



Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Lievito Journal

Questa copia
è tua!

FREE COPY

Prendila e
portala con te!

SUMMER 2025

Vieni a trovarci in Via Bruno Buozzi 26, Corciano PG
offriamo anche servizio di consegne a domicilio e take away

@lievitopg  

INFO & PRENOTAZIONI

+39 351 7511980



ESTATE

La nostra ricerca in cucina inizia dagli antipasti, tutti handmade e homemade dallo staff Lievito, continua nella proposta di 3 impasti diversi per la pizza, accompagnata da cocktail e bollicine di nicchia, e culmina nella produzione dei dessert artigianali.

Condividiamo con i nostri ospiti soltanto elementi che ci hanno conquistato. Farine di molini autoctoni. Verdure genuine di stagione. Salumi e formaggi di eccellenza DOP e IGP. Vini e liquori di cantine virtuose. Birre artigianali. Bevande analcoliche biologiche.

Scopri il nostro MENU DRINK

PAGINA
1

ANTIPASTI

PAGINA
2

PIZZE & CO.

PAGINA
2

PAGINA
4



LO SAPEVI CHE?



Lo sapevi che usiamo solo verdure fresche e di stagione? Viviamo la stagionalità degli ingredienti della natura come opportunità per proporre abbinamenti stupefacenti e originali. Per questo ci affidiamo ai ragazzi di Amoenus, farm per la fornitura di verdure a Km 0 e sempre fresche!

Soft Drinks

ACQUA	2,5	MANDARINATA	3,5
COCA COLA 33 cl	3,5	LIMONATA	3,5
COCA COLA ZERO 33 cl	3,5	CEDRATA	3,5
THE PESCA	3,5	CHINOTTO	3,5
THE LIMONE	3,5		

Beer & Craft Beer

GROLSCH Premium Lager	4	6	CALIFORNIA West Coast Ipa (Mastri Birrai Umbri)	5
SAINT BENOIT Ambree	4	6	CAPPELLI Con l'antico Grano Senatore Cappelli (Mastri Birrai Umbri)	5
LA NOAM Lager berlinese non filtrata	5		FORZUTA American Double Ipa (Mastri Birrai Umbri)	5
LA SCORRETTA Amber Ale (Birrificio la Gramigna)	5		UMBR'IA Italian Grape Ale con mosto d'Uva Sagrantino (Mastri Birrai Umbri)	5
ILLEGALE Double Ipa (Birrificio la Gramigna)	5		BASTOLA Imperial Red Ale (Birrificio Flea)	5
LA MAESTOSA Season (Birrificio la Gramigna)	5		MARGHERITA Weiss (Birrificio Flea)	5



Rimani collegato!
Seguici sui nostri
canali social

@lievitopg  



Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Food Menu

Questa copia
è tua!

FREE COPY

Prendila e
portala con te!



Antipasti

CHIPS

di Patate fresche

VIOLETTE CHIPS

di Patate Viola fresche

SUPPLI

Zest di Limone e Pepe nero; Cacio e Salsiccia; Cacio e Pepe

MOZZARELLA IN CARROZZA

Classica e con Speck affumicato IGP servita con Salsa al Basilico

OLIVE ASCOLANE

POLLO FRITTO

servito con Mayo alla Cipolla

CROQUETAS

Crocchette di Patate e Prosciutto crudo servite con Salsa allo Yogurt e Salsa al pomodoro

Pizze Classiche

FOUR CHEESE

Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola dolce, Scamorza affumicata, Scaglie di Pecorino stagionato e Semi di Papavero

NORCIA

Pomodoro, Prosciutto Crudo di Norcia, Stracciata di Burrata e Olio EVO

MARINARA CON IL MARINAIO

Pomodoro, Alici del Mediterraneo, Stracciata di Burrata, Origano e Olio EVO

BOLOGNA

Mozzarella Fior di latte, Mortadella di Bologna IGP, Stracciata di Burrata, Crumble di Pistacchi e Olio EVO

CARBONARA

Mozzarella Fior di latte, Crema di Parmigiano, Barbozzo croccante, Uovo, Scaglie di Pecorino stagionato e Pepe nero

