



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



Alla ricerca di nuovi sapori? Prova la nostra pizza speciale "SOFFICE" con 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



Rimani collegato!
Seguici sui nostri
canali social

@lievitopg  



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

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

**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!





Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Food Menu

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

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 12
Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola dolce, Prosciutto Crudo di Norcia, Marmellata di Fichi e Crumble di Noci

AMOENUS FARM 13
Crema di Sedano rapa, Funghi spadellati, Tapenade di pomodori secchi, Crumble di Nocciole

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

LIMONE 7
Anchoreies, Vermouth Bianco, Bitter Bianco, Gocce di limone e Zest limone

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



Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Food Menu

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



Pizze Speciali

VETTA

Mozzarella Fior di latte, Gorgonzola dolce, Rucola,
Speck croccante, Pere in agrodolce, Crumble di Noci e Olio EVO

SOTTOBOSCO

Crema di Zucca, Chiodini spadellati, Crema di Stracciata di Burrata
e Nduja, Crumble di Castagne e Olio EVO

UMBRAE

Mozzarella Fior di latte, Salsiccia Umbra,
Funghi Porcini, Tartufo e Riduzione al Vino rosso

PEPPER

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

SOFFICE

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

MISTERO

Mozzarella Fior di latte, Vellutata di Zucca,
Barbozzo croccante, Pomodori rossi confit,
Mozzarella di Bufala, Crumble di Nocciole e Olio EVO

LIEVITO

Pulled pork, Porri scottati in agrodolce,
Pomodori secchi, Crumble di Nocciole e Miele

AURUM

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

MEDITERRANEO

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

Cocktail

BOSCO SOUR

Gin, Frangelico, Succo di Pera e Succo di limone

RADICI

Bourbon, Miele di castagno, Angostura e Soda

PAMPLONA

Cynar, Vino rosso, Soda al pompelmo rosa

SPICY MARGARITA

Tequila, Anchereyes, Triple sec, Succo di Lime

ROCKET PISCO SOUR

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

CACTUS

Mezcal, Sciroppo al Cetriolo, Ginger beer

SMOKY GOLD SOUR

Mezcal, Angostura, Amaro zucca, Succo limone

OLD CUBAN

Rum scuro, Lime, Menta, Zuccher
Prosecco

DOFLAMINGO

Gamondi pink citrus, Tonica

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	11
MARGHERITA SBAGLIATA Mozzarella Fior di latte, Crema di Basilico, Spennellata di Pomodoro e Olio EVO	9
MARGHERITA CILENTANA Pomodoro, Mozzarella Fior di latte, Pomodori confit, Cacioricotta, Zest di Limone e Olio EVO	12
MARGHERITA 3.0 Mozzarella Fior di latte, Cipolla, Salsa di Ciliegino, Formaggio di Fossa e Emulsione di Basilico	12
MOUSSE Mozzarella Fior di latte, Pesto di Basilico, Mousse di Bufala, Pomodori secchi e Crumble di Taralli	13

Cocktail

HUGO Prosecco, Sciroppo di Fiori di Sambuco, Soda e Menta	6
GIN TONIC PREMIUM	8
PALOMA Tequila, Succo di Lime, Soda al Pompelmo rosa, Crusta di Sale	6
LIEVITO MARTINI Vermouth bianco e rosso, Bitter, Angostura Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero	6
BASIL SMASH Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero, Sciroppo al Basilico, Gocce di Angostura	7

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

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

LAMPONE

Ganache montata al Cioccolato Bianco, Scaglie di Cioccolato Fondente, Gelatina di Lamponi, Financier al Cacao e Lamponi.

CAFFE'

Biscuit alle Mandorle bagnato al Caffè, Crema al Caffè, Ganache al Cioccolato fondente, Glassa al Cioccolato.

ANACARDO

Spugna morbida di Anacardi, Gelatina al Mango, Mousse al Mascarpone e Croustillant di Anacardi

LIEVITO'S TIRAMISU

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

GELATO ALLA VANIGLIA

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 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.



8

9

9

8

4

Scopri il nostro
MENU

ANTIPASTI

PAGINA
1

PIZZE & CO.

PAGINA
2

PAGINA
4

**STAY
TUNED!**

