,5 €

33cl 5,5 €

75cl 13 €

LA BIONDA DEL BRENTA

Belgian Strong Golden Ale 8,2% - Birra Valsugana

alla spina 5,5 €

33cl 5,5 €

75cl 13 €

LA ROSSA DEL BRENTA

Belgian Strong Ale 8,1% - Birra Valsugana

alla spina 5,5 €

33cl 5,5 €

75cl 13 €

BIRRA SPECIALE FUORI MENÙ

(secondo disponibilità)

alla spina -

33cl 5,5 €

75cl 13 €

BIBITE

ACQUA
SAN PELLEGRINO
FRIZZANTE
45cl 2,5€

ACQUA PANNA
NATURALE
45cl 2,5€

CAFFÈ
2 €

AMARI E LIQUORI
4 €

COCA COLA
33cl 3,5 €

COCA COLA ZERO
33cl 3,5 €

ARANCIATA
33cl 3,5 €

CHINOTTO
33cl 3,5 €

GAZZOSA
33cl 3,5 €

PARTNER UFFICIALE


S.PELLEGRINO

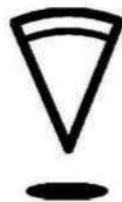


@pizzerialievita

www.pizzeria-lievita.com



lievita_gourmet



DOLCI ARTIGIANALI “Il giardino di Ginevra”

7,5 euro

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



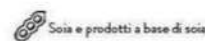
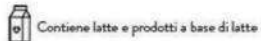
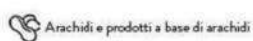
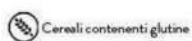
LE PORTE DEL PARADISO

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



SAPORE DI SALE

Cremoso 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

	Calice	Bottiglia
Veneto: Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut, metodo Martinotti - Bortolomiol - 12% vol (100% Glera)		22€
Veneto: Prosecco di Valdobbiadene, brut Marsuret, metodo Martinotti 100% prosecco	6€	22€
Lombardia: Franciacorta, brut Vezzoli, metodo classico 12% (100% Chardonnay)	7€	30€
Trentino Alto Adige: "51.151" Trento D.O.C. Brut, metodo classico - Azienda Agricola F. Moser - 12,5% vol (100% Chardonnay)		35€
Lombardia: "Essence" Franciacorta Brut Rosè D.O.C.G., metodo classico, Millesimato - Antica Fratta - 13% vol (55% Pinot Nero - 45% Chardonnay)		38€

VINI BIANCHI

Sicilia: "Il Salinaro" Grillo di Terre di Siciliane D.O.C. - Tenute di Fam. Pellegrino - 13% vol (100% Grillo)	6€	22€
Campania: Falanghina Beneventana Nativ (100% Falanghina)		22€
Friuli Venezia Giulia: Traminer aromatico Antonutti		22€
Friuli Venezia Giulia: Friulano "Toc Bas" - Ronco del Gelso - 14% vol (100% Friulano)		24€
Trentino Alto Adige: Gewurztraminer Giralan		25€
Campania: Greco di Tufo D.O.C.G. - Azienda vinicola Donnachiara - 13% vol (100% Greco)	6,5€	28€
Trentino Alto Adige: "Maso Warth" Riesling Renano - Azienda Agricola F. Moser - 13% vol (100% Riesling Renano)	6,5€	28€

VINI ROSSI

	Calice	Bottiglia
Sicilia: "Gazerotta" - Nero D'Avola di Terre Siciliane IGT - Tenute di Fam. Pellegrino - 13,5% vol (100% Nero D'Avola)	6€	24€
Sicilia: Etna Rosso D.O.C. "Barbazzale" - Cottanera - 13,5% (90% Nerello mascalese, 10% Nerello capuccio)		24€
Trentino Alto Adige: Pinot Nero Tramin - Cantina Tramin - 13% vol (100% Pinot Nero)		27€

VINO DOLCE AL CALICE

	Calice	Bottiglia
Sicilia: Passito di Pantelleria D.O.C. "Nes" - Tenute di Fam. Pellegrino - 14,5% vol (100% Zibibbo di Pantelleria)	8€	30€