



Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Lievito Journal

Questa copia
è tua!

FREE COPY

Prendila e
portala con te!

SPRING SUMMER 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

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 stuzzicanti 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	3	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





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

5

VIOLETTE CHIPS

di Patate Viola fresche aromatizzate al Pepe di Selim

6

SUPPLI

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

8

MOZZARELLA IN CARROZZA

Classica e con Speck affumicato IGP servita con Salsa al Basilico

8

OLIVE ASCOLANE

8

POLLO FRITTO

servito con Mayo alla Cipolla

8

CROQUETAS

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

8

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.

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

Pizze Classiche

FOUR CHEESE

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

13

NORCIA

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

12

MARINARA CON IL MARINAIO

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

12

BOLOGNA

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

12

CARBONARA

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

13

FUOCO

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

14

FICO

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

13

Cocktail

NEGRONI AFFUMICATO

Gin affumicato, Bitter, Vermouth rosso

6

PISCO SOUR MANGO

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

8

BALLOR FIZZ

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

8

EMILIE SIDE-CAR

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

6

MOSCOW MULE

Vodka, Succo di Lime, Ginger beer

6

GOOD TIMES

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

6

FICUS TONIC

Gin al Fico "Dell'Orto" e Tonica

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!



Pizze Speciali

AMOENUS FARM ●●●

Mozzarella Fior di latte, Datterino giallo confit
Mousse di ricotta aromatizzata al limone,
Pesto di rucola e avocado, Peperone crudo,
Basilico fresco e Olio EVO

PROMENADE ●●●

Mozzarella Fior di latte, Sella "Torre Brado",
Scaglie di Pecorino, Pomodori confit gialli
e Emulsione di Basilico

AUDACE ●●●

Mozzarella Fior di latte, Cubetti di melanzana,
Crema di stracciatella e nduja, Miele e Menta

DELICATA ●●●

Focaccia con Prosciutto Crudo di Parma DOP,
Pesche grigliate, Stracciatella di Burrata,
Scaglie di Aceto Balsamico

WEEKEND ●●●●

Mozzarella Fior di latte, Vellutata di datterino giallo
Fiori di zucca, Pomodori secchi, Alici del Cantabrico,
Stracciatella di Burrata e Olio EVO

LIEVITO ●●●●

Provola, Prosciutto crudo di Parma DOP,
Pesto di rucola e avocado, Pomodoro
cuore di bue infornato e Crumble di Mandorle

SOFFICE ●●●●

Focaccia con Filetti di tonno, Pomodorini confit,
Petali di cipolla in agrodolce, Maionese ai capperi
e Capperi fritti

VERTIGINE ●●●●

Crema di Zucchine alla menta,
Guanciale, Stracciatella di Burrata,
Crumble di Nocciole e Olio EVO

FIORITA ●●●

Mozzarella Fior di latte, Fiori di Zucca,
Olive taggiasche, Crumble di Salsiccia,
Pomodorini confit, Basilico fresco e Olio EVO

CALIFORNIA ●●●●●

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

Cocktail

CITRUS DRY

Martini dry, Gazzosa, Zest di limone

CYNAR LEMON SPRITZ

Cynar, Prosecco, Tribute lemon

GINGER PINK COOLER

Gamondi pink, Gazzosa, Gingerino

DOMINGO SPRITZ

Gamondi pink, Prosecco, Soda

MARTINI DRY LEMON

Martini dry, Tribute lemon

BIANCOSARTI PEACH SPRITZ

Biancosarti, San bitter alla pesca, Prosecco

DIRTY SUMMER

Martini dry, Gamondi pink, Gazzosa, Zest di limone

CYNAR MINT SPRITZ

Cynar, Prosecco, Gazzosa e Menta

PINK ARTICHOKE

Gamondi pink, Cynar, Gazzosa

FRESH MARTINI

Martini dry, Gin, Sciroppo al Cetriolo

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 ●● 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

ESTASI ●● 14

Crema di Pomodoro arrosto, Stracciata di Burrata,
Pomodori confit, Maionese al pomodoro,
Polvere di olive e Basilico fritto

MARGHERITA 3.0 ●● 13

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

MOONLIGHT ●● 14

Vellutata di datterino giallo, Mozzarella Fior di latte,
Pomodori confit, Cialde di grana padano DOP
e Pesto di Basilico

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

ITALIAN SUMMER 8

Biancosarti, Gingerino, Basilico

LIEVITO MARTINI 6

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

TROPICAL 8

Angostura, Curaçao, Limonata

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 conosce-
re 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 complesse e
originali, studiate dalla
nostra Chef Sabrina
per rendere al meglio i
sapori della stagione



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 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.





Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Food Menu

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

DESSERT



BANANA

Mousse alla Banana, Cremoso al Cioccolato fondente
Mou al Caramello salato

LIMONE

Mousse al Limone, Crema al Limone,
Pan di Spagna bagnato al Limoncello

LAMPONE

Mousse al Cioccolato Bianco e Lime, Gelatina al Lampone
e Lamponi freschi, Biscuit ai Lamponi

DEGUSTAZIONE DI FRUTTINI

Degustazione dei nostri tre frutti "Banana, Limone e Lampone"

LIEVITO'S TIRAMISU

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

GELATO ALLA VANIGLIA

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, perché 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.



Scopri il nostro
MENU

ANTIPASTI

PAGINA
1

PIZZE & CO.

PAGINA
2

PAGINA
4

**STAY
TUNED!**

