



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 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!

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



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 13
Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola dolce, Scamorza affumicata, Scaglie di Pecorino stagionato e Semi di Papavero

NORCIA 12
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 14
Mozzarella Fior di latte, Vellutata di Datterino giallo, Pressatina piccante, Olive Taggiasche, Fiori del Cappero e Olio Piccante

FICO 13
Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola dolce, Prosciutto Crudo di Norcia, Marmellata di Fichi e Crumble di Noci

AMOENUS FARM 16
Mozzarella Fior di latte, Crema di Fave, Fave spadellate, Alici del Cantabrico, Crumble di pane, Finocchietto selvatico e Olio EVO

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

BOTANICO 7
Cynar, Ginger beer, Lime

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.



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





Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Food Menu

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



Pizze Speciali

BOSCO

Mozzarella Fior di latte, Auricchio, Prosciutto cotto "Villani", Crema di Asparagi, Asparagi scottati, Scaglie di Grana e Olio EVO

14

UMAMI

Sugo di Pomodoro, Crema di Aglione, Gel di colatura di Alici, Polvere di olive nere e Olio al prezzemolo

13

SOUR

Mozzarella Fior di latte, Carciofi spadellati alla mentuccia, Alici del Cantabrico, Stracciata di Burrata, Crumble di pane, Zest di Limone e Olio EVO

16

PRIMAVERA

Mozzarella Fior di latte, Salsiccia, Stracciata di Burrata, Asparagi scottati Polvere di Tuorlo, Pepe nero e Olio EVO

14

NOSTALGIA

Mozzarella Fior di latte, Fave spadellate, Sella "Torre Brado", Besciamella al Grana, Miele e Pepe nero

15

LIEVITO

Mozzarella Fior di latte, Taleggio, Carciofi spadellati alla mentuccia, Ciauscolo, Zest di Limone e Olio EVO

14

Cocktail

PINK SPRITZ

Gamondi pink, Gazzosa e Twist di Limone

8

FRESH MARTINI

Martini dry, Gin, Sciroppo al Cetriolo

8

GINSENG COCKTAIL

Biancosarti, Gazzosa, Rametto di mentuccia

7

DARK' N STORMY

Rum scuro, Ginger beer, Lime

7

GREEN LEMON

Cynar e Tribute Lemon

8

POLISUCCO

Amaro zucca, Gazzosa, Scorsa d'Arancia

7

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** 6
Prosecco, Sciroppo di Fiori di Sambuco, Soda e Menta

9 **GIN TONIC PREMIUM** 8

12 **PALOMA** 6
Tequila, Succo di Lime, Soda al Pompelmo rosa, Crusta di Sale

13 **LIEVITO MARTINI** 6
Vermouth bianco e rosso, Bitter, Angostura, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero

13 **MEZCAL LEMON** 8
Mezcal, Tribute lemon



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.



"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



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

@lievitopg  

offriamo anche servizio di consegne a domicilio e take away

DESSERT

BAILEYS ●●●

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

9

ARANCIA ●●●

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

9

NOCCIOLA ●●●●

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

9

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

@lievitopg  

offriamo anche servizio di consegne a domicilio e take away

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	Decaffeinato	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.

