

Una *pizza*

BUO

N

PizzeriaGourmet

LIEVITÀ

S

M

A

Una

pizza





FRITTI D'AUTORE

Coppia di crochè di patate con provola affumicata

4€



Coppia di frittatine di bucatini al ragù bianco

6€



Tris di fritti d'autore

(crochè di patate, fiore di zucca, bocconcino di mozzarella)

7€



Coppia di fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta

5€



Coppia di bocconcini di mozzarella dorati

6€



Montanara  

*Pizza alle due cotture: frita e ripassata al forno
salsa di pomodoro San Marzano aromatizzato all'aglio, scaglie di Parmigiano Reggiano (24 mesi), basilico, olio Evo nocellara monocultivar*

12€

Perfetta da condividere!

SFIZIOSITÀ CALDE

Parmigianina di melanzane con provola affumicata

5€



Tortino di risotto alla milanese al salto

7€



Polpettine di manzo al sugo con scaglie di polenta

6€



Lasagna vegetariana con verza, patate e formaggio Casera

8€



LE TAPAS DI LIEVITÀ

Culatta Salumificio Gamba

5€

Burrata pugliese

5€



Alici di Cetara con olio Evo e scorza di limone

5€



Mozzarella di bufala campana

6€




Servizio e coperto 2€

 Cereali contenenti glutine

 Pesce e prodotti a base di pesce

 Prodotto contenente solfiti

 Contiene latte e prodotti a base di latte

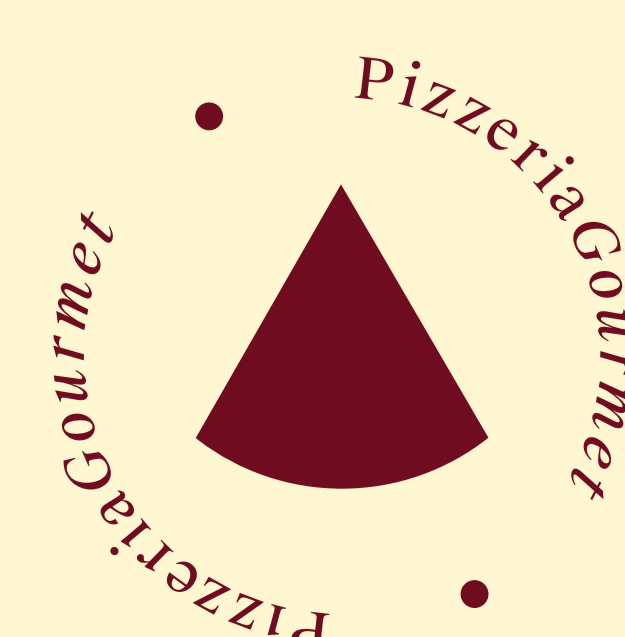
 Sedano e prodotti a base di sedano

 Prodotto congelato

 Arachidi e prodotti a base di arachidi

 Uova e prodotti a base di uova

Website: pizzeria-lievita.com
Instagram: [@lievita_gourmet](https://www.instagram.com/lievita_gourmet)














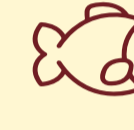







Prova il nostro
**IMPASTO
INTEGRALE**
(+0,50€)

