



# MENU

FOOD

LIEVITUM®  
Pizzeria

*Arturo Mangiapia*



# LIEVITUM

## #NU\_SUONN\_NAPULITAN

**Lievitum** nasce dall'idea di **Arturo Mangiapia** di portare un angolo di Napoli nel centro storico di Avellino.

Un'esperienza tutta nuova, frutto di tanti anni di lavoro e sacrifici.

È anche qui che prende forma l'anima di una nuova pizza, quella contemporanea, caratterizzata da un impasto ad alta idratazione, studiato per rendere la pizza più leggera, trasformandola così in un'evoluzione gastronomica.

Un ambiente molto semplice e caloroso, ma proprio per questo particolare nel riportare quelle che sono le caratteristiche più quotate di Napoli e dei napoletani.

Il menù, che risulta essere molto vasto, presenta pizze tradizionali accompagnate da quelle studiate in chiave moderna e tutte realizzate con prodotti di altissima qualità, per garantire un viaggio sensoriale intenso.

Oltre alla pizza è presente anche una vasta scelta di fritti, tra cui possiamo trovare crocchè e frittatine con varie farciture per non perdere l'acceso animo napoletano.

Il tutto è accompagnato da bevande, birre e da marchi di vini pregiati e, in conclusione della degustazione, vari dolci tipici, tra cui la classica **graffa** napoletana.

## A rot e carr

Per continuare "O SUONN NAPULITAN" è con il termine "A rot e carr" che presentiamo la pizza tradizionale napoletana.

Una pizza caratterizzata dall'assenza di cornicione e da un impasto a bassa idratazione, adatta a tutti coloro amanti della **vera pizza di un tempo**.

## Gluten free

Proprio perché "la pizza è di tutti", Lievitum oltre alla pizza offre bevande, fritti e dolci **senza glutine**.

Troverai questo simbolo 🌱 accanto alle portate che prevedono questa opzione.

**COPERTO - 2€**

*e ricordate*

# #LIEVITUMPORTABENE

# ANTIPASTI *nell'attesa*

## **BRUSCHETTA CLASSICA**

Bruschetta di pane preparata in casa, pomodorini datterini rossi, basilico fresco e olio evo (2 pezzi)

2,50

## **BRUSCHETTA FRESCA**

Bruschetta di pane preparata in casa, stracciatella pugliese, alici di Cetara e olio evo (2 pezzi)

3,50

## **PROSCIUTTO crudo & MOZZARELLA bufala DOP**

9,00

## **SELEZIONE DI FORMAGGI DOP**

Con miele e confetture (per due persone)

12,00

## **SELEZIONE DI SALUMI & FORMAGGI DOP**

Con miele e confetture (per due persone)

16,00



# FRITTI

## **CROCCHÈ** 🌱

Crocchè artigianale 100% patata, provola affumicata in paglia, Grana Padano 24 mesi, pepe

2,00

## **CROCCHÈ PISTACCHIO E MORTADELLA**

Crocchè artigianale 100% patata, provola affumicata in paglia, Grana Padano 24 mesi, pepe  
Farcito con Mortadella IGP, crema di pistacchio di Bronte e granella di pistacchio

3,00

## **CROCCHÈ LIEVITUM**

Fantasia dello Chef

3,00

## **FRITTATINA** 🌱

Bucatini, besciamella, Grana Padano 24 mesi, provola affumicata in paglia, trito di carne  
Impanata in pastella di farina e acqua

2,50

## **FRITTATINA CARBONARA**

Bucatini, besciamella, pancetta tesa, uova, Grana Padano 24 mesi, pepe  
Impanata in pastella di farina e acqua (coperta di crema di formaggio homemade)

3,00

## **FRITTATINA CACIO E PEPE**

Bucatini, cacio, besciamella, pepe, Grana Padano 24 mesi. Impanata in pastella di farina e acqua

3,00

## **FRITTATINA LIEVITUM**

Fantasia dello Chef

3,00

## **ARANCINO SICILIANO** 🌱

Arancino ricetta siciliana

2,50

I nostri fritti vengono cotti a una temperatura di 180°C per garantire doratura e fragranza.

