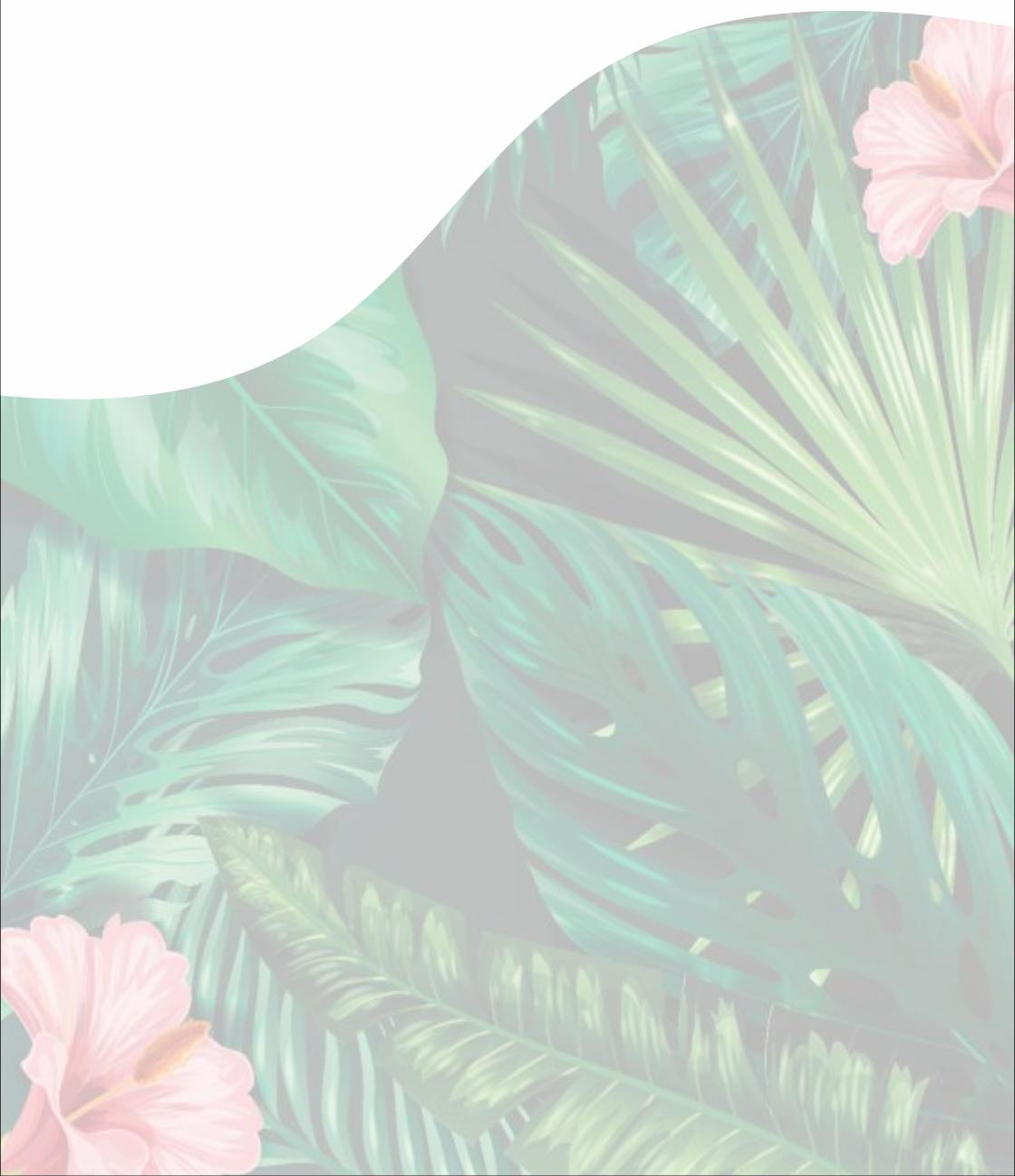




LIEVITA

MENÙ



L'impasto delle nostre pizze è frutto di un'accurata ricerca tra equilibrio tradizione, gusto e leggerezza

