



Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Lievito Journal

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

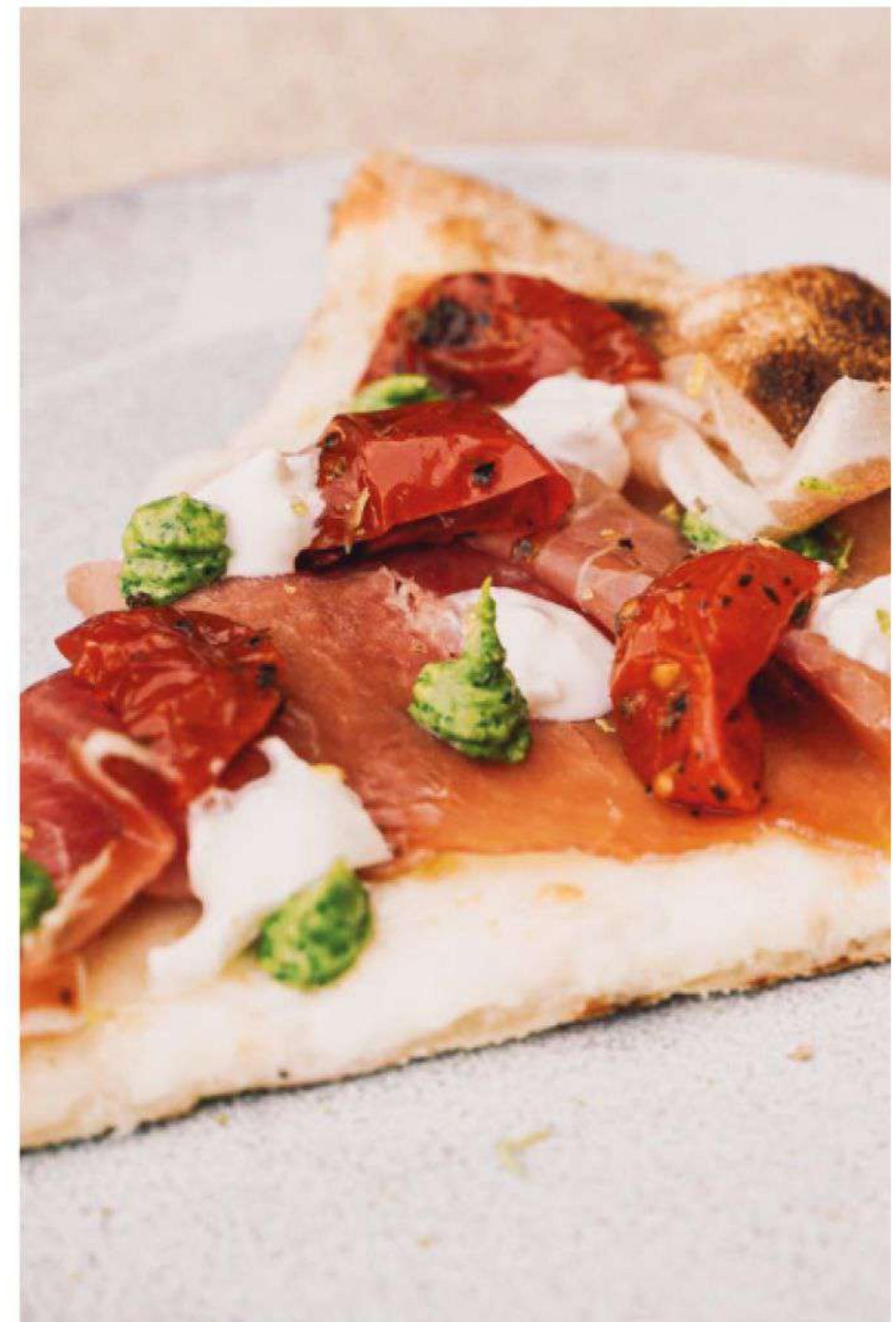
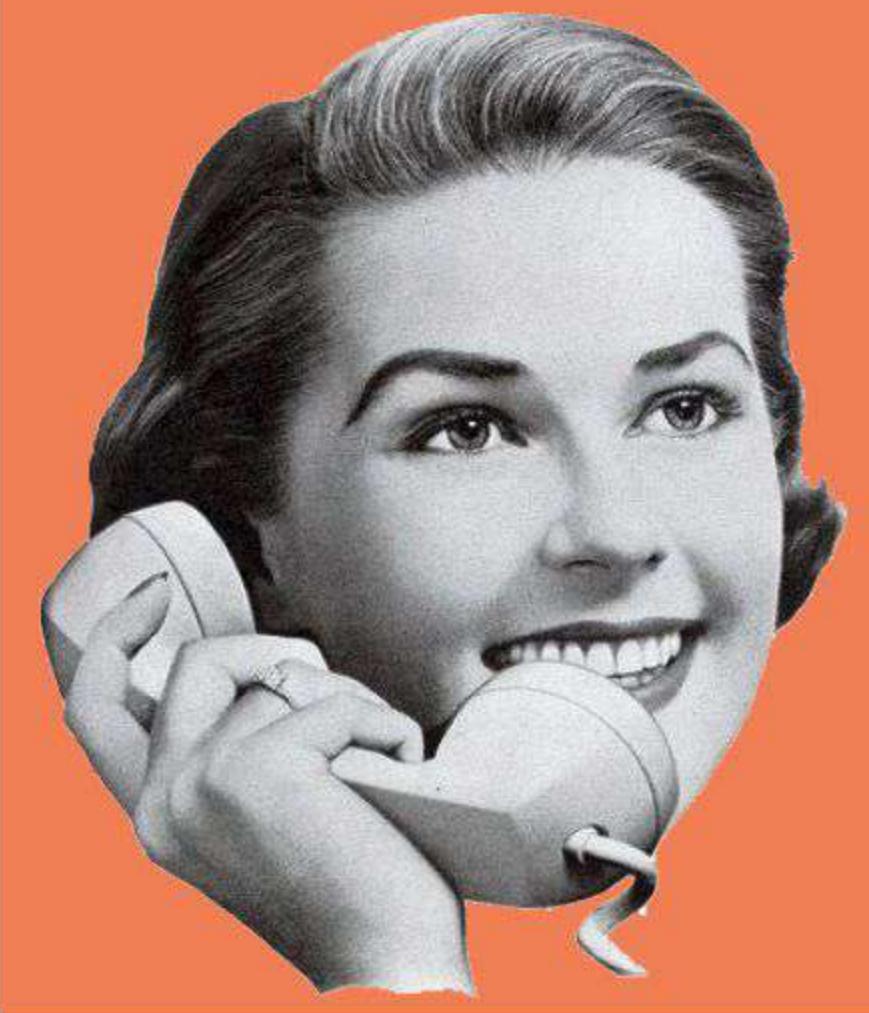
FALL WINTER 25-26