FUOCO

Mozzarella Fior di latte, Vellutata di Datterino giallo, Pressatina piccante, Olive Taggiasche, Fiori del Capperio e Olio Piccante

LIEVITO

Mozzarella Fior di latte, Crema di datterino giallo, Fiori di Zucca, Alici del Cantabrico, Pomodori secchi, Stracciata di Burrata e Olio EVO

Cocktail

NEGRONI AFFUMICATO

Gin affumicato, Bitter, Vermouth rosso

PISCO SOUR MANGO

Distillato pisco, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Sciroppo di Mango

BALLOR FIZZ

Gin "Ballor", Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero e Soda

EMILIE SIDE-CAR

Gin "Ballor", Dorange "Of", Succo di Limone

MOSCOW MULE

Vodka, Succo di Lime, Ginger beer

GOOD TIMES

Biancosarti, Vermouth rosso, Bitter, Succo di Lime, Prosecco, Sciroppo di Zucchero

MAR ROSSO

Campari, Vermouth rosso, Gin, Sale

PIZZE & COCKTAIL

Ogni pizza ha il suo cocktail, pensato per esaltarne i sapori. Crediamo nella mixology e dedichiamo molto tempo alla ricerca per sorprendere il palato in ogni dettaglio. Oltre la carta potrai scegliere tra più di 20 Gin, Distillati di ricchia e Amari artigianali, chiedi info al nostro staff per creare il drink perfetto per te.



SCEGLI L'IMPASTO



Acqua, farina, sale, lievito e olio formano il panetto della pizza per eccellenza. La leggerezza, digeribilità e gusto delle nostre pizze si ottiene dall'attenta selezione di materie prime di alta qualità. Ecco la scelta di affidarci ai Mulini Fagioli di Magione: eccellenza del nostro territorio sin dal 1967.

BLANCHE

A base di Farina Bianca di Grano tenero di Tipo 1

MULTIGRAIN

A base di Farina di Tipo 1 e un Mix di 7 Cereali

1,5

WILD

A base di Farina di Tipo 1 non raffinata e Farina di Farro

1,5



Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Food Menu

Questa copia
è tua!

FREE COPY

Prendila e
portala con te!



PINZA ROMANA

Crocante, sostanziosa e delicata. Realizzata ad hoc con le migliori materie prime, direttamente dal laboratorio del nostro spin-off "Soffice", il menù si arricchisce di una nuova sezione, La Pinza Romana.

PIZZE & COCKTAIL



Ogni pizza ha il suo cocktail, pensato per esaltarne i sapori. Crediamo nella mixology e dedichiamo molto tempo alla ricerca per sorprendere il palato in ogni dettaglio. Oltre la carta potrai scegliere tra più di 20 Gin, Distillati di nicchia e Amari artigianali, chiedi info al nostro staff per creare il drink perfetto per te.

Pizze Speciali

AMOENUS FARM ●●●●

13

Crema di Pomodoro arrosto,
Crema di Melanzane, Peperone crudo Lucano IGP,
Crumble di Anacardi e Basilico vetrificato

MOUSSE ●●●

13

Mozzarella Fior di latte, Pesto di Basilico,
Mousse di Bufala, Pomodori secchi,
Crumble di Taralli e Olio EVO

ASSOLO DI ZUCCHINE ●●●

14

Mozzarella Fior di latte, Zucchine gialle e
verdi al forno, Fiori di zucca, Fonduta di Caciocavallo
e Chips di Zucchine

PEPPER ●●●●

13

Crema di Peperoni arrosto, Prosciutto cotto alle erbe,
Stracciata di Burrata, Polvere di Olive nere
e Crumble di Nocciole

BREZZA ●●●●

13

Zucchine al forno, Alici del Cantabrico,
Stracciata di Burrata, Pomodori confit gialli,
Zest di Limone e Olio EVO

SOFFICE ●●●●

15

Mozzarella Fior di latte, Prosciutto crudo di Parma,
Stracciata di Burrata, Pomodori confit rossi,
Pesto di Rucola Avocado e Anacardi,
Zest di Limone e Olio EVO

MEDITERRANEA ●●●●

16

Mozzarella Fior di latte, Zucchine gialle,
Tartare di Gamberi, Stracciata di Burrata,
Pepe rosa e Olio EVO

