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
6,5
Polpa di pomodoro - aglio - origano

Margherita
7,5
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - basilico

Napoli
8,5
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p -
capperi - acciughe di Sicilia

Capriccio
11
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - champignon -
spicchi di carciofi - prosciutto cotto alta qualità "Branchi" -
olive taggiasche

Diavolissima
9
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - spianata calabra

Vegetariana
10
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - melanzane saltate -
zucchine saltate - peperoni - crema di radicchio rosso

LE NOSTRE PIZZE...

Nordica
12,5
Fiordilatte d.o.p - stracciatella "Gioia del Colle" - salmone norvegese - pomodorini "Perla Rossa pugliese"

Bologna
12
Fiordilatte d.o.p - mortadella di Bologna IGP - burratina "Gioia del Colle" - granella di pistacchi di Bronte

Tropea
10,5
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - cipolla rossa di Tropea - Nduja di Spilinga - pecorino

Portofino
11
Fiordilatte d.o.p - pesto al basilico - pomodoro ciliegino - pinoli - Parmigiano Reggiano 24 mesi

Colonnata
11
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - lardo di colonnata IGP - crema di carciofi - pomodoro ciliegino

Parma
12
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - crudo di Parma 24 mesi - rucola - Parmigiano Reggiano 24 mesi - olio e.v.o

Milano
12,5
Fiordilatte d.o.p - crema di zafferano
porcini gran selezione - salsiccia di Pignone

Bel Paese
11,5
Fiordilatte d.o.p - prosciutto cotto alta qualità "Branchi"
zucchine saltate - stracchino - pomodorino giallo

Sudtirol
10,5
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - speck artigianale di Moena
gorgonzola dolce d.o.p

Mediterraneo
13
Fiordilatte d.o.p - stracciatella "Gioia del Colle" - spada affumicato
rucola - pomodorino ciliegino

Pignone
11
Fiordilatte d.o.p - salsiccia di Pignone - friarielli leggermente
piccanti - pomodorini "Perla Rossa Pugliese"

Cantabrico
13
Polpa di pomodoro - stracciatella "Gioia del Colle" - acciughe del
Cantabrico - basilico - olio e.v.o

Certosina
12
Fiordilatte d.o.p - prosciutto cotto alta qualità "Branchi"
stracchino fuori cottura - misticanza - Parmigiano Reggiano 24
mesi - gocce di aceto balsamico di Modena

Bufalina
12
Polpa di pomodoro - bufala campana fuori cottura - crudo di Parma 24 mesi - rucola - olio e.v.o

Selvatica
12
Fiordilatte d.o.p - porcini gran selezione - prosciutto crudo di Parma 24 mesi - Parmigiano Reggiano 24 mesi

Tonnara
11,5
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - filetti di tonno - cipolla rossa di Tropea - olive Taggiasche - pomodorino giallo

Alma
12
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - prosciutto cotto alta qualità "Branchi" - salsa tartufata - mascarpone - Parmigiano Reggiano 24 mesi

Liévita
11,5
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - salsiccia di Pignone gorgonzola dolce d.o.p - cipolla rossa di Tropea

Campagnola
11
Polpa di pomodoro - fiordilatte d.o.p - salsiccia di Pignone melanzane - Parmigiano Reggiano 24 mesi

Golosina
11
Fiordilatte d.o.p - spianata calabra - gorgonzola dolce d.o.p - pomodorini "Perla Rossa Pugliese"

LE FOCACCE...

Riomaggiore
12,5
Bufala campana - prosciutto cotto altà qualità "Branchi"
misticanza - pomodoro -olio e.v.o - sale

Manarola
12
Stracchino - prosciutto crudo di Parma 24 mesi - pomodoro

Corniglia
13
Pesce spada - stracciatella "Gioia del Colle" - pomodorino
ciliegino - rucola

Vernazza
10,5
Lardo di Colonnata IGP - pomodoro - origano

Monterosso
11,5
Mortadella di Bologna IGP - stracciatella "Gioia del Colle"

Il Calzino
12,5
(non è un calzone non è un panino...)
Crudo di Parma 24 mesi - bufala campana
pomodoro a fette - origano

LA FARINATA*...

teglia 33 cm
*escluso il sabato

Semplice
10

pesto e stracchino
12

I NOSTRI PIATTI...
accompagnati da focaccina calda...

Caprese
9
Mozzarella di bufala campana - pomodoro - basilico

Caprese deluxe
12
Mozzarella di bufala campana - prosciutto crudo di Parma
24 mesi - pomodoro - basilico

Bresaola
11,5
Carpaccio di bresaola della Valtellina - rucola - pomodorini
Parmigiano Reggiano 24 mesi

Spada
13
Carpaccio di pesce spada - rucola - pomodorini

Oceano
13
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°	5,5	13
NORA " AMBRATA" 6.8°	5,5	13
ISAAC "CHIARA" 5°	5,5	
ROCK'N ROLL " AMBRATA" 7.5°	5,5	
NAZIONALE " GLUTEN FREE" 6.5°	5,5	
IPA "AMBRATA" 5.5°	5,5	

ALLA SPINA...

	0,2l	0,4l
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
(coca cola - fanta- sprite - estathe)
3

Vino al calice
(etichette varie)
5

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

impasto deglutinato
2.50

Allergeni del MENÙ

MARINARA (1)
MARGHERITA (1) (7)
NAPOLI (1) (4) (7)
CAPRICCIO (1) (7)
DIAVOLISSIMA (1) (7)
VEGETARIANA (1) (7)
NORDICA (1) (4) (7)
BOLOGNA (1) (7) (8)
TROPEA (1) (7)
PORTOFINO (1) (7) (8)
COLONNATA (1) (7)
PARMA (1) (7)
MILANO (1) (7)
BEL PAESE (1) (7)
SUDTIROL (1) (7)
MEDITERRANEO (1) (4) (7)
PIGNONE (1) (7)
CANTABRICO (1) (4) (7)
CERTOSINA (1) (7) (12)
BUFALINA (1) (7)
SELVATICA (1) (7)
ALMA (1) (7)
TONNARA (1) (4) (7)
LIEVITA (1) (7)
CAMPAGNOLA (1) (7)
GOLOSINA (1) (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	Cereal 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 pecam, 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