Vieni a trovarci in Via Bruno Buozzi 26, Corciano PG
offriamo anche servizio di consegna 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



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.

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

7

MOZZARELLA IN CARROZZA

Classica e con Speck affumicato IGP servita con Salsa al Basilico

7

OLIVE ASCOLANE

8

POLLO FRITTO

servito con Mayo alla Cipolla

8

CROQUETAS

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

8

Scopri il nostro
MENU

ANTIPASTI

PAGINA
1

PIZZE & CO.

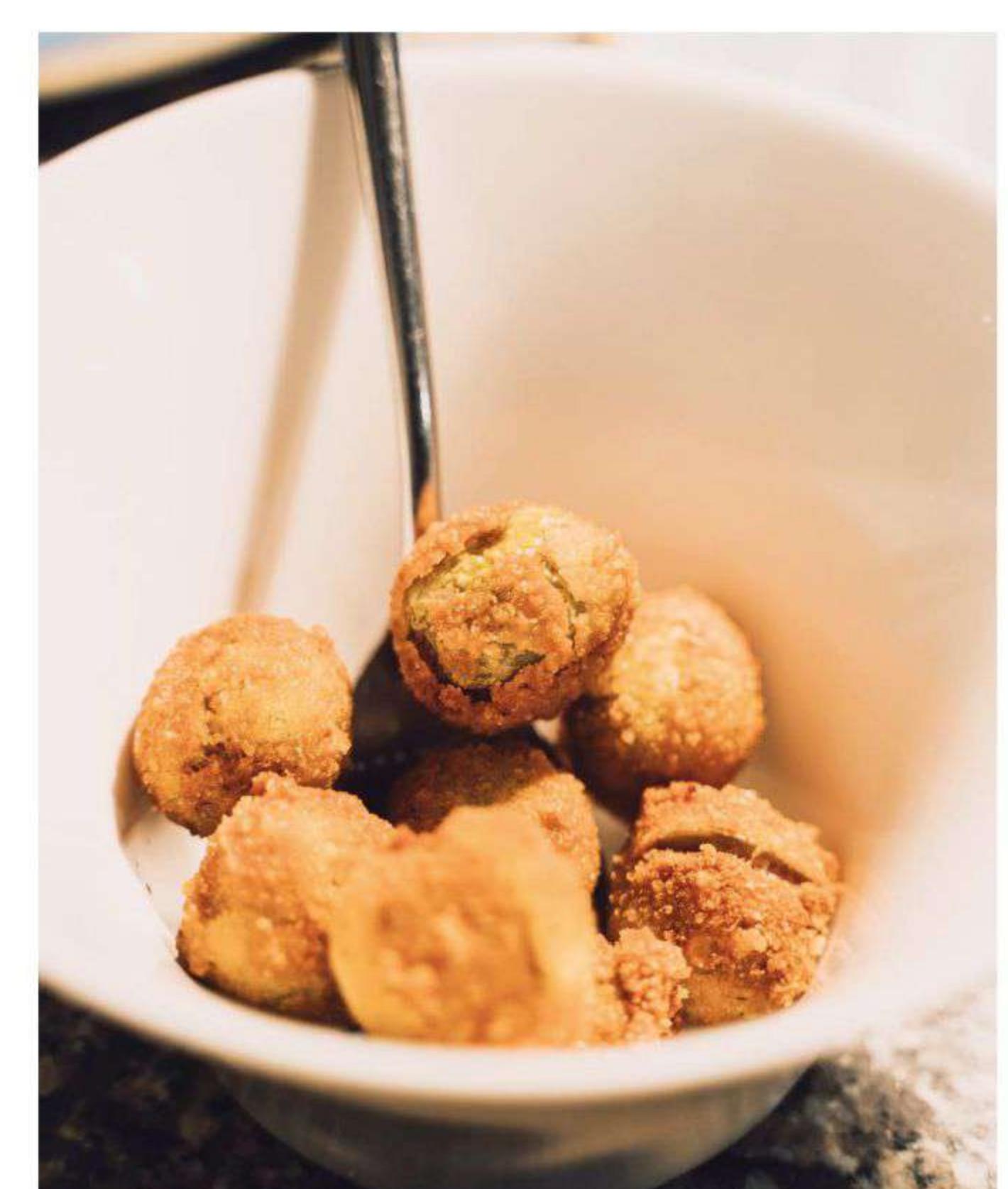
PAGINA
2

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

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 Cappero e Olio Piccante

FICO

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

AMOENUS FARM

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

11

11

12

12

13

13

12

13

Cocktail

NEGRONI AFFUMICATO

Gin affumicato, Bitter, Vermouth rosso

PISCO SOUR MANGO

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

BALLOR FIZZ

Gin "Ballor", Succo di Lime, Sciropo 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, Sciropo di Zucchero

FICUS TONIC

Gin al Fico "Dell'Orto" e Tonica

LIMONE

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

6

8

8

6

6

6

8

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.



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 & 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

VETTA

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

14

SOTTOBOSCO

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

14

UMBRAE

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

16

PEPPER

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

13

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

14

MISTERO

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

14

LIEVITO

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

16

AURUM

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

14

MEDITERRANEO

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