Utilizziamo farine biologiche macinate a pietra e lavorate in purezza per conservare al meglio tutte le proprietà nutritive

La lunga lievitazione dell'impasto (dalle 24 alle 48 ore) con metodo indiretto attraverso l'utilizzo della biga ci permette di utilizzare una minima quantità di lievito per garantirvi un risultato ancora più leggero, fragrante e digeribile

Tutti i nostri ingredienti, inoltre, sono freschi, di prima scelta e selezionati secondo un'accurata ricerca

**Buona degustazione...**



LIEVITA

## LE CLASSICHE...

### Marinara

5,5

Polpa di pomodoro - aglio - origano

### Margherita

6,5

Polpa di pomodoro - fior di latte d.o.p - basilico

### Napoli

7,5

Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p -  
capperi - acciughe di Sicilia

### Capriccio

9

Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - champignon -  
spicchi di carciofi - prosciutto cotto alta qualità "Branchi" -  
olive taggiasche

### Diavolissima

8

Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - spianata calabra

### Vegetariana

9

Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - melanzane grigliate -  
zucchine grigliate - peperoni - crema di radicchio rosso

# LE NOSTRE PIZZE...

## Nordica

10,5

Fiordilatte d.o.p - stracciatella "gioia del colle" - salmone norvegese - pomodorini "perla rossa pugliese"

## Bologna

10

Fiordilatte d.o.p - mortadella di Bologna IGP - burratina "gioia del colle" - granella di pistacchi di Bronte

## Tropea

9,5

Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - cipolla rossa di Tropea - Nduja di spilinga - pecorino - basilico

## Portofino

9,5

Fiordilatte d.o.p - pesto al basilico - pomodoro ciliegino - pinoli - Parmigiano Reggiano 24 mesi

## Colonnata

9,5

Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - lardo di colonnata IGP - crema di carciofi - pomodoro ciliegino

## Parma

10

Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - crudo di Parma 24 mesi - rucola - Parmigiano Reggiano 24 mesi - olio e.v.o

## Livigno

10,5

Fiordilatte d.o.p - mascarpone - bresaola della Valtellina - porcini gran selezione - rucola - pomodoro ciliegino

## Sudtirolo

9,5

Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - speck artigianale di Moena - gongorzola dolce d.o.p

## Mediterraneo

11,5

Fiordilatte d.o.p - straciatella "gioia del colle" - spada affumicato - rucola - pomodorino ciliegino

## Pignone

9,5

Fiordilatte d.o.p - salsiccia di Pignone - friarielli leggermente piccanti - pomodoro " perla rossa Pugliese"

## Cantabrico

11,5

Polpa di pomodoro - straciatella " gioia del colle" - acciughe del Cantabrico - basilico - olio e.v.o

## Certosina

10

Fiordilatte d.o.p - prosciutto cotto alta qualità "Branchi" - stracchino fuori cottura - misticanza - Parmigiano Reggiano 24 mesi - gocce di aceto balsamico di Modena

## Bufalina

10,5

Polpa di pomodoro - bufala campana "cicatelli" - crudo di Parma  
24 mesi - rucola - olio e.v.o

## Selavatica

10,5

Fiordilatte d.o.p - porcini gran selezione - prosciutto crudo di  
Parma 24 mesi - Parmigiano Reggiano 24 mesi

## Tonnara

10

Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - filetti di tonno - cipolla  
rossa di Tropea - olive Taggiasche - pomodorino giallo

## Alma

10

Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - prosciutto cotto alta  
qualità "Branchi" - salsa tartufata - mascarpone - Parmigiano  
Reggiano 24 mesi

## Liévita

9,5

Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - salsiccia di Pignone -  
gongorzola dolce d.o.p - cipolla rossa di Tropea

---

## Il Calzino

11

(non è un calzone non è un panino...)  
Crudo di Parma 24 mesi - bufala campana Licatelli -  
pomodoro a fette - origano

## LE FOCACCE...

### Riomaggiore

11

Bufala "cicatelli" - prosciutto cotto altà qualità "Branchi" -  
misticanza -pomodoro -olio e.v.o - sale