ZEFIRO ●●●

13

Vellutata di Zucchine, Olive taggiasche,
Guanciale, Pomodori confit rossi,
Stracciata di burrata e Olio EVO

AURUM ●●●●

14

Mozzarella Fior di latte, Guanciale,
Pomodori confit gialli, Emulsione di Basilico
e Crumble di Noci

Cocktail

MEZCAL SOUR

8

Mezcal, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero,
Sciroppo al Pomodoro secco

BASIL SMASH

7

Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero,
Sciroppo al Basilico, Gocce di Angostura

AMERICANO BIANCO

7

Gin, Biancosarti, Vermouth bianco, Angostura

SPICY MARGARITA

7

Tequila, Anchereyes, Triple sec, Succo di Lime

CEDRO COLLINS

7

Acqua di Cedro, Succo di Limone,
Sciroppo di Zucchero, Soda

ROCKET PISCO SOUR

8

Pisco, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero
Sciroppo alla Rucola

DOFLAMINGO

7

Gamondi pink citrus, Tonica

SPICY PALOMA

7

Anchoreys, Tequila, Succo di Limone,
Tonica al Pompelmo rosa, Cristallo di Sale

OLD CUBAN

7

Rum scuro, Lime, Menta, Zucchero,
Prosecco





Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Food Menu

Questa copia
è tua!

FREE COPY
Prendila e
portala con te!

Pinse Romane

PARMIGIANA ●●

13

Sugo di Pomodoro, Crema di Melanzane,
Cacio ricotta, Emulsione di Basilico

CONTESSA ●●

15

Crema di Zucchine verdi, Porchetta "Della contessa 1522",
Mousse di Bufala, Zest di Limone e Menta

Cocktail

FRESSSH

8

Gin, Vermouth dry, Sciroppo di Cetriolo,
Acqua tonica

SOUTHSIDE

7

Gin, Liquore al Finocchietto, Succo di Lime,
Sciroppo di zucchero e Menta

"DOLCINO?"



I dessert sono tutti artigianali e prodotti da Lievito. Oltre le rivisitazioni dei grandi classici, e il gelato prodotto in casa, potrete godere di preparazioni complesse e originali, studiate dalla nostra Chef Sabrina per rendere al meglio i sapori della stagione

Carta delle Margherite

MARGHERITA 2.0 ●●

11

Pomodoro, Mozzarella Fior di latte,
Stracciata di Burrata e Emulsione di Basilico

MARGHERITA

SBAGLIATA ●●

9

Mozzarella Fior di latte, Crema di Basilico
Spennellata di Pomodoro e Olio EVO

MARGHERITA

CILENTANA ●●

12

Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, Pomodori confit,
Caciocotta, Zest di Limone e Olio EVO

MARGHERITA 3.0 ●●

12

Mozzarella Fior di latte, Cipolla, Salsa di Ciliogino,
Formaggio di Fossa e Emulsione di Basilico

ARROSTITTA ●●

13

Mozzarella Fior di latte, Crema di Pomodoro arrosto,
Pomodori confit rossi, Cacio ricotta e Basilico fresco

Cocktail

HUGO

6

Prosecco, Sciroppo di Fiori di Sambuco,
Soda e Menta

GIN TONIC PREMIUM

8

PALOMA

6

Tequila, Succo di Lime,
Soda al Pompelmo rosa, Crusta di Sale

LIEVITO MARTINI

6

Vermouth bianco e rosso, Bitter, Angostura
Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero

BASIL SBAGLIATO

7

Vermouth rosso, Cinzano, Prosecco,
Sciroppo al Basilico

LO SAPEVI CHE?



Lo sapevi che l'impasto delle pizze appartenenti alla Carta delle Margherite è l'impasto Wild, realizzato a base di farina di Tipo 1 non raffinata e Farino di Farro.

Se sei interessato a conoscere anche gli altri nostri impasti, dai un'occhiata a pagina 2 per vedere l'elenco completo.