PizzeriaGourmet
LIEVITÀ

Le pizze sono tutte a cura
del nostro Maestro Pizzaiolo
Giorgio Caruso

LE ORIGINALI DI LIEVITÀ

Pomo d'oro   pomodorini gialli del Vesuvio ricotta di Agerola fiordilatte di Agerola basilico olio Evo nocellara monocultivar	13€	Al pistacchio    pesto di pistacchi siciliani fiordilatte di Agerola scaglie di Parmigiano Reggiano (24 mesi) scorza di limone basilico olio Evo nocellara monocultivar	14€
Carbonara bugiarda   tuorlo di zucca prosciutto crudo Culatta croccante fiordilatte di Agerola pecorino toscano pepe nero macinato fresco olio Evo nocellara monocultivar	15€	La zingara (spicy)   salsa di pomodoro piccante all'amatriciana cipolla rossa pecorino toscano fiordilatte di Agerola prosciutto crudo Culatta croccante basilico olio Evo nocellara monocultivar	15€
Cucozza (spicy)   vellutata di zucca 'nduja calabrese polvere di olive nere caiatine provone di Agerola cipolla rossa confit basilico olio Evo nocellara monocultivar	16€	Papaccelle e tonno    papaccella (peperone riccio napoletano) tonno rosso fiordilatte di Agerola ricotta di Agerola capperi di Salina basilico olio Evo nocellara monocultivar	16€
Carpaccio    carpaccio di manzo fumè gorgonzola dolce fiordilatte di Agerola rucola aceto balsamico di Modena gherigli di noci olio Evo nocellara monocultivar	18€	Corbarino&Co (a crudo)   pomodorini corbarino mozzarella di bufala campana prosciutto crudo Culatta origano selvatico di Pantelleria basilico olio Evo nocellara monocultivar	18€

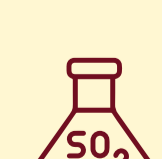
LA PIZZA NAPOLETANA GOURMET

Marinara  salsa di pomodoro San Marzano origano selvatico di Pantelleria aglio rosso basilico olio Evo nocellara monocultivar	8€	Margherita   salsa di pomodoro San Marzano fiordilatte di Agerola basilico olio Evo nocellara monocultivar	10€
Cosacca cilentana (spicy)   salsa di pomodoro San Marzano cacioricotta di capra cilentana peperoncino basilico olio Evo nocellara monocultivar	10€	Margherita Vegana  salsa di pomodoro San Marzano dream farm (latticino a base di latte di mandorla) basilico olio Evo nocellara monocultivar	12€
Margherita con Bufala   salsa di pomodoro San Marzano mozzarella di bufala campana basilico olio Evo nocellara monocultivar	12€	'Nduja e cipolla (spicy)   salsa di pomodoro San Marzano fiordilatte di Agerola 'nduja calabrese cipolla rossa basilico olio Evo nocellara monocultivar	12€

Cereali contenenti glutine

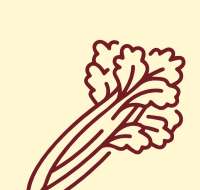


Pesce e prodotti a base di pesce



Prodotto contenente solfiti

Contiene latte e prodotti a base di latte

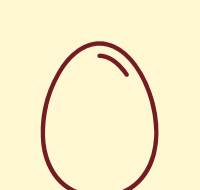


Sedano e prodotti a base di sedano



Prodotto congelato

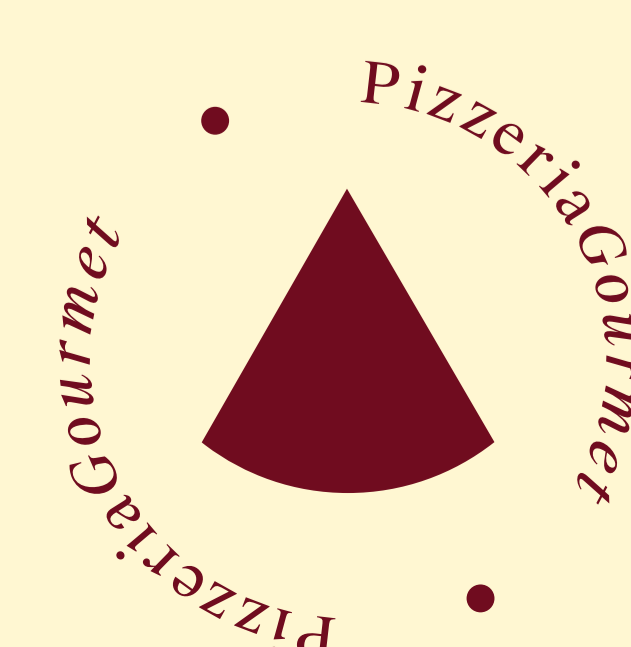
Arachidi e prodotti a base di arachidi



Uova e prodotti a base di uova

Website: pizzeria-lievita.com

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



Prova il nostro
**IMPASTO
INTEGRALE**
(+0,50€)

