

Una *pizza*

BUO

N

PizzeriaGourmet

LIEVITÀ

S

M

A

Una

pizza



MENU PRANZO 12€

Margherita

Salsa di pomodoro San Marzano DOP,
fiordilatte di Agerola,
basilico,
olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”

oppure

Insalata caprese

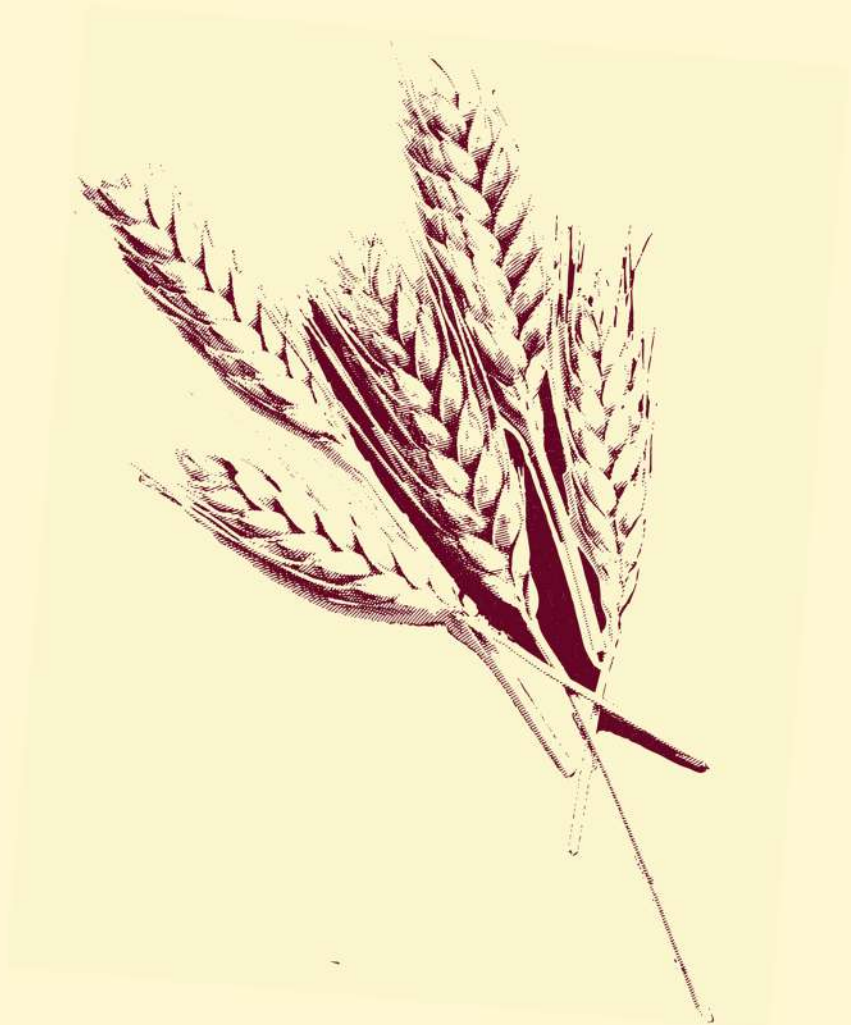
Mozzarella di bufala campana DOP,
pomodorini datterini,
basilico,
origano selvatico

oppure


Panuzzo


Mortadella di bologna,
caciocavallo di bufala
e pesto di basilico

Acqua
+
Caffè
+
Servizio




Servizio e coperto 2€

 Cereali contenenti glutine


 Pesce e prodotti a base di pesce


Website: pizzeria-lievita.com

 Contiene latte e prodotti a base di latte

 Sedano e prodotti a base di sedano

Instagram: [@lievita_gourmet](https://www.instagram.com/lievita_gourmet)