# FRITTI

## ARANCINO LIEVITUM

Fantasia dello Chef

3,00

## MONTANARA AL RAGÙ

Montanara con ragù napoletano, Grana padano 24 mesi, basilico fresco (2 pezzi)

3,00

## LE QUATTRO MONTANARE

- Ragù napoletano, Grana Padano 24 mesi, basilico fresco
- Zucca, porcini, basilico fresco
- Mortadella IGP, crema di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio, basilico fresco
- Genovese lunga cottura (18 ore), Grana Padano 24 mesi, basilico fresco

7,00

## SCUGNIZZI NAPOLETANI

Straccetti di pasta fritti, pesto di basilico, pomodorini datterini, rucola, scaglie di Grana Padano 24 mesi DOP

6,00

## MOZZARELLA IN CARROZZA

Fior di latte di Agerola impanato e fritto, guarnito all'uscita con sugo e basilico

2,50

## POLPETTINE AL RAGÙ

Polpettine di manzo al ragù napoletano (8 pezzi)

6,00

## PATATINE FRITTE STICK

4,00

## PATATINE CHIPS FRESCHE

4,50

## PATATINE FRITTE DIPPERS

4,50

I nostri fritti vengono cotti a una temperatura di 180°C per garantire doratura e fragranza.





# SECONDI

## COTOLETTA DI POLLO

8,00

## TAGLIATA DI MANZO

15,00

Con pomodorini datterini, rucola, scaglie di Grana Padano 24 mesi

# INSALATE

## LA POLLASTRA

8,00

Insalata Iceberg, rucola, straccetti di pollo, mais, olive verdi, olio evo

## LIEVITUM

8,00

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini datterini rossi, insalata mista, mais, tonno, olive, olio evo

## CAPRI

8,00

Pomodoro Cuore di bue, Mozzarella di bufala campana DOP, origano di montagna, basilico fresco, olio evo

## BRESAOLA

9,00

Rucola, bresaola, scaglie di Grana Padano 24 mesi, olio evo

# PIZZE

*la tradizione del vesuvio*

## MARINARA

Pomodoro San Marzano DOP, origano di montagna, aglio, olio evo

4,00

## MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte Costiera, basilico fresco, olio evo

5,00

## NAPOLI

Pomodoro San Marzano DOP, alici di Cetara, olive nere, capperi di Pantelleria IGP, olio evo

6,00

## FILETTO

Pomodorini datterini rossi, Mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco, olio evo

6,00

## COSACCA

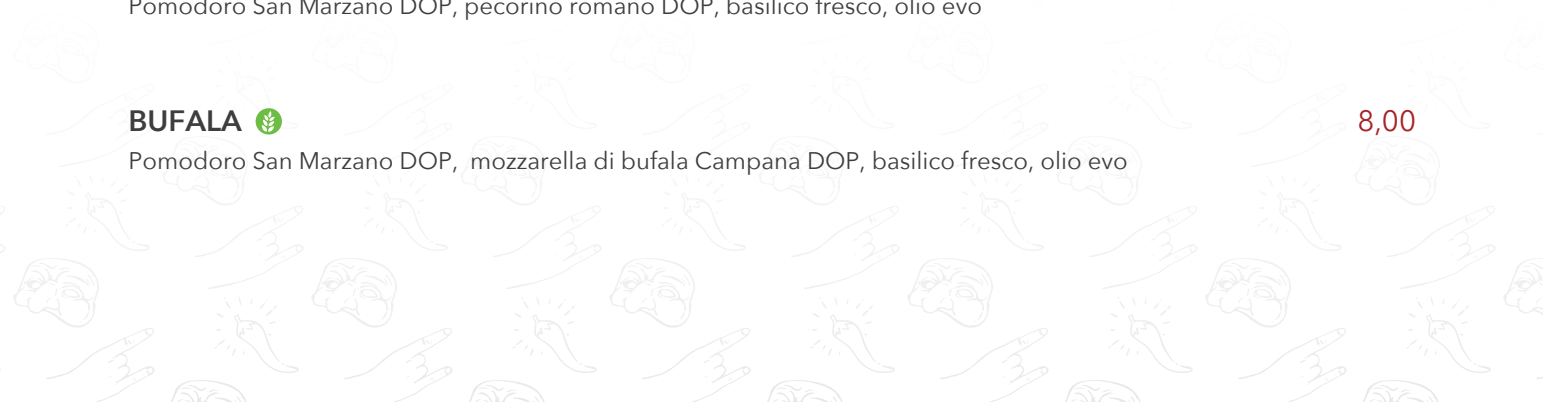
Pomodoro San Marzano DOP, pecorino romano DOP, basilico fresco, olio evo

