



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)
CORNICLIA (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