16



Cocktail

BOSCO SOUR

Gin, Frangelico, Succo di Pera e Succo di limone

7

RADICI

Bourbon, Miele di castagno, Angostura e Soda

8

PAMPLONA

Cynar, Vino rosso, Soda al pompelmo rosa

7

SPICY MARGARITA

Tequila, Anchoreyes, Triple sec, Succo di Lime

7

ROCKET PISCO SOUR

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

8

CACTUS

Mezcal, Sciroppto al Cetriolo, Ginger beer

7

SMOKY GOLD SOUR

Mezcal, Angostura, Amaro zucca, Succo limone

8

OLD CUBAN

Rum scuro, Lime, Menta, Zucchero, Prosecco

7

DOFLAMINGO

Gamondi pink citrus, Tonica

7



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, Caciocotta,
Zest di Limone e Olio EVO

MARGHERITA 3.0

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

MOUSSE

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

Cocktail

HUGO

Prosecco, Sciropo di Fiori di Sambuco,
Soda e Menta

GIN TONIC PREMIUM

PALOMA

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

LIEVITO MARTINI

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

BASIL SMASH

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



**LO SAPEVI
CHE?**



Lo sapevi che
l'impasto delle
pizze appartententi
alla Carta delle
Margherite è
l'Impasto Wild, rea-
lizzato a base di
farina di Tipo 1 non
raffinata e Farina 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 rivis-
tazioni dei grandi clas-
sici, e il gelato prodotto
in casa, potrete godere
di preparazioni com-
plesse e originali,
studiate dalla nostra
Chef Sabrina
per rendere al meglio i
saperi 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.

8

CAFFÈ'

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

9

ANACARDO

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

9

LIEVITO'S TIRAMISU

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

8

GELATO ALLA VANIGLIA

4

CONOSCI LIEVITO

Razionalmente una pizzeria è un esercizio commerciale dove si sommistra 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.

Scopri il nostro
MENU

ANTIPASTI

PAGINA
1

PIZZE & CO.

PAGINA
2

PAGINA
4

**STAY
TUNED!**