5,00

## BUFALA

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico fresco, olio evo

8,00



# PIZZE

*la selezione di San Gennaro*

## **FACCIA GIALLA**

Passata di datterino giallo, origano di montagna, aglio, basilico fresco, olio evo

5,00

## **NAPOLI IN GIALLO**

Pomodorino datterino giallo, fior di latte Costiera, alici di Cetara, olive nere, capperi di Pantelleria IGP, olio evo

8,00

## **BUFALA GIALLA**

Pomodorino datterino giallo, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco, olio evo

8,00

## **FILETTO GIALLA**

Pomodorino datterino giallo, mozzarella di bufala campana DOP, basilico fresco, olio evo

8,00

## **TONNO E CIPOLLE**

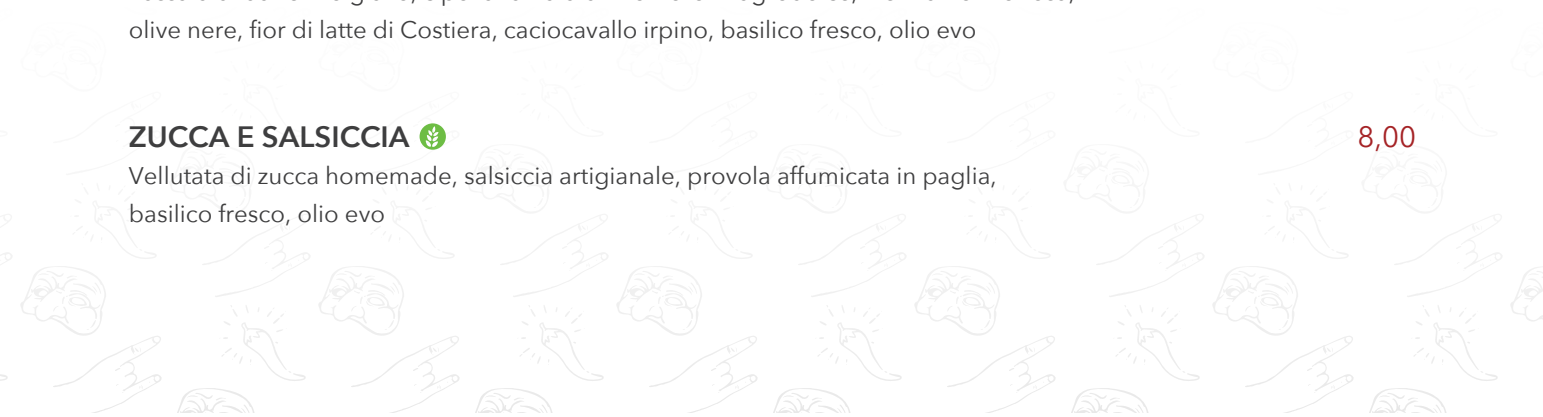
Passata di datterino giallo, cipolla ramata di Montoro in agrodolce, filetti di tonno rosa, olive nere, fior di latte di Costiera, caciocavallo irpino, basilico fresco, olio evo

9,00

## **ZUCCA E SALSICCIA**

Vellutata di zucca homemade, salsiccia artigianale, provola affumicata in paglia, basilico fresco, olio evo

8,00



# PIZZE

*la selezione dello scugnizzo*

## WURSTEL & PATATINE

Wurstel artigianale, fior di latte Costiera, patatine stick, olio evo

6,00

## CROCCHÈ

Provola affumicata in paglia, prosciutto cotto di alta qualità, panna, crocchè artigianale 100% patate, basilico fresco, olio evo