 Arachidi e prodotti a base di arachidi

 Uova e prodotti a base di uova





FRITTI D'AUTORE

Bocconcino di mozzarella di bufala dorato 2,50€



Coppia di crochè di patate con provola affumicata 3€



Fiore di zucca in pastella ripieno di ricotta 2,50€



Frittatina di bucatini al ragù bianco di manzo 3€



SFIZIOSITÀ CALDE

Parmigianina di melanzane con provola affumicata 5€



Polpettine di manzo al sugo con scaglie di polenta 6€



Tortino di risotto alla milanese al salto 5€



LE TAPAS DI LIEVITÀ

Alici di Cetara con olio Evo e scorza di limone 5€



Culatta Salumificio Gamba 5€

Burrata pugliese 5€



Mozzarella di bufana campana DOP 6€



PIZZA ALLE DUE COTTURE

Montanara 12€
(fritta e ripassata al forno)

Salsa di pomodoro San Marzano DOP aromatizzato all'aglio, scaglie di Parmigiano Reggiano (24 mesi), basilico, olio Evo "Il Principe di Pietretagliate"

Farnese 14€
(fritta e ripassata al forno)

Mousse di ricotta al pesto di pistacchio, mortadella di bologna, scorza di limone

Servizio e coperto 2€

Cereali contenenti glutine

Pesce e prodotti a base di pesce

Website: pizzeria-lievita.com

Contiene latte e prodotti a base di latte

Sedano e prodotti a base di sedano

Instagram: @lievita_gourmet


Arachidi e prodotti a base di arachidi

Uova e prodotti a base di uova



LA PIZZA NAPOLETANA GOURMET

Marinara (vegan) 	7,50€	Riccia marinata (ripieno)   	12€
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, origano selvatico, aglio rosso, basilico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”		Scarola riccia, capperi di Salina, olive nere caiatine, provola affumicata di Agerola, uva passa, pinoli tostati, alici di Cetara, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”	
Margherita  	9€ (+1,50 con mozzarella di bufala campana DOP)	Assoluto di San Marzano 	12€
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, basilico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”		Polpa di pomodoro San Marzano DOP, ketchup di San Marzano DOP, chips di buccia di San Marzano DOP, basilico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”	
Cosacca cilentana (spicy)  	10€	Cotto alla brace e cialda di Parmigiano  	13€
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, cacioricotta di capra cilentana, peperoncino, basilico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”		Prosciutto cotto alla brace, fiordilatte di Agerola, cialda di Parmigiano Reggiano, basilico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”	
Tropea  	10€	La zingara (spicy)  	13€
Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte di Agerola, 'nduja calabrese, cipolla rossa di Tropea, basilico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”		Salsa di pomodoro piccante all'amatriciana, cipolla rossa di Tropea, pecorino toscano, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo Culatello croccante, basilico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”	
Calzone napoletano (ripieno)   (a scelta: cotto in forno o fritto)	12€	Puttanesca  	13€
Salame, ricotta di Agerola, provola affumicata di Agerola, pepe nero, basilico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”		Piennoli del Vesuvio, alici di Cetara, capperi di Salina, olive caiatine, aglio rosso, origano selvatico, basilico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”	
Pomo d'oro  	12€	4x4 Formaggi  	13€
Pomodorini gialli del Vesuvio, ricotta di Agerola, fiordilatte di Agerola, basilico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”		Mozzarella di bufala campana DOP (100% bufala), pecorino toscano (100% pecora), gorgonzola blu di capra (100% capra), provolone di Agerola (100% vacca), olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”	
Tricolore  	12€		
Pomodorini corbarino, fiordilatte di Agerola, pesto di basilico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”			

 Cereali contenenti glutine Pesce e prodotti a base di pesceWebsite: pizzeria-lievita.com Contiene latte e prodotti a base di latte Sedano e prodotti a base di sedano

