

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**

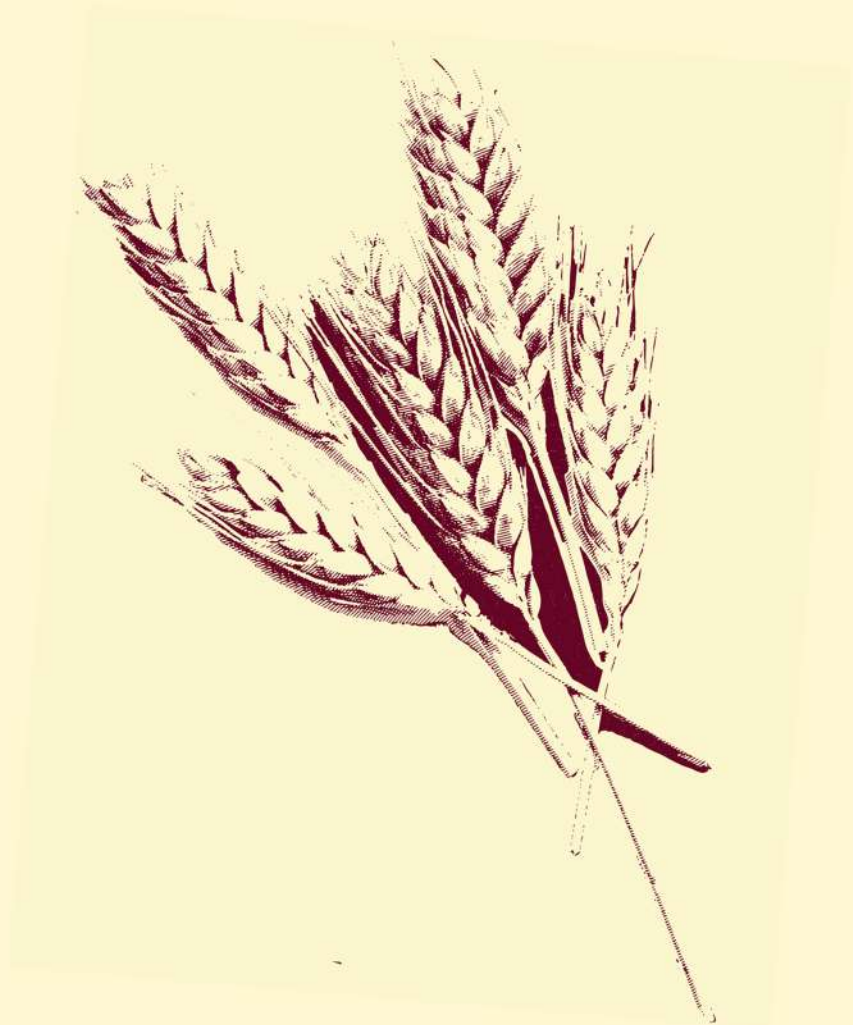
Mozzarella di bufala campana DOP,  
pomodorini datterini,  
basilico,  
origano selvatico

**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](http://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



## 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](http://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


<b>Marinara (vegan)</b> 	7,50€	<b>Riccia marinata (ripieno)</b>   	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”	
<b>Margherita</b>  	9€ (+1,50 con mozzarella di bufala campana DOP)	<b>Assoluto di San Marzano</b> 	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”	
<b>Cosacca cilentana (spicy)</b>  	10€	<b>Cotto alla brace e cialda di Parmigiano</b>  	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”	
<b>Tropea</b>  	10€	<b>La zingara (spicy)</b>  	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”	
<b>Calzone napoletano (ripieno)</b>   (a scelta: cotto in forno o fritto)	12€	<b>Puttanesca</b>  	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”	
<b>Pomo d'oro</b>  	12€	<b>4x4 Formaggi</b>  	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), provone di Agerola (100% vacca), olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”	
<b>Tricolore</b>  	12€		
Pomodorini corbarino, fiordilatte di Agerola, pesto di basilico, olio Evo “Il Principe di Pietretagliate”			

## LA PIZZA NAPOLETANA GOURMET

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






 Cereali contenenti glutine Pesce e prodotti a base di pesceWebsite: [pizzeria-lievita.com](http://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

## INSALATE

*Servite accompagnate dalla nostra focaccia*


<b>Insalata greca</b> 	<b>10€</b>	<b>Insalata caprese</b> 	<b>11€</b>
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	
<b>Carpaccio di manzo fumè</b> 	<b>14€</b>	<b>Insalata “Due Sicilie”</b>  	<b>14€</b>
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


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

Servizio e coperto 2€

 Cereali contenenti glutine

 Pesce e prodotti a base di pesce

Website: [pizzeria-lievita.com](http://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

- Sorbetto**       **5€**  
Sorbetto al limone di Sorrento con foglia di menta
- 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 mascarponata alla ricotta e cacao amaro
- La Caprese**      **6,50€**  
Torta al cioccolato fondente con crumble di mandorle


## 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](http://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)	<b>6€</b>	<b>22€</b>

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

### Vini rossi

Sicilia “Gazzerotta” - Nero D'Avola di Terre Siciliane IGT - Tenute di Fam. Pellegrino - 13,5% vol (100% Nero D'Avola)	<b>6€</b>	<b>24€</b>
--	-----------	------------

Sicilia Etna Rosso Doc “Barbazzale” Cottanera - 13,5% vol (90% nerello mascalese 10% nerello cappuccio)		<b>25€</b>
---	--	------------

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

### Vini bianchi

Sicilia “Il Salinaro” Grillo di Terre Siciliane DOC - Tenute di Fam. Pellegrino - 13% vol (100% Grillo)	<b>6€</b>	<b>23€</b>
---	-----------	------------

Campania Falanghina Beneventano Nativ 13% vol - (100% Falanghina)	<b>6€</b>	<b>22€</b>
---	-----------	------------

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

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

### Vini rosati

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

### Vino dolce al calice

Sicilia Passito di Pantelleria “Giardino Pantesco”- Tenute di Fam. Pellegrino - 14,5% vol (100% Zibibbo di Pantelleria)	<b>8€</b>	<b>30€</b>
--	-----------	------------