8,00

## BIANCA

Fior di latte Costiera, basilico fresco, olio evo

5,00

## FOCACCIA

Origano di montagna, olio evo

2,50



# PIZZE

*la selezione Spaccanapoli*

## PARMIGIANA

Ombra di pomodoro San Marzano DOP, parmigiana di melanzane, provola affumicata in paglia, cialda di Grana Padano 24 mesi, basilico fresco, olio evo

9,00

## SALSICCIA E PORCINI

Salsiccia artigianale, funghi porcini d'Irpinia, fior di latte Costiera, basilico fresco, olio evo

9,00

## SALSICCIA E PATATE

Salsiccia artigianale, provola affumicata in paglia, patate al forno con rosmarino, basilico fresco, olio evo

9,00

## NDUJA E STRACCIATA

Pomodoro San Marzano DOP, nduja calabra di Spilinga, stracciata pugliese, basilico fresco, olio evo

9,00

## NDUJA E SALSICCIA

Pomodoro San Marzano DOP, salsiccia artigianale, nduja calabra di Spilinga, provola di Agerola affumicata in paglia, basilico fresco, olio evo

9,00

## O CORE E NAPULE

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata in paglia, polpette fritte, fiocchi di ricotta, basilico fresco, olio evo

9,00

## SALSICCIA & FRIARIELLI

Provola di Agerola affumicata in paglia, salsiccia artigianale, friarielli, olio evo

9,00

# PIZZE

*la selezione Sannazzaro*

## LIEVITUM

Fior di latte Costiera, carciofini, lardo stagionato, basilico fresco, olio evo

10,00

## CRUDO & RUCOLA

Pomodorini datterini rossi, fior di latte Costiera, prosciutto crudo irpino stagionato 18 mesi, rucola, scaglie di Grana Padano 24 mesi, basilico fresco, olio evo

10,00

## PIENNOLO GIALLO & ROSSO

Pomodorini gialli e rossi, mozzarella di bufala campana DOP, pesto di basilico, caciocavallo irpino, basilico fresco, olio evo

9,00

## NERANO

Vellutata di zucchine homemade, provola affumicata in paglia, chips di zucchine, caciocavallo irpino, basilico fresco, olio evo

9,00

## PISTACCHIO & MORTADELLA

Fior di latte Costiera, mortadella IGP, crema di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio, basilico fresco, olio evo

9,00

## QUATTRO FORMAGGI

Fior di latte Costiera, pecorino semistagionato, toma irpina, blu di pecora, cialda di Grana Padano 24 mesi, caciocavallo irpino, basilico fresco, olio evo

10,00

# RIPIENI

*la selezione Sanità*

## AL FORNO

### **CLASSICO**

Provola affumicata in paglia, ricotta di bufala campana, salame Napoli, prosciutto cotto alta qualità, pomodoro San Marzano DOP, pepe nero, scaglie di Grana Padano 24 mesi, basilico fresco, olio evo

9,00

### **SCARULELLA**

Scarola liscia saltata in padella con capperi di Pantelleria IGP, alici di Cetara, pinoli, provola affumicata in paglia, olive nere, basilico fresco, olio evo

9,00

### **SALSICCIA & FRIARIELLI**

Provola affumicata in paglia, salsiccia artigianale, friarielli, olio evo

9,00

## FRITTI

### **CLASSICO**

Ricotta di bufala campana, ciccioli di maiale, provola affumicata in paglia, pepe nero, basilico fresco

9,00

### **PROVOLA, POMODORO & PEPE**

Provola affumicata in paglia, pomodoro San Marzano DOP, pepe nero

9,00

# PIZZE *le scostumate*

# #FOODPORN

## **GEGÈ**

Cornicione ripieno di mortadella, ricotta e crema di pistacchio, fior di latte Costiera, patate fritte dippers, polpettine fritte, fonduta di formaggio homemade, basilico fresco, olio evo