### Manarola

11

Stracchino - prosciutto crudo di Parma 24 mesi - pomodoro

### Corniglia

11,5

Pesce spada - stracciatella "gioia del colle" - pomodorino  
ciliegino - rucola

### Vernazza

9,5

Lardo di Colonnata IGP - pomodoro - origano

### Monterosso

10,5

Mortadella di Bologna IGP - stracciatella "gioia del colle"

## LA FARINATA\*...

\*escluso il sabato

### Semplice

7

pesto e stracchino

9

## I NOSTRI PIATTI...

accompagnati da focaccina calda...

### Caprese

9

Mozzarella di bufala "cicatelli" - pomodoro - basilico

### Caprese deluxe

10,5

Mozzarella di bufala "cicatelli" - prosciutto crudo di Parma  
24 mesi - pomodoro - basilico

### Bresaola

10

Carpaccio di bresaola della Valtellina - rucola - pomodorini -  
Parmigiano Reggiano 24 mesi

### Spada

11

Carpaccio di pesce spada - rucola - pomodorini

### Oceano

12

Burrata "gioia del colle" - acciughe del Cantabrico -  
pomodoro - basilico

## LE BIRRE...

Bottiglia 0,33l  
4

HEINEKEN 5°

CORONA 4.5°

BECK'S 5°

TENNENT'S 9.3°

MENABREA 4.8°

ICHNUSA NON FILTRATA 5°

## BIRRIFICIO "BALADIN"...

	0,33l	0,75l
LA NAZIONALE "CHIARA" 6.5°	5	13
NORA " AMBRATA" 6.8°	5	13
ISAAC "CHIARA" 5°	5	
ROCK'N ROLL " AMBRATA" 7.5°	5	
NAZIONALE " GLUTEN FREE" 6.5°	5	
IPA "AMBRATA" 5.5°	5	

## ALLA SPINA...

	0,33l	0,75l
FORST "Pils" CHIARA 5°	3,5	5,5
FORST "Weihenstephaner" WEISS CHIARA 5.4°	4	6
FORST "Sixtus" DOPPIO MALTO ROSSA 6.5°	4	6

## LE BEVANDE...

Acqua naturale/gasata  
2

Bibite in vetro  
(coca cola-fanta- sprite - estathe)  
3

Vino al calice  
(etichette varie)  
4

Amari  
4

Grappe "Francoli"  
4

Caffè  
1,5

Orzo  
1,5

Ginseng  
1,5

Caffè corretto  
2

## I DOLCI...

5.00 / 6.00

coperto  
2.00

possibilità di scegliere tra impasto classico e 5 cereali  
impasto deglutinato maggiorazione 2 euro

## Allergeni del MENÙ

MARINARA (1)  
 MARGHERITA (1) (7)  
 NAPOLI (1) (4) (7)  
 CAPRICCIO (1) (7)  
 DIAVOLISSIMA (1) (7)  
 VEGETARIANA (1) (7)  
 NORVEGESE (1) (4) (7)  
 BOLOGNA (1) (7) (8)  
 TROPEA (1) (7)  
 PORTOFINO (1) (7) (8)  
 COLONNATA (1) (7)  
 PARMA (1) (7)  
 PIGNONE (1) (7)  
 LIVIGNO (1) (7)  
 BUFALINA (1) (7)  
 CANTABRICO (1) (4) (7)  
 CERTOSINA (1) (7) (12)  
 SELVATICA (1) (7)  
 SUDTIROL (1) (7)  
 ALMA (1) (7)  
 TONNARA (1) (4) (7)  
 LIEVITA (1) (7)  
 MEDITERRANEO (1) (4) (7)

RIOMAGGIORE (1) (7)  
 MANAROLA (1) (7)  
 CORNIGLIA (1) (4) (7)  
 VERNAZZA (1)  
 MONTEROSSO (1) (7) ( 8)

I numeri corrispondono all'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

1	Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi derivati e prodotti derivati	8	Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di caju, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	11	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	10	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi



LIEVITA

