

Le fritti

Saremo all'antica ma preferiamo non utilizzare prodotti congelati e preparare quotidianamente i nostri prodotti secondo le antiche **ricette tradizionali**.

- Suppli al telefono** 3,1,5,6 €2,00
(riso cotto in sugo di carne con cuore filante di fior di latte)
- Crocchetta di patate** 🍷 3,1,5 €2,00
(patate, grana, provola aff., noce moscata e pepe nero)
- Filetto di baccalà alla romana** 3,8 €3,50
(fritto dorato in pastella)
- Fiore di zucca ripieno** 3,1,8 €3,00
(fior di latte e alici fritto dorato in pastella)
- Chips di patate** 🌿 €3,50
(sfoglie sottili di patate fritte dorate)
- Fritto misto di stagione** 🌿 3 €5,50
(verdure dell'orto "melanzane, zucchine, peperoni e carote" tagliate a fiammifero e fritte dorate in pastella)
- Mozzarelline impanate** 🍷 3,1 €3,00
(5pz ovoline vaccine fritte dorate)
- Arancino di spaghetti cacio e pepe** 🍷 3,1 €2,50
(“palla” di spaghetti mantecati con pepe nero e pecorino romano)

Gli sfizi

- Suppli all' n'duja** 3,1,5,6 €2,50
(riso cotto in sugo di carne con cuore di fior di latte e n'duja)
- Arancino di spaghetti cacio e pepe al profumo di tartufo** 🍷 1,2,3,4,5,6,7,8,9 €3,50
(“palla” di spaghetti mantecati con pepe nero, pec. romano e crema di tartufo)
- Fiore di zucca ripieno con ricotta e pom. secchi** 🍷 3,1,9 €3,50
(ricotta e pom. secco fritto dorato in pastella)
- Chips di patate cacio e pepe** 🍷 1 €4,50
(sfoglie di patate fritte dorate con pec. rom. e pepe nero)
- Polenta chips** 🌿 €4,00
(bastoncini di polenta fritti dorati con sale e rosmarino)
- Frittelle di cipolla rossa** 🌿 3 €4,00
(4 pz di cipolle rosse fritte dorate in pastella)

Le bevande

- Coca Cola 33cl €2,00
Coca Cola Zero 33cl €2,00
Fanta 33cl €2,00
Sprite 33cl €2,00
Chinotto 33cl €2,50
Coca Cola 1,35lt €3,50
Coca Cola zero 1,35lt €3,50
Birre nazionali piccole (nastro azzurro, peroni, moretti, ichnusa, menabrea) €3,00
Birre nazionali grandi (nastro azzurro, peroni, moretti, ichnusa, menabrea) €4,00
Acqua Naturale/Frizzante 1lt €2,00
Acqua Naturale/Frizzante 500ml €1,00

Le dolci

- Tiramisù** (classico o nutella) 🍷 3,1,2,5,4 €4,50
Calzone dolce di ricotta 🍷 3,1,2,4 €7,00
Mela con zucchero e cannella 🌿 3 €4,00



Lista degli allergeni (per intolleranze e/o allergie farlo presente comunque al momento dell'ordine)

1. latte 2. soia 3. glutine 4. frutta a guscio 5. uova
6. sedano 7. crostacei 8. pesce 9. anidride solforosa e solfiti

LA
lievita®



PIZZERIA E FRIGGITORIA
ASPORTO E DOMICILIO

Esclusiva Produzione Artigianale

MENU ESTIVO 2024

APERTI
ANCHE A PRANZO

Troverai i **PANUOZZI**, il **MENU DEL GIORNO**
e le nostre **FRITTURE** artigianali espresse

ORARIO : LUN - VEN | 12:00 - 15:00

Aperto dal Martedì alla Domenica
dalle **19:00 alle 22:45 - Lunedì chiuso**
Per le ordinazioni
dalle **18:30**

06 86214439 - 06 86557135 - 06 86557138

Visita il nostro sito
www.lalievita.it

Gusta e Condividi
#pizzerialalievita



Le nostre pizze sono cotte dentro un forno elettrico **professionale Izzo**, una vera armonia tra innovazione tecnologica e cottura tradizionale per consentire ovunque e sempre la vera pizza napoletana.

Il nostro impasto subisce un lungo processo di lievitazione e maturazione di almeno 48 ore per garantirne il sapore unico e l'elevata digeribilità.

Puoi scegliere **con 1€ in più** su tutte le pizze di avere la variante napoletana (con bordo alto e soffice) mentre con **2 €** in più puoi avere **l'impasto multicereale**, o le pizze condite con **la mozzarella senza lattosio**.