PizzeriaGourmet
LIEVITÀ

Cetara  salsa di pomodoro San Marzano fiordilatte di Agerola alici di Cetara basilico olio Evo nocellara monocultivar	13€	Puttanesca  salsa di pomodoro San Marzano alici di Cetara capperi di Salina olive caiatine aglio rosso origano selvatico di Pantelleria basilico olio Evo nocellara monocultivar	13€
Calzone napoletano (ripieno)  (a scelta: cotto in forno o fritto) salame ricotta di Agerola provola affumicata di Agerola pepe nero basilico olio Evo nocellara monocultivar	13€	Tricolore  crema di pomodoro arrosto fiordilatte di Agerola polvere di olive nere caiatine pesto di basilico olio Evo nocellara monocultivar	14€
Cotto alla brace e cialda di Parmigiano  prosciutto cotto alla brace fiordilatte di Agerola cialda di Parmigiano Reggiano (24 mesi) basilico olio Evo nocellara monocultivar	14€	Riccia marinata (ripieno)  scarola riccia capperi di Salina olive nere caiatine provola affumicata di Agerola uva passa pinoli tostati alici di Cetara olio Evo nocellara monocultivar	14€
Casertana (spicy)  pestato di friarielli salsiccia di maiale piccante semi-secca provola affumicata di Agerola olio Evo nocellara monocultivar	14€	Costiera (a crudo)  burrata pugliese alici di Cetara scorza di limone basilico olio Evo nocellara monocultivar	14€
4x4 Formaggi  gorgonzola dolce (100% vacca) mozzarella di bufala campana (100% bufala) pecorino toscano (100% pecora) cacioricotta di capra cilentana (100% capra) olio Evo nocellara monocultivar	14€	Scarpariello  pomodorini del Piennolo del Vesuvio crema di pomodoro arrosto Parmigiano Reggiano (24 mesi) pecorino toscano basilico olio Evo nocellara monocultivar	15€
Ai tre pomodori  crema di pomodoro arrosto pomodorini del Piennolo del Vesuvio pomodorini gialli del Vesuvio origano selvatico di Pantelleria basilico olio Evo nocellara monocultivar	14€	La sostenibile  salsa di pomodoro San Marzano pomodorini Corbarino burrata pugliese pesto di basilico olio Evo nocellara monocultivar	15€
Trevigiana  radicchio al vino rosso CBT fiordilatte di Agerola gorgonzola dolce salsiccia fresca olio Evo nocellara monocultivar	16€	Funghi e salsiccia  funghi Cardoncelli salsiccia di maiale fresca provola affumicata di Agerola olio Evo nocellara monocultivar	18€