Instagram: @lievita_gourmet






 Arachidi e prodotti a base di arachidi Uova e prodotti a base di uova

LA PIZZA NAPOLETANA GOURMET










Come fosse parmigiana   Salsa di pomodoro San Marzano DOP, melanzane e datterini al basilico, provola affumicata di Agerola, cialda di Parmigiano Reggiano, mix di Parmigiano Reggiano e pecorino DOP, basilico olio Evo "Il Principe di Pietretagliate"	14€	Gorago   Punte di asparagi verdi in crema, caviale di tartufo "Oro nero", fiordilatte di Agerola, gorgonzola dolce, basilico, olio Evo "Il Principe di Pietretagliate"	16€
Scarpariello   Pomodorini del Piennolo del Vesuvio, pomodorini del Piennolo semi-secchi, Parmigiano Reggiano (24 mesi), pecorino toscano, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, olio Evo "Il Principe di Pietretagliate"	14€	Scapricciatella    Fiori di zucca, scarola riccia, burrata pugliese, salsa verde, alici di Cetara, pomodorini datterini confit, olio Evo "Il Principe di Pietretagliate"	16€
Brontese    Pesto di pistacchi siciliani, fiordilatte di Agerola, scaglie di Parmigiano Reggiano (24 mesi), scorza di limone, basilico, olio Evo "Il Principe di Pietretagliate"	14€	Corbarino&Co (a crudo)   Pomodorini corbarino, mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto crudo Culatello, origano selvatico, basilico, olio Evo "Il Principe di Pietretagliate"	16€
Scapece    Salsa di zucchine alla scapece, tonno rosso, cipolla rossa di Tropea confit, provola affumicata di Agerola, menta, olio Evo "Il Principe di Pietretagliate"	14€	Cinque Terre    Patata di Avezano schiacciata, bacon di polpo, pesto di basilico, caciocavallo di bufala campana DOP, olio Evo "Il Principe di Pietretagliate"	18€
Verdeoro    Emulsione di friggittelli e colatura di alici di Cetara, fiordilatte di Agerola, pomodorini gialli del Vesuvio, alici di Cetara, basilico, olio Evo "Il Principe di Pietretagliate"	14€	Mediterranea    Melanzane e datterini al basilico, lonzino di pesce spada, provola affumicata di Agerola, salsa verde, olio Evo "Il Principe di Pietretagliate"	18€
Carpaccio    Carpaccio di manzo fumè, gorgonzola dolce, fiordilatte di Agerola, rucola, aceto balsamico di Modena, gherigli di noci, olio Evo "Il Principe di Pietretagliate"	16€		

INSALATE

Servite accompagnate dalla nostra focaccia


Insalata greca 	10€	Insalata caprese 	11€
Misticanza, pomodorini datterini, cetrioli, cipolla rossa di Tropea, olive nere caiatine, cacioricotta di capra cilentana, origano selvatico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”		Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini datterini, basilico, origano selvatico	
Carpaccio di manzo fumè 	14€	Insalata “Due Sicilie”  	14€
Carpaccio di manzo fumè, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano (24 mesi), aceto balsamico di Modena		Misticanza, mozzarella di bufala campana DOP, tonno rosso, pomodorini datterini, olive nere caiatine, capperi di Salina	

PANUOZZI


Mortadella di bologna, caciocavallo di bufala e pesto di basilico  	10€
Carpaccio di manzo fumè, parmigiano reggiano DOP, rucola e aceto balsamico  	11€
Culatta Salumificio Gamba Edoardo e mozzarella di bufala c campana DOP  	11€
Tonno rosso, pomodorini datterini, misticanza e mozzarella di bufala campana DOP   	12€

Servizio e coperto 2€

 Cereali contenenti glutine

 Pesce e prodotti a base di pesce

Website: pizzeria-lievita.com

 Contiene latte e prodotti a base di latte

 Sedano e prodotti a base di sedano


























Instagram: [@lievita_gourmet](https://www.instagram.com/lievita_gourmet)

