Orari apertura:
Mar. - Dom.
19.30 - 22.00

Lievito Journal

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

FALL WINTER 24/25

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

PRIMAVERA

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 orignali. 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	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	
SAINT BENOIT Ambree	4	6	
LA NOAM Lager berlinese non filtrata	5		
LA SCORRETTA Amber Ale (Birrificio la Gramigna)	5		
ILLEGALE Double Ipa (Birrificio la Gramigna)	5		
LA MAESTOSA Season (Birrificio la Gramigna)	5		
CALIFORNIA West Coast Ipa (Mastri Birrai Umbri)			5
CAPPELLI Con l'antico Grano Senatore Cappelli (Mastri Birrai Umbri)			5
FORZUTA American Double Ipa (Mastri Birrai Umbri)			5
UMBR'IACA Italian Grape Ale con mosto d'Uva Sagrantino (Mastri Birrai Umbri)			5
BASTOLA Imperial Red Ale (Birrificio Flea)			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 5
di Patate fresche

VIOLETTE CHIPS 5
di Patate Viola fresche

SUPPLI 6
Zest di Limone e Pepe nero; Cacio e Salsiccia; Cacio e Pepe

MOZZARELLA IN CARROZZA 7
Classica e con Speck affumicato IGP servita con Salsa al Basilico

OLIVE ASCOLANE 7

POLLO FRITTO 8
servito con Mayo alla Cipolla

CROQUETAS 8
Crocchette di Patate e Prosciutto crudo servite con Salsa allo Yogurt e Salsa al pomodoro

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

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 Cappero e Olio Piccante

LIEVITO 15
Mozzarella Fior di latte, Puntarelle, Alici del Cantabrico, Stracciata di Burrata, Pomodori confit, Fiori del Cappero, Polvere di Olive greche 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

KIWI 7
Gin, Ginger e Sciroppo di Kiwi

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 14
Mozzarella Fior di latte, Crema di Fave, Carciofi spadellati, Pomodori confit, Crumble di Anacardi e Emulsione di Basilico

COTTAGE 14
Mozzarella Fior di latte, Asparagi scottati, Guanciale, Crema di Zafferano e Pecorino e Olio EVO

SPICY 13
Mozzarella Fior di latte, Provola affumicata, Nduja calabrese, Friarielli e Lardo

GAMBERO ROSA 16
Mozzarella Fior di latte, Crema di Asparagi, Tartare di Gamberi, Stracciata di Burrata, Crumble di Pistacchi, Zest di Lime e Olio EVO

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

CARCIOFO 14
Mozzarella Fior di latte, Carciofi spadellati, Prosciutto cotto alle erbe, Pomodori confit, Cacioricotta, Menta e Olio EVO

CUBE 13
Mozzarella Fior di latte, Cicoria ripassata, Squacquerone, Pomodori verdi semidry, Ciauscolo e Olio EVO

TORRE BRADO 15
Mozzarella Fior di latte, Crema di Fave, Sella "Torre Brado", Scaglie di Pecorino e Olio EVO

Cocktail

NEGRONI BIANCO 7
Biancosarti, Vermouth Bianco e Gin

BALLOR TONIC 8
Gin Ballor e Tonica

FRENCH75 7
Gin, Succo di Limone, Sciroppo di Zucchero e Metodo classico

FICUS TONIC 8
Gin al Fico "Dell'Orto" e Tonica

OFFICINALE 7
Anchoreies, Liquore al Pompelmo Rosa, Menta, Tonica

SEDAN 7
Biancosarti, Gin, Amaro al sedano di Trevi

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

VITELLO 15
Valeriana, Crema Viteltonnè, Carpaccio di Vitello e Fiori Montani

CONTESSA 15
Rucola, Porchetta "Della Contessa 1522", Cipolla caramellata e Crema al Gorgonzola

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, Cacioricotta, Zest di Limone e Olio EVO

MARGHERITA 3.0 12
Mozzarella Fior di latte, Cipolla, Salsa di Ciliegino, Formaggio di Fossa e Emulsione di Basilico

MOONLIGHT 13
Mozzarella Fior di latte, Vellutata di Datterino giallo, Pomodoro confit, Emulsione di Basilico e Cialda di Grana Padano DOP

Cocktail

NEW YORK SOUR 8
Whiskey sour con Vino rosso

APPLE 7
Whiskey alla Mela e Cedrata

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

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

TROPICAL 8
Angostura, Curaçao, Limonata

"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

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.

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.

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

PISTACCHIO 9
Pan di spagna, Croccante al Pistacchio, Gelatina alle Fragole, Bavarese alla Vaniglia e Lime

VEGAN 9
Mousse al Lime, Gelatina di Lamponi, Croccante alle Mandorle, Acqua di Litchi aromattizata alla Grey Goose Vodka

LAVANDA 9
Gelato alla Lavanda, Panna cotta ai Fiori di Sambuco e Lime, Acqua al Bergamotto, Frolla alla Vaniglia

LIEVITO'S TIRAMISU 8
Biscuit al Caffè con Mousse al Mascarpone, Crema morbida al Caffè e Granella al Cioccolato Fondente

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.