Razionalmente una pizzeria è un esercizio commerciale dove si somministra un disco di pane con salsa di pomodoro e mozzarella. Noi non siamo persone razionali. Per noi dello staff Lievito è più Casa di casa nostra. Un luogo di memorie ed emozioni che costruiamo ogni giorno con voi. Ogni ricetta viene studiata con cura, testata dalla brigata, e perfezionata prima di arrivare ai clienti. Non è scienza missilistica, ma l'impegno si sente in ogni boccone. Gli ingredienti sono selezionati con attenzione, scegliamo per il menù quello che scegliamo di mangiare noi quotidianamente. Impasti, ricette, vini e drink sono tanti perché non vogliamo accontentare tutti, vogliamo viziare tutti. Il personale prova sempre a far sentire gli ospiti a casa, rendendo ogni visita un momento speciale. E a volte non ci riesce perché è normale, ogni giorno si riparte da zero con nuovi ospiti che non ci conoscono, e non siamo un algoritmo. Ma ci proviamo. Perché alla fine, da Lievito, l'importante è fare bene le cose semplici, come farvi vivere una piccola experience, anche se in un piccolo locale, in un piccolo comune, in una piccola regione.





Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Lievito Journal

Questa copia
è tua!

FREE COPY
Prendila e
portala con te!

INFO & PRENOTAZIONI

+39 351 7511980

Vieni a trovarci in Via Bruno Buozzi 26, Corciano PG

offriamo anche servizio di consegne a domicilio e take away

@lievitopg  

DESSERT

MANGO ●●●●

Croccante di Pasta Kataifi, Gelatina al Mango, Cremoso al Frutto della Passione e Mousse al Pistacchio

9

COCCO



Gelato al Cocco con Inserto ai Lamponi glassato al Cioccolato Fondente e Cocco rapè

7

CARAMELLO ●●●



Gelato al Caramello salato glassato al Cioccolato Bianco e Anacardi salati tostati

7

LIEVITO'S TIRAMISU ●●●●

Biscuit al Caffè con Mousse al Mascarpone, Crema morbida al Caffè e Granella al Cioccolato Fondente

8

GELATO ALLA VANIGLIA ●

4



La nostra Chef Sabrina crea o rivisita ricette valorizzando le materie prime stagionali in linea con la filosofia di Lievito. Abbiamo scelto di preparare i nostri dessert in casa, perchè siamo innamorati della pasticceria moderna.

Investiamo ore e ore di ricerca e sviluppo in cucina per cercare l'equilibrio tra dolce e amaro, tra morbido e croccante, tra delicatezza e intensità. Perché un dolce non deve urlare per farsi ricordare, ma basta che arrivi al cuore.



Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Lievito Journal

Questa copia
è tua!
FREE COPY
Prendila e
portala con te!

INFO & PRENOTAZIONI

+39 351 7511980

Vieni a trovarci in Via Bruno Buozzi 26, Corciano PG

offriamo anche servizio di consegne a domicilio e take away

@lievitopg  

RHUM - WHISKEY - AMARI

RHUM

Damoiseau VO accompagnato con Cioccolato Fondente 70%	8	Relicario 14 anni accompagnato con Cioccolato Fondente 70%	8	Diplomatico Rhum Mantuano accompagnato con Cioccolato Fondente 70%	8
---	---	--	---	--	---

WHISKEY

Hatozaki	8	Jamson Black Barrel	9
----------	---	---------------------	---

AMARI

Amaro Tosolini	4
Fernet Rame	4
Amaro Ardelio	4

LIQUORI

Sambuca	4
Acqua di Cedro distilleria Nardini	4
Dorange "Of"	4

GRAPPE

Grappa di Moscato "Of"	3
Grappa di Amarone "Of"	4

CAFFE'

Classico	1,5	Dcaffeinato	1,5
----------	-----	-------------	-----

Whisky, rum e liquori sono protagonisti di canzoni, libri e film, seppur vengano da radici, foglie, terra. Ci affascina perché pur conoscendone gli ingredienti, le loro ricette sono coperte dal mistero, custodite come un segreto di famiglia tramandato.

Da Lievito non sono solo un fine pasto: sono un rito. Scegliamo solo liquori autentici, di nicchia, che raccontino la storia di un territorio.

Locali e non, sulla carta e non, quindi se siete indecisi, chiedete pure a noi dello staff e troveremo il liquore perfetto per voi.

Un finale perfetto per imprimere nella vostra memoria una cena speciale.