 Cereali contenenti glutine

 Pesce e prodotti a base di pesce

 Prodotto contenente solfiti

 Contiene latte e prodotti a base di latte

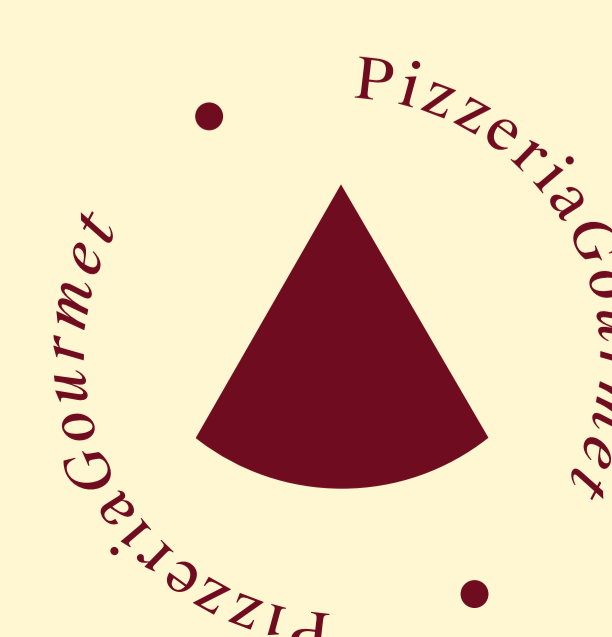
 Sedano e prodotti a base di sedano

 Prodotto congelato

 Arachidi e prodotti a base di arachidi

 Uova e prodotti a base di uova

Website: pizzeria-lievita.com
Instagram: @lievita_gourmet



INSALATE

Greca 🥛

misticanza
pomodorini datterini
cetrioli
cipolla rossa
olive nere caiatine
cacioricotta di capra cilentana
origano selvatico di Pantelleria
olio Evo nocellara monocultivar

12€

Caprese 🥛

mozzarella di bufala campana
pomodorini datterini
basilico
origano selvatico di Pantelleria

14€

(disponibile anche in versione vegana)

Al tonno 🐟

misticanza
tonno rosso
pomodorini datterini
olive nere caiatine
capperi di Salina

14€

Caesar 🌿 🥛

pollo alle erbe
misticanza
scaglie Parmigiano Reggiano (24 mesi)
prosciutto crudo Culatta croccante
salsa caesar
crostini

15€

DOLCI ARTIGIANALI

Sorbetto ❄️

Sorbetto al limone di Sorrento e foglia di menta

5€

Cheesecake by Lievità 🌿 🥚 🥛 🍪 ❄️

Crema di ricotta con bacche di vaniglia e base di biscotto
(disponibile con coulis ai frutti di bosco o crema al cioccolato)

6,50€

Torta tiramisù 🌿 🥚 🥛 🍪 ❄️

Pan di spagna bagnato al caffè, crema mascarponata alla ricotta e cacao amaro

6,50€

La Caprese 🌿 🥚 🥛 🍪 ❄️

Torta al cioccolato fondente con crumble di mandorle

6,50€

🌿 Cereali contenenti glutine

🐟 Pesce e prodotti a base di pesce

🧪 Prodotto contenente solfiti

🥛 Contiene latte e prodotti a base di latte

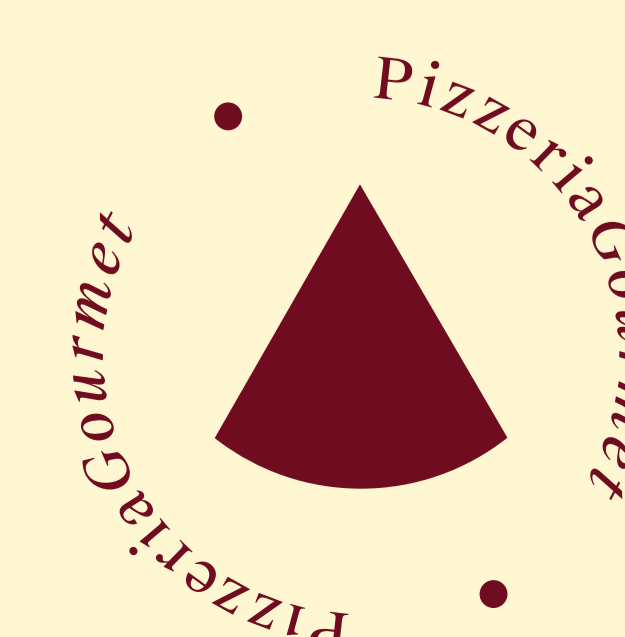
🌿 Sedano e prodotti a base di sedano

❄️ Prodotto congelato

🥜 Arachidi e prodotti a base di arachidi

🥚 Uova e prodotti a base di uova

Website: pizzeria-lievita.com
Instagram: [@lievita_gourmet](https://www.instagram.com/lievita_gourmet)



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€


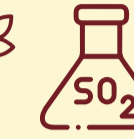
SCUPPOZ

Cocktail, amari
e liquori

Novità!