Le Classiche

Schiacciata all'olio 🌿 3	€ 4,00
Marinara 🌿 3	€ 6,00
Margherita 🍅 3,1	€ 6,50
Napoli 3,1,8	€ 7,50
Funghi 🍄 3,1	€ 7,50
Salsiccia 3,1	€ 8,00
Boscaiola 3,1	€ 8,50
Diavola 🌶️ 3,1	€ 8,00
Capricciosa 3,1,5,9	€ 9,00
4 formaggi 🍅 3,1,5	€ 8,50
Bresaola, rucola e grana 3,1,5	€ 9,00
Contadina 🍅 3,1	€ 8,50
Fiori di zucca e alici 3,1,8	€ 8,50
Calzone fior di latte e cotto/salsiccia 3,1	€ 8,50

Le Vegane

Primavera 🌿 3,9	€ 8,50
(crema di rucola, fiori di zucca, pom. secchi, olive e basilico)	
Bruschetta 🌿 3,9	€ 8,00
(datterini misti, scarola, aglio, olive qualità "riviera", capperi e tarallo sbriciolato)	
Ratatouille 🌿 3	€ 8,00
(datterini gialli, melanzane, zucchine, peperoni, cipolla e basilico)	
Estate 🌿 3,9	€ 8,50
(pom. pelati "San Marzano", pachino, datterini gialli, pom. secchi e basilico)	

ORDINE MINIMO 10€

Le Speciali

Sono il risultato di contaminazioni di altre ricette regionali o di rivisitazioni di grandi classici della tradizione romana.

Possono essere **personalizzate** con l'aggiunta di qualsiasi ingrediente in più con un aumento **1€**.

Settembrina 3,1	€ 9,50
(focaccia, ricotta di bufala, conf. di fichi e prosc. crudo)	
Verace 🍅 3,1,9	€ 8,50
(pom. pelati "San Marzano", pom. secchi, bufala, salsa al basilico e basilico)	
Fiori di zucca, cotto e stracchino 3,1	€ 9,00
(fior di latte, fiori di zucca, fette di prosciutto cotto e fiocchi di stracchino)	
Fiorita 🍅 3,1,9,4	€ 8,50
(fior di latte, carciofi sott'olio, gorg. dolce e noci)	
Bufala e pomodorini 🍅 3,1	€ 9,00
(fior di latte, bufala, pachino e salsa al basilico)	
Parmigiana 🍅 3,1,5	€ 9,50
(pom. pelati "San Marzano", fette di melanzane fritte, bufala, salsa al basilico e scaglie di grana)	
Parmigiana scomposta 3,1,5	€ 10,50
(imp. multicereali, pom. pelati "San Marzano", fette di melanzane fritte, prosc. cotto, uovo sodo, basilico e bufala a strappo)	
Patate, guanciale e provola affumicata 3,1	€ 8,50
(fior di latte, patate arrostate, guanciale e provola aff.)	
Schiacciata tricolore 3,1	€ 9,50
(focaccia con rucola, pachino, prosciutto crudo e bufala)	
Capocollo 3,1	€ 9,50
(fior di latte, gorg. dolce, capocollo, datt. gialli e basilico)	
Capocollo 2.0 3,1,9,5	€ 10,50
(fior di latte, melanzane, capocollo, pom. secchi, basilico e scaglie di grana)	
Calzone della "Lievita" 3,1,8	€ 9,00
(fior di latte, scarola, olive qualità "riviera" e filetti di alici)	
Calzone "Napoletano" 🌶️ 3,1,5	€ 10,50
(fior di latte, ricotta di bufala, salame piccante, pom. pelati "San Marzano", grana e pepe nero)	

Leggenda simboli

 vegetariano	 vegano	 piccante
---	--	--

Le Estive

Crediamo che sia molto importante seguire la stagionalità delle materie prime che utilizziamo. Per questo usiamo verdura di stagione per avere un'alimentazione variegata che fornisce al corpo tutto quello di cui ha bisogno.

Margherita estiva 🍅 3,1,5	€ 9,00
(datterini gialli, pachino, bufala, scaglie di grana e basilico)	
Napoli vacanziera 3,1,8,9	€ 9,50
(datterini gialli, pom. secchi, alici, bufala e scorza di limone non trattato)	
Da spiaggia 3,1,8	€ 8,50
(fior di latte, pachino, patate arrosto, tonno, cipolla e scorza di limone non trattato)	
Cilento 🍅 3,1	€ 9,50
(crema di rucola, datterini gialli, bufala e ricotta di bufala)	
Bufala e limone 3,1	€ 9,00
(fior di latte, prosc. crudo, bufala, basilico e scorza di limone non trattato)	
Eldorada 🍅 3,1	€ 9,00
(fiori di zucca, datterini gialli, provola e scorza di limone non trattato)	
Salmone a modo nostro 3,1,8	€ 10,00
(fior di latte, fette di salmone aff., scarola, olive qualità "riviera" e fiocchi di stracchino)	
Terra e mare 3,1,8	€ 10,00
(crema di zucchine, bufala, fette di salmone aff. e basilico)	
Baccalà "popolare" 3,8	€ 9,50
(pom. pelati "San Marzano", pachino, baccalà, patate arrosto, cipolla rossa e olive qualità "riviera")	
Peperuole 🍅 3,1,9	€ 9,50
(fior di latte, bufala, peperoni arrosto, provola affumicata, olive qualità "riviera", capperi e tarallo sbriciolato)	
Isolana 3,1,8	€ 9,00
(pom. pelati "San Marzano", provola affumicata, alici, cipolla rossa e origano)	
Amatriciana estiva 3,1	€ 9,00
(pom. pelati "San Marzano", pachino, guanciale, scaglie di pecorino romano e pepe nero)	
Cruditè 3,1,8	€ 9,50
(focaccia con bufala, tonno, pachino, salsa al basilico, basilico fresco e origano)	