# LIEVITÀ

la pizza con l'accento

## UN IMPASTO CHE PARLA DI TE

Tutto parte dall'impasto, preparato ogni giorno con farine macinate a pietra, per valorizzare il chicco di grano nella sua interezza e conservarne tutta la bontà naturale.

Usiamo farine di tipo 1 ed integrali, lavorate in purezza, più ricche di fibre, con un indice glicemico più basso, più gusto e maggiore valore nutrizionale.

Le lunghe maturazioni garantite dalle 24 alle 48 ore scompongono in maniera ottimale gli impasti rendendoli più digeribili, leggeri e ricchi di equilibrio.

Una pizza naturalmente sana e più gustosa.

## E TU COME SEI?

SEMI INTEGRALE
equilibrato, curioso,
con il gusto di chi ama scoprire

INTEGRALE - 1,50
deciso, profondo,
per chi sceglie l'autenticità

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE
COMUNICARLO AL PERSONALE DI SALA

MOZZARELLA FIORDILATTE
SENZA LATTOSIO - 1

SERVIZIO E COPERTO - 2,5

*PRODOTTO CONGELATO

# SFIZI

**CROCCHE** 7
Due crocchè di patate con provola affumicata di Agerola e pepe nero

**BOCCONCINI** 7
Due bocconcini di mozzarella di bufala campana D.O.P. fritti

**FRITTATINE** 7
Due frittatine di bucatini con prosciutto cotto, Parmigiano Reggiano D.O.P. e piselli

**TRIS** 11
Crocchè, bocconcini e frittatine

**PATATINE FRITTE*** 6

**MONTANARA SCIUÈ SCIUÈ** 10
Fritta e ripassata al forno, condita con salsa di pomodoro aromatizzata all'aglio, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. e basilico

**MONTANARA BIANCA** 12
Fritta e ripassata al forno, condita con Lardo di Colonnata I.G.P. e miele al rosmarino

# INSALATE E PIATTI FREDDI

**GRECA** 13
Misticanza, datterini, cetriolo, cipolla rossa, olive nere, cacioricotta di capra cilentana e origano selvatico di Pantelleria

**TONNO** 14
Misticanza, tonno rosso del Mediterraneo, datterini, olive nere e capperi di Pantelleria I.G.P.

**CAPRESE** 13
Mozzarella di bufala campana D.O.P., datterini, basilico e origano selvatico di Pantelleria

**CRUDO E BUFALA** 14
Mozzarella di bufala campana D.O.P. e Prosciutto Crudo di Parma D.O.P.

**CARPACCIO** 14
Carpaccio di manzo affumicato, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. e glassa di Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

**DOLCI DEL GIORNO**
chiedi al personale

# PIZZE CLASSICHE E RIVISITATE

**MARGHERITA** 10
Salsa di pomodoro lungo campano, fiordilatte di Agerola e basilico

**POMO D'ORO** 14
Pomodorini gialli del Vesuvio, ricotta di Agerola, fiordilatte di Agerola e basilico

**DON ALFONSO** 14
Pomodorini del Piennolo del Vesuvio D.O.P., mozzarella di bufala campana D.O.P., mix di Parmigiano Reggiano D.O.P. e Pecorino Romano D.O.P. grattugiati e basilico

**ZINGARA** 14
Salsa di pomodoro piccante della casa, cipolla rossa, Pecorino Romano D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P., fiordilatte di Agerola, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. croccante e basilico

**COSACCA CILENTANA** 12
Salsa di pomodoro lungo campano, cacioricotta di capra cilentana, peperoncino e basilico

**BUFALA** 12
Salsa di pomodoro lungo campano, mozzarella di bufala campana D.O.P. e basilico

**COTTO E PARMIGIANO** 15
Prosciutto cotto alla brace, fiordilatte di Agerola, cialda di Parmigiano Reggiano D.O.P. e basilico

**TRICOLORE** 14
Crema di pomodoro arrosto, fiordilatte di Agerola, terra di olive nere e pesto di basilico fresco

**5 FORMAGGI** 14
Gorgonzola Dolce D.O.P., fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano D.O.P., Pecorino Romano D.O.P. grattugiato e Provolone del Monaco D.O.P.

**PUTTANESCA** 14
Salsa di pomodoro lungo campano, alici di Cetara, capperi di Pantelleria I.G.P., olive nere, aglio rosso, origano selvatico di Pantelleria e basilico

**TROPEA** 15
Salsa di pomodoro lungo campano, fiordilatte di Agerola, 'Nduja, cipolla rossa, tonno rosso del Mediterraneo e basilico

**RIPIENO TRADIZIONALE** 14
Salame rustico, ricotta di Agerola, provola affumicata di Agerola, pepe nero e basilico

**SALSICCIA E FRIARIELLI** 15
Salsiccia di suino, friarielli napoletani e provola affumicata di Agerola

**LAZZARELLA** 16
Prosciutto Crudo di Parma D.O.P., fiordilatte di Agerola, rucola, datterini e scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.

**RIPIENO DI SCAROLE** 14
Scarola riccia cruda, provola affumicata di Agerola, capperi di Pantelleria I.G.P., olive nere, noci e alici di Cetara

# PIZZE VEGANE

**AGLIO, OLIO, ORIGANO E PUMMAROLA** 12
Salsa di pomodoro aromatizzata all'aglio, origano selvatico di Pantelleria e basilico

**ETNA** 14
Salsa di pomodoro piccante della casa, datterini, cipolla rossa, capperi di Pantelleria I.G.P., olive nere, crema di pomodoro arrosto e rucola

**PSC** 14
Salsa di porro, sedano e carota, scarola riccia cruda, crema di cannellini e datterini al forno

**AI CARCIOFI** 16
Crema di carciofi, patate al forno, carciofi al forno, capperi di Pantelleria I.G.P., pinoli tostati, crema di pomodorino datterino al forno e terra di olive nere

# PIZZE SPECIALI

**BRONTESE** 15
Pesto di pistacchi, fiordilatte di Agerola, Parmigiano Reggiano D.O.P., zest di limone e basilico

**CETARESE** 16
Salsa di pomodoro aromatizzato all'aglio, mozzarella di bufala campana D.O.P., alici di Cetara, terra di olive nere, polvere di capperi e basilico

**SCAPRICCIATELLA** 16
Scarole ricce crude, fiordilatte di Agerola D.O.P., olive nere, capperi di Pantelleria I.G.P., datterini al forno, alici di Cetara

**CARBONARA BUGIARDA** 16
Tuorlo di zucca, fiordilatte di Agerola, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. croccante, Pecorino Romano D.O.P. e pepe nero

**CARPACCIO** 16
Carpaccio di manzo affumicato, fiordilatte di Agerola, Gorgonzola Dolce D.O.P., rucola, noci e glassa di Aceto Balsamico di Modena I.G.P.

**SALSICCIA E FRIARIELLI DI MARE** 16
Salsiccia di pesce, crema di friarielli aromatizzata alla colatura di alici di Cetara D.O.P., fiordilatte di Agerola e alga di friarielli croccante

**FARNESE** 16
Patate schiacciate, fiordilatte di Agerola, mortadella al tartufo nero, Parmigiano Reggiano D.O.P. e pepe nero

Tutte le nostre pizze sono condite a crudo con olio extravergine di oliva 100% italiano