12,00

## **BOMBA DI BOMBOLO**

Doppia cottura farcita con parmigiana di melanzane e provola, in uscita polpettine al ragù e scaglie di Grana Padano 24 mesi

12,00

## **GARRETTIERA 2.0**

Fiordilatte Costiera, crema di friarielli, polpettine di manzo fritte, nduja calabrese, basilico fresco, olio evo

12,00

## **RIPASSATA ALLA GENOVESE**

Doppia cottura, con salsa genovese lunga cottura (18 ore) e cialda di Grana Padano 24 mesi

12,00

## **RIPASSATA CON ZUCCHINE**

Doppia cottura, zucchine alla scapece, fiordilatte Costiera, prosciutto crudo irpino, cialda di Grana Padano 24 mesi, basilico fresco

12,00

## **WURSTEL & PATATINE 2.0**

Fiordilatte Costiera, wurstel artigianale, patate chips, fonduta di formaggio homemade, basilico fresco

12,00

## **IL RIPIENO DI GEGÈ**

Provola affumicata in paglia, pancetta paesana, patanelle al forno, basilico fresco, olio evo

12,00



GEGE

FORNI VISCIANI

# DA BERE

## BIBITE

**RED BULL** 0,33 cl 3,50



- ENERGY DRINK
- SUGARFREE
- RED EDITION Gusto anguria

**ACQUA NATIÀ** 0,75 cl 2,50

**ACQUA FERRARELLE** 0,75 cl 2,50

**PEPSI** 0,33 cl 3,00

**PEPSI ZERO** 0,33 cl 3,00

**FANTA** 0,33 cl 3,00

**SPRITE** 0,33 cl 3,00

## VINI AL CALICE

**BIANCO** Falanghina, Fiano 4,00

**ROSSO** Aglianico 4,00

**PROSECCO** Falanghina, Spumante 4,00

## BIRRE IN BOTTIGLIA

**TENNENT'S GLUTEN FREE** 

5% vol. - Scozia, bionda dorata,  
gusto maltato con toni speziati

0,33 cl 5,00

## BIRRE SPILLATE

**MORETTI BAFFO D'ORO**

4,8% vol. - Italia, chiara, sapore  
lievemente dolce e un carattere  
luppolato e ben equilibrato

0,20 cl 3,00

0,40 cl 5,00

**MORETTI LA ROSSA**

7,2% vol. - Italia, ambrata,  
sapore maltato con toni speziati

0,20 cl 3,50

0,40 cl 6,00

**MORETTI LA BIANCA**

5% vol. - Italia, chiara opalescente,  
delicata e rinfrescante con  
retrogusto elegante ed equilibrato

0,20 cl 3,50

0,40 cl 6,00

# PER FINIRE

## DOLCI

**GRAFFA** 2,50

**GRAFFA CON NUTELLA** 3,00

**DOLCI** - Realizzati dal nostro **Pastry Chef** 5,00

## PASSITI

**PRIVILEGIO** 4,00

**PASSITO DI FIANO**  
12,5% vol. - Uve 100% Fiano  
**Campania**, Feudi di San Gregorio

**JOCALIS** 4,00

**PASSITO BENEVENTANO IGP**  
14% vol. - Uve 100% Falanghina  
**Campania**, Aia dei Colombi

**CUORIARSI IGP** 4,00

14,5% vol. - Uve 100% Aleatico IGP Salento  
**Puglia**, Cantine Due Palme

**MICHEL LYNCH** 4,00

**SAUTERNES RANGE**  
14% vol. - Uve Sémillon, Sauvignon e Muscadelle  
**Francia**, JM Cazes

## 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<sub>2</sub>.
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, li 01/01/2024

