

A
R
E
Y
O
U
R
E
A
D
Y



F
O
R
S
A
M
B
A
.
.
.

The background of the entire page is a vibrant, stylized illustration of a tropical jungle. It features several large, colorful parrots in shades of blue, yellow, red, and black, perched on branches. There are also large, bright orange and yellow flowers with green leaves. The overall color palette is rich and saturated, with a dark blue background for the text area.

BRASILIA

Mozzarella Fior di latte, Provola affumicata,
Prosciutto cotto Villani, Zucca a cubetti,
Crumble di Nocciole

14

PORTO ALEGRE

Mozzarella Fior di latte, Friarielli,
Alici del Cantabrico, Stracciata di Burrata,
Tapenade di pomodori secchi

15

RIO

Mozzarella Fior di latte, Salsiccia,
Crema Nduja e Stracciata di Burrata,
Crema di Broccoli e Crumble di Taralli

14



Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Lievito Journal

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

FALL WINTER 25/26

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



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

ANTIPASTI

PAGINA
1

PIZZE & CO.

PAGINA
2

PAGINA
4

DESSERT

PAGINA
5

LO SAPEVI CHIE?



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!

Antipasti

CHIPS

di Patate fresche

VIOLETTE CHIPS

di Patate Viola fresche aromatizzate al Pepe di Selim

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

5

6

7

7

8

8

8



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!



Pizze Classiche

FOUR CHEESE

11

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

NORCIA

11

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

MARINARA CON IL MARINAIO

12

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

BOLOGNA

12

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

CARBONARA

13

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

FUOCO

13

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

FICO

13

Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola dolce, Prosciutto Crudo di Norcia, Marmellata di Fichi e Crumble di Noci

AMOENUS FARM

12

Crema di Zucca, Cicoria spadellata, Tapenade di pomodori secchi e Anacardi salati

Cocktail

NEGRONI

6

AFFUMICATO

Gin affumicato, Bitter, Vermouth rosso

PISCO SOUR MANGO

8

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

BALLOR FIZZ

8

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

EMILIE SIDE-CAR

6

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

MOSCOW MULE

6

Vodka, Succo di Lime, Ginger beer

GOOD TIMES

6

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

FICUS TONIC

8

Gin al Fico "Dell'Orto" e Tonica

FRESH AMERICANO

7

Aperitivo Gamondi, Vermouth rosso, Soda

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.



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

PINSA ROMANA

A base di Farina
Bianca di Grano
tenero di Tipo 1
2

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 Molini Fagioli di Magione eccellenza del nostro territorio sin dal 1947.





Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Food Menu

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



Pizze Speciali

BAITA

Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola dolce DOP,
Radicchio spadellato, Cipolla caramellata,
Crumble di Noci e Olio EVO

BORGIO

Mozzarella Fior di latte, Porri scottati,
Prosciutto cotto, Taleggio,
Crumble di Noci e Olio EVO

PARMIGIANA

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

TORRE BRADO

Mozzarella Fior di latte, Blu di Capra,
Sella di "Torre brado", Miele Millefiori
e Crumble di Noci

TERRA ROSSA

Mozzarella Fior di latte, Cicoria ripassata in padella,
Barbozzo, Cipolla al vino rosso, Cialde di Grana
e Olio EVO

SLOW FOOD

Mozzarella Fior di latte, Auricchio,
Cimette di Broccolo romano, Salsiccia,
Crumble di Taralli, Pepe nero e Olio EVO

LIEVITO

Mozzarella Fior di latte, Zucca a cubetti,
Provola affumicata, Prosciutto di Parma DOP 16 mesi,
Crema al Tartufo homemade e Chips al Tartufo

CALIFORNIA

Mozzarella Fior di latte, Tartare di Gamberi,
Zucchine, Crema di Parmigiano e Zafferano,
Fili di Peperoncino e Crumble di Pistacchi

SMOKEY

Mozzarella Fior di latte, Crema di Zucca,
Cavolo nero, Speck croccante e Focci di Cipolla

Cocktail

14

SPICY NEGRONI

Mezcal, Triple sec e Campari

8

14

LAVANDER DAIQUIRI

Rum, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero e
Sciroppo alla Lavanda

8

13

LISBON

Liquore Cherry e Acqua tonica

7

15

WILD OLD FASHIONED

Rum scuro, Zucchero, Angostura,
Gocce di Wild berries Casoni

8

14

APPLE BOULEVARD

Whiskey alla Mela, Campari, Vermouth rosso

8

14

CYNAR NEGRONI

Cynar, Vermouth rosso e Gin

7

17

MILANO TIJUANA

Mezcal, Campari, Acqua tonica

7

16

FRESH MARTINI

Martini dry, Gin, Sciroppo al Cetriolo

8

13

NEGRONI BIANCO

Gin, Biancosarti, Vermotuh bianco

8

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.





Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Food Menu

Questa copia
è tua!

FREE COPY

Prendila e
portala con te!

Carta delle Margherite

MARGHERITA 2.0

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

MARGHERITA SBAGLIATA

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

MARGHERITA CILENTANA

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

MARGHERITA 3.0

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

NUVOLA

Pomodoro, Stracciata di Burrata, Pesto di Basilico,
Pomodori confit e Cialde di Grana

Cocktail

11

HUGO

Prosecco, Sciroppo di Fiori di Sambuco,
Soda e Menta

6

9

GIN TONIC PREMIUM

8

12

PALOMA

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

6

12

LIEVITO MARTINI

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

6

12

MEZCAL LEMON

Mezcal, Tribute lemon

8



LO SAPEVI CHE?



Lo sapevi che
l'impasto delle
pizze appartenenti
alla Carta delle
Margherite è
l'impasto Wild, rea-
lizzato 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.



"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 com-
plesse e originali,
studiate dalla nostra
Chef Sabrina
per rendere al
meglio i
sapori della stagione



Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Food Menu

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

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.

DESSERT

BAILEYS

Bavarese al Baileys, Inserto cremoso al Caramello salato, Gelatina al Caffè e Cioccolato e Biscotto al Cacao.

ARANCIA

Ganache montata al Pistacchio, Gelatina all'Arancia, Croccante di pasta Kataifi, Scorza di Arancia candita

NOCCIOLA

Bavarese alla Nocciola, Mousse al Cioccolato fondente, Cake alla Nocciola, Nocciole pralinate

LIEVITO'S TIRAMISU

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

GELATO ALLA VANIGLIA

8

9

9

8

4

Scopri il nostro
MENU

ANTIPASTI

PAGINA
1

PIZZE & CO.

PAGINA
2

PAGINA
4

**STAY
TUNED!**



CONOSCI LIEVITO

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 boccione. Gli ingredienti sono selezionati con attenzione, scegliamo per il menù quello che scegliamo di mangiare noi quotidianamente. Impasti, ricette, vini e drink sono tanti perchè 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 perchè è normale, ogni giorno si riparte da zero con nuovi ospiti che non ci conoscono, e non siamo un algoritmo. Ma ci proviamo. Perchè 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.