 Arachidi e prodotti a base di arachidi

 Uova e prodotti a base di uova



DOLCI ARTIGIANALI

- Cheesecake by Lievità**       **6,50€**
Crema di ricotta con bacche di vaniglia e base di biscotto
(disponibile con coulis ai frutti di bosco o crema al cioccolato)
- Torta tiramisù**       **6,50€**
Pan di spagna bagnato al caffè, crema mascarpinata alla ricotta e cacao amaro
- La Caprese**       **6,50€**
Torta al cioccolato fondente con crumble di mandorle
- La Pastiera tradizionale napoletana**        **6,50€**
Pasta frolla con ripieno cremoso a base di crema pasticcera,
ricotta, grano e frutta candita


BIBITE


- Acqua frizzante **3€**
Acqua naturale **3€**
- Coca Cola 33cl **3,5€**
Coca Cola zero 33cl **3,5€**
Chinotto 33cl **3,5€**
Aranciata 33cl **3,5€**
Gassosa 33cl **3,5€**
- Caffè **2€**
- Amari e liquori **4€**

BIRRE ARTIGIANALI


- Fravort Fresh Beer**
Lager 4,9% - Birra Valsugana
Spina **5,5€** - 33cl **5,5€** - 75cl **13€**
- La Bionda del Brenta**
Belgian strong golden ale 8,2% - Birra Valsugana
Spina **5,5€** - 33cl **5,5€** - 75cl **13€**
- La Rossa del Brenta**
Belgian strong golden ale 8,1% - Birra Valsugana
Spina **5,5€** - 33cl **5,5€** - 75cl **13€**

Servizio e coperto 2€

 Cereali contenenti glutine


 Pesce e prodotti a base di pesce

Website: pizzeria-lievita.com

 Contiene latte e prodotti a base di latte

 Sedano e prodotti a base di sedano

Instagram: [@lievita_gourmet](https://www.instagram.com/lievita_gourmet)

 Arachidi e prodotti a base di arachidi

 Uova e prodotti a base di uova



LA CANTINA DI LIEVITÀ

Vini frizzanti

	Calice	Bottiglia
Veneto Prosecco Superiore D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene BIO, Matilde - 11,5% vol (100% glera)	6€	22€

Lombardia Franciacorta, Brut Vezzoli Metodo classico - 12% vol (100% Chardonnay)		30€
---	--	------------

Vini rossi

Sicilia "Gazzerotta" - Nero D'Avola di Terre Siciliane IGT - Tenute di Fam. Pellegrino - 13,5% vol (100% Nero D'Avola)	6€	24€
--	-----------	------------

Sicilia Etna Rosso Doc "Barbazzale" Cottanera - 13,5% vol (90% nerello mascalese 10% nerello cappuccio)		25€
---	--	------------

Trentino Alto Adige Pinot nero tramin - Cantina Tramin 13% vol (100% Pinot nero)		27€
--	--	------------

Vini bianchi

Sicilia "Il Salinaro" Grillo di Terre Siciliane DOC - Tenute di Fam. Pellegrino - 13% vol (100% Grillo)	6€	23€
---	-----------	------------

Campania Falanghina Beneventano Nativ 13% vol - (100% Falanghina)	6€	22€
---	-----------	------------

Friuli Venezia Giulia 13,5% vol - Traminer aromatico Antonutti 13,5% vol - (100% Traminer)		23€
--	--	------------

Trentino Alto Adige Gewurztraminer Girlan 13,5% vol - (100% Gewurztraminer)		25€
---	--	------------

Vini rosati

Veneto Bardolino Chiaretto Az. agricola Cavalchina 12,5% vol - (corvina, rondinella, molinara)		22€
---	--	------------

Vino dolce al calice

Sicilia Passito di Pantelleria "Giardino Pantesco"- Tenute di Fam. Pellegrino - 14,5% vol (100% Zibibbo di Pantelleria)	8€	30€
--	-----------	------------