Better Spritz	10€
Better Scuppoz, prosecco Matilde e soda	
Gin Bottanico	10€
Gin Bottanico e Latonica Scuppoz	
Amaro Scuppoz	5€
Liquirizia	5€
Ratafià	5€
Limoncello	5€

BIRRE

Birrificio Angelo Poretti 4 luppoli l'originale  
Lager - 5% vol
Spina piccola **4€** | Spina media **5,50€** |
Bottiglia 33cl **5,50€**

Birrificio Angelo Poretti 8 luppoli Pils  
(con luppoli speziati) - 4,6% vol
Spina piccola **4€** | Spina media **5,50€** |
Bottiglia 33cl **5,50€**

Birrificio Angelo Poretti 9 luppoli IPA  
(con luppoli agrumati) - 5,9% vol
Spina piccola **4€** | Spina media **5,50€** |
Bottiglia 33cl **5,50€**

1664 Blanc  
(con note agrumate, fruttate) 5% vol
Bottiglia da 33cl **5,50€**

Grimbergen  
Double Ambrée - 6,5% vol
Spina piccola **4,50€** | Spina media **6€** |
Bottiglia da 33cl **6€**

 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

 Prodotto contenente solfiti

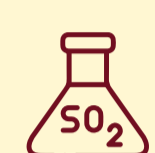
 Prodotto congelato

Website: pizzeria-lievita.com
Instagram: [@lievita_gourmet](https://www.instagram.com/lievita_gourmet)

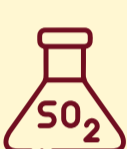
LA CANTINA DI LIEVITÀ

Vini frizzanti

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



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



Calice

Bottiglia

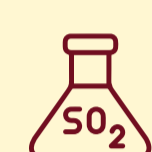
7€

25€

30€

Vini rossi

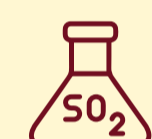
Sicilia
 “Gazzerotta” - Nero D’Avola di
 Terre Siciliane IGT - Tenute di Fam.
 Pellegrino - 13,5%vol
 (100% Nero D’Avola)



Sicilia
 Etna Rosso Doc “Barbazzale”
 Cottanera - 13,5%vol
 (90% nerello mascalese
 10% nerello cappuccio)



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



6€

25€

7€

26€

7€

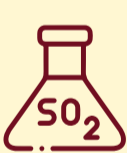
27€

Vini bianchi

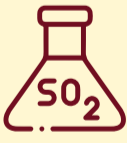
Sicilia
 “Il Salinaro” Grillo di Terre
 Siciliane DOC - Tenute di Fam.
 Pellegrino - 13% vol
 (100% Grillo)



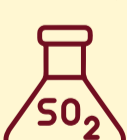
Campania
 Falanghina Beneventano Nativ
 13% vol - (100% Falanghina)



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



Trentino Alto Adige
 Gewurztraminer Giralan
 13,5 %vol - (100% Gewurztraminer)



6€

24€

6€

23€

24€

25€

Vini rosati

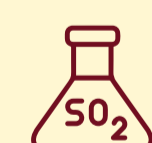
Veneto
 Bardolino Chiaretto
 Az. agricola Cavalchina
 12,5%vol - (corvina, rondinella, molinara)



23€

Vino dolce al calice

Sicilia
 Passito di Pantelleria
 “Giardino Pantesco” - Tenute di Fam. Pellegrino
 -14,5 % vol (100% Zibibbo di Pantelleria)



8€

30€

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

Prodotto contenente solfiti

Prodotto congelato

Website: pizzeria-lievita.com
 Instagram: @lievita_gourmet

