



Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Lievito Journal

Questa copia
è tua!

FREE COPY

Prendila e
portala con te!

SUMMER 2025

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



ESTATE

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	2,5
COCA COLA 33 cl	3,5
COCA COLA ZERO 33 cl	3,5
THE PESCA	3,5
THE LIMONE	3,5

MANDARINATA	3,5
LIMONATA	3,5
CEDRATA	3,5
CHINOTTO	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 (Birrifficio la Gramigna)	5		UMBR'IA CA Italian Grape Ale con mosto d'Uva Sagrantino (Mastri Birrai Umbri)	5
ILLEGALE Double Ipa (Birrifficio la Gramigna)	5		BASTOLA Imperial Red Ale (Birrifficio Flea)	5
LA MAESTOSA Season (Birrifficio la Gramigna)	5		MARGHERITA Weiss (Birrifficio Flea)	5



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!



Antipasti

CHIPS
di Patate fresche

5

VIOLETTE CHIPS
di Patate Viola fresche

5

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

6

MOZZARELLA IN CARROZZA ● ● ● ●
Classica e con Speck affumicato IGP servita con Salsa al Basilico

7

OLIVE ASCOLANE ● ● ● ● ●

7

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, digeribi-
lità 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

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

LIEVITO ● ● ● ● 15
Mozzarella Fior di latte, Crema di datterino giallo,
Fiori di Zucca, Alici del Cantabrico,
Pomodori secchi, Stracciata di Burrata e Olio EVO

Cocktail

NEGRONI AFFUMICATO 6
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

MAR ROSSO 7
Campari, Vermouth rosso, Gin, Sale

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!



PINSA ROMANA

Croccante, sostanziosa e delicata. Realizzata ad hoc con le migliori materie prime, direttamente dal laboratorio del nostro spin-off "Soffice", il menù si arricchisce di una nuova sezione, La Pinsa Romana.

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

AMOENUS FARM ●●●●

13

Crema di Pomodoro arrosto,
Crema di Melanzane, Peperone crusco Lucano IGP,
Crumble di Anacardi e Basilico vetrificato

MOUSSE ●●

13

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

ASSOLO DI ZUCCHINE ●●

14

Mozzarella Fior di latte, Zucchine gialle e
verdi al forno, Fiori di zucca, Fonduta di Caciocavallo
e Chips di Zucchine

PEPPER ●●●●

13

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

BREZZA ●●●●

13

Zucchine al forno, Alici del Cantabrico,
Stracciata di Burrata, Pomodori confit gialli,
Zest di Limone e Olio EVO

SOFFICE ●●●●

15

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

MEDITERRANEA ●●●●

16

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

ZEFIRO ●●

13

Vellutata di Zucchine, Olive taggiasche,
Guanciale, Pomodori confit rossi,
Stracciata di burrata e Olio EVO

AURUM ●●●●

14

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

Cocktail

MEZCAL SOUR

8

Mezcal, Succo di Lime, Sciroppo di Zucchero,
Sciroppo al Pomodoro secco

BASIL SMASH

7

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

AMERICANO BIANCO

7

Gin, Biancosarti, Vermouth bianco, Angostura

SPICY MARGARITA

7

Tequila, Ancheryes, Triple sec, Succo di Lime

CEDRO COLLINS

7

Acqua di Cedro, Succo di Limone,
Sciroppo di Zucchero, Soda

ROCKET PISCO SOUR

8

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

DOFLAMINGO

7

Gamondi pink citrus, Tonica

SPICY PALOMA

7

Anchoreys, Tequila, Succo di Limone,
Tonica al Pompelmo rosa, Cristallo di Sale

OLD CUBAN

7

Rum scuro, Lime, Menta, Zucchero,
Prosecco





Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Food Menu

Questa copia
è tua!

FREE COPY
Prendila e
portala con te!

Pinse Romane

PARMIGIANA ●●●

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

13

CONTESSA ●●●

Crema di Zucchini verdi, Porchetta "Della contessa 1522",
Mousse di Bufala, Zest di Limone e Menta

15

Cocktail

FRESSSH

Gin, Vermouth dry, Sciroppo di Cetriolo,
Acqua tonica

8

SOUTHSIDE

Gin, Liquore al Finocchietto, Succo di Lime,
Sciroppo di zucchero e Menta

7

"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

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,
Caciocottata, 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

ARROSTITA ●●●

Mozzarella Fior di latte, Crema di Pomodoro arrosto,
Pomodori confit rossi, Cacio ricotta e Basilico fresco

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 SBAGLIATO

Vermouth rosso, Cinzano, Prosecco,
Sciroppo al Basilico

7

LO SAPEVI CHE?



Lo sapevi che l'impasto delle pizze appartenenti alla Carte delle Margherite è l'Impasto Wild, realizzato 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.

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 perché 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 perché è normale, ogni giorno si riparte da zero con nuovi ospiti che non ci conoscono, e non siamo un algoritmo. Ma ci proviamo. Perché 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

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

offriamo anche servizio di consegne a domicilio e take away

@lievitopg  

DESSERT

LAMPONE ●●●●

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

8

CAFFE' ●●●●

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 ●●●●

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
offriamo anche servizio di consegne a domicilio e take away

@lievitopg  

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 affascinano perchè 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.