Firma legale rappresentante e timbro

# PARTNERS

SOLANIA



LATTERIA SORRENTINA



PERRELLA NETWORK





## DA SAPERE

COPERTO


2,00

 DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE

## GRAFICA E STAMPA

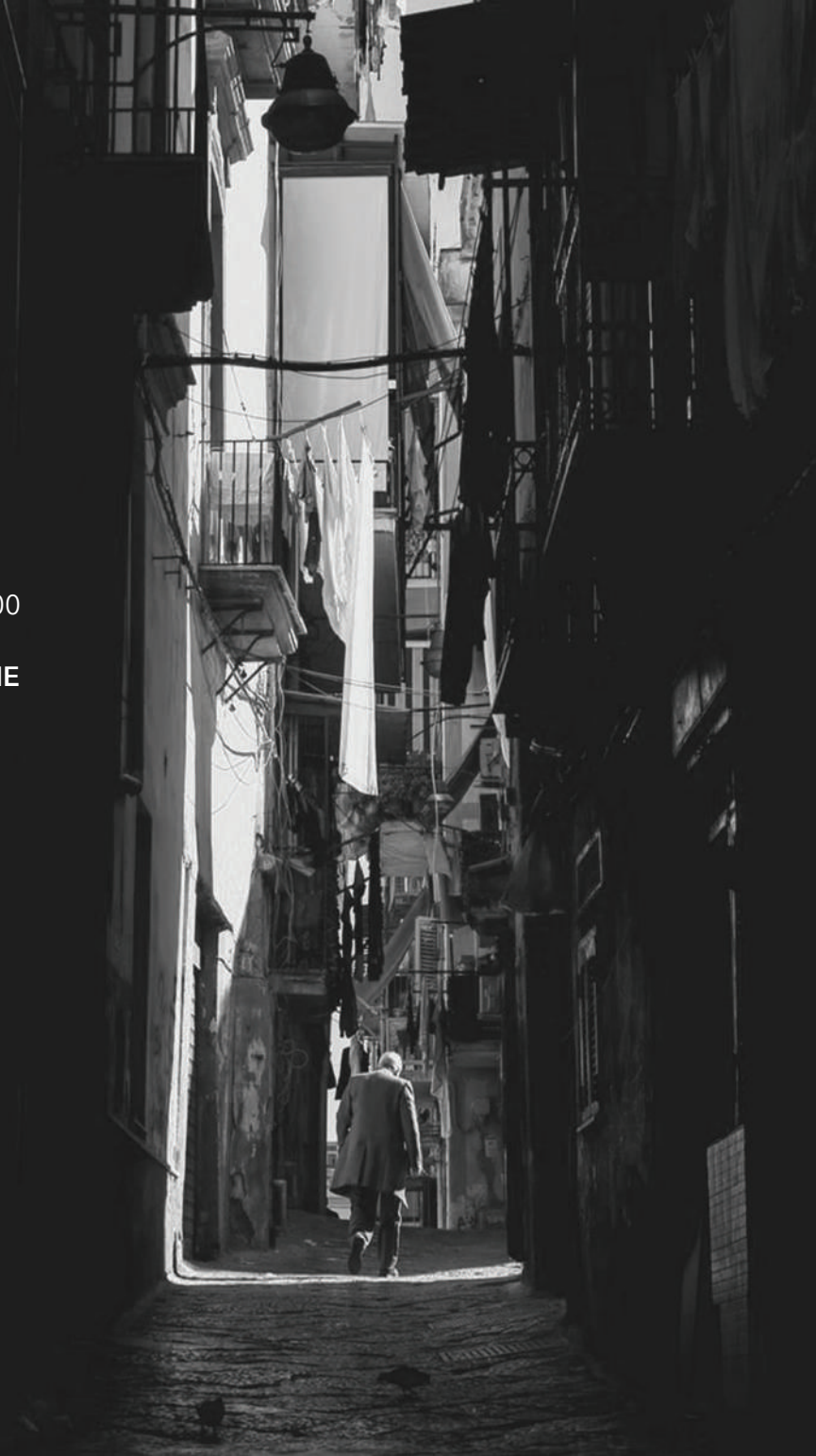


**Monkey**

 0825 191 3234 · [info@monkeyadv.it](mailto:info@monkeyadv.it)  
Via Circumvallazione 85/89 · Avellino  
[www.monkeyadv.it](http://www.monkeyadv.it)



[lievitum.com](http://lievitum.com)





[www.monkeyadv.it](http://www.monkeyadv.it)

LIEVITUM®  
Pizzeria

*Arturo Mangiapia*