LIEVITUM
Cozzeria

Arturo Mangiapia

LA TRATTORIA POPOLARE

Le migliori cozze in Italia per una zuppa memorabile provengono dagli allevamenti di Taranto (presidio Slow Food) e dagli allevamenti della Campania (Baia, Bacoli, Campomisceno, Nisida e Castel dell'Ovo)

MENU

LA COZZERIA

LA ZUPPA DI LIEVITUM - **per due persone** 25,00
Frutti di mare, polpo, calamari e scampi

LA MASTROGIACOMO - **per due persone** 25,00
Fantasia dello Chef

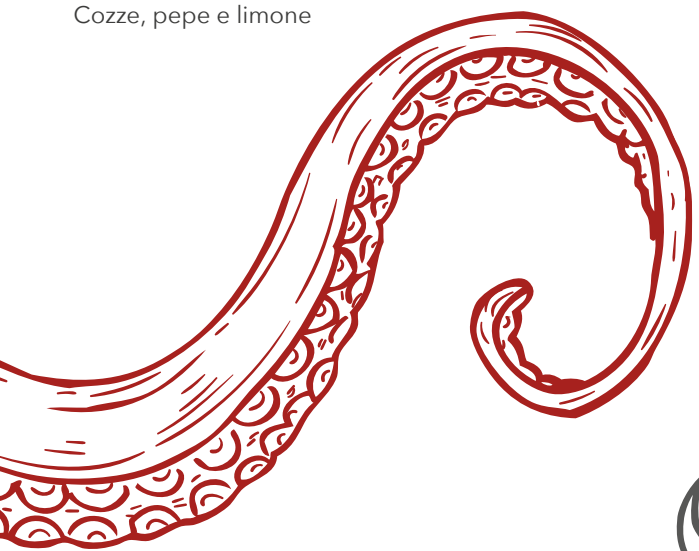
LA BACOLESE 15,00
Cozze, arancia, limone e lime

LA TARANTINA 15,00
Cozze, pomodoro a cubetti, peperoncino e prezzemolo

LA LUCIANELLA 15,00
Cozze, pomodoro, capperi e olive nere

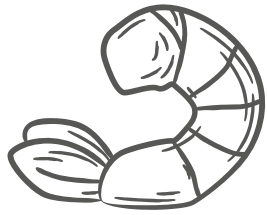
LA MARINARA 15,00
Cozze, olio, aglio e prezzemolo

L'IMPEPATA 15,00
Cozze, pepe e limone



I FREDDI

POLPO ALL'INSALATA	12,00
INSALATA DI MARE	15,00
ALICI MARINATE	10,00
BACCALÀ ALL'INSALATA	12,00
COCKTAIL DI GAMBERI	12,00



I CALDI

POLPO SCOTTATO	15,00
PURPITIELLI ALLA LUCIANA	13,00
BACCALÀ IN UMIDO	13,00
PARMIGIANA DI BACCALÀ	15,00
SAUTÈ DI FRUTTI DI MARE	18,00
ALICI FRITTE	10,00
CUOPPO DI MARE Gamberi, alici, calamaretti	12,00
CUOPPO DI BACCALÀ	15,00
FRITTURA Gamberi, calamari	15,00
POLPETTE DI BACCALÀ Su letto di peperone crusco	10,00

COPERTO	**2,00**

1 Scialatielli
ai frutti di mare

2 Calamarata spada,
gamberetti e scampi

3 Come consiglia lo Chef

Paccheri all'astice 18,00

1 Vellutata di friarielli,
polpo scottato e crema di patate

2 Seppie e gamberetti scottati,
stracciata di bufala, pomodorini confit

3 Come consiglia lo Chef

BIBITE

ACQUA NATIA 0,75cl	2,50
ACQUA FERRARELLE 0,75cl	2,50
PEPSI 0,33cl	3,00
PEPSI ZERO 0,33cl	3,00
FANTA 0,33cl	3,00
SPRITE 0,33cl	3,00

VINI AL CALICE

BIANCO Falanghina, Fiano	4,00
ROSSO Aglianico	4,00
PROSECCO Falanghina, Spumante	4,00

DOLCI

GRAFFA	2,50
GRAFFA CON NUTELLA	3,00
DOLCI - Realizzati dal nostro **Pastry Chef**	5,00

FINE PASTO

CAFFÈ	1,00
LIQUORI	3,00
AMARI	4,00
DISTILLATI	5,00

ALLERGENI

Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivanti

(ai sensi dell'art. 9 Reg. UE 1169/2011)

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" (Reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati.
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati.
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.
8. Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO_2.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati.

L'attività viene svolta all'interno dello stesso fabbricato pertanto è impossibile evitare la potenziale contaminazione crociata anche su alimenti che non ne contengono in formulazione e/o ricetta.

Per qualsiasi dubbio si prega di chiedere al cameriere per possibili allergeni presenti nel vostro alimento.

Avellino, lì 01/01/2024

Firma legale rappresentante e timbro

lievitum.com

IN COLLABORAZIONE CON

FEUDI DI SAN GREGORIO

PERRELLA NETWORK noi per voi

GRAFICA E STAMPA

MONKEY