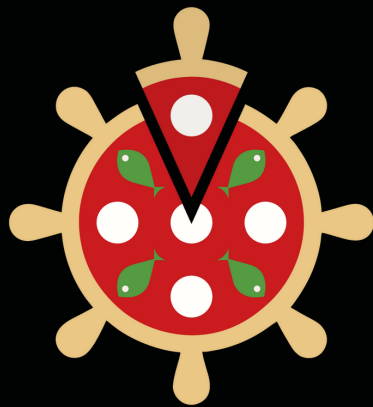




PIZZERIA



LE NOSTRE PIZZE

Da Lievito Mare la pizza non è solo una proposta del menu: è una filosofia di gusto.

Ogni impasto nasce da un'attenta lavorazione artigianale e da una lievitazione lenta e naturale, pensata per garantire **fragranza**, **digeribilità** e **leggerezza**.

Proponiamo due interpretazioni diverse, ma complementari, per soddisfare ogni palato:

Pizza Romana – Lievitazione 72 ore

La nostra versione classica: sottile, croccante e leggera.

Un impasto fragrante, lasciato riposare per oltre 72 ore, perfetto per valorizzare ogni condimento grazie a una consistenza asciutta e un morso deciso. Ideale per chi ama la tradizione e vuole riscoprirla con ingredienti selezionati e abbinamenti originali.

Focaccia “Aria di Pane” – Lievitazione tripla e Cottura a vapore

Soffice, alta e incredibilmente leggera.

Una base precotta al vapore e lievitata per ben tre volte, capace di avvolgere ogni ingrediente con delicatezza.

Un impasto unico che conquista per la sua morbidezza interna e la crosticina dorata all'esterno, ideale per chi cerca una pizza più contemporanea e creativa.

PIZZE

Le Bianche

4 FORMAGGI

fior di latte campano, ricotta di bufala, parmigiano reggiano,
gorgonzola dolce al cucchiaino, origano e olio evo € 9

ORTOLANA

fior di latte campano, melanzane e zucchine spadellate, pomodorino
condito, funghi champignon, carciofi romani e olio evo € 11

LIGURE

fior di latte campano, patate cotte al forno a legna,
pesto fresco artigianale, spolverata di parmigiano reggiano,
olive taggiasche, pinoli tostati e olio evo € 10

CARBONARA TARTUFATA

fior di latte campano, uova, guanciale "Genga", spolverata di
parmigiano reggiano, tartufo nero a scaglie e olio evo € 15

GUANCIALE E GAMBERI

fior di latte campano, code di gambero al Brandy,
guanciale "Genga", ricotta di bufala campana,
olio aromatizzato al peperoncino e all'aglio € 16

BLACK ANGUS

bufala campana, girello di Black Angus, spolverata di parmigiano
reggiano, perle di aceto balsamico di modena e olio evo € 18

VERDE E NOCI

fior di latte campano, fiocco di culatello,
ricotta di bufala, noci e miele € 15

PIZZE

Le Rosse

MARGHERITA

pomodoro rustico, fior di latte campano, basilico e olio evo € 8

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro liscio, fior di latte campano, prosciutto
cotto "Branchi", funghi campignon e olio evo € 9

CAPRICCIOSA

pomodoro liscio, fior di latte campano, prosciutto cotto
"Branchi", carciofi romani, capperi, olive taggiasche e olio evo € 12

CANTABRICA

pomodoro rustico, fior di latte campano, acciughe del Mar
Cantabrico, spolverata di parmigiano reggiano, basilico e olio evo € 17

TONNO E CIPOLLA

pomodoro liscio, fior di latte campano, cipolla rossa di Tropea
caramellata, tartare di tonno fresco, basilico e olio evo € 16

PARMIGIANA

pomodoro rustico, melanzane spadellate,
salamino piccante, bufala campana e olio evo € 14

PIEMONTESE

pomodoro liscio, fior di latte campano,
prosciutto cotto "Branchi", pomodorini conditi,
pesto artigianale, ricotta di bufala, pinoli tostati e olio evo € 14



DOLCE VERDE

pomodoro liscio, fior di latte campano, fiocco di
culatello e gorgonzola dolce al cucchiaino € 13

SICILIANA

pomodoro rustico, salamino piccante, capperi di Pantelleria,
acciughe del Mar Cantabrico, olive taggiasche, origano e olio evo € 14

GUANCIALE E ZUCCHINE

pomodoro liscio, fior di latte campano, zucchine spadellate,
guanciale "Genga", gorgonzola dolce al cucchiaino e olio evo € 13

PIAVE

pomodoro liscio, fior di latte campano, patate cotte al forno a
legna, cipolla rossa di Tropea caramellata, salamino piccante,
spolverata di parmigiano reggiano e olio evo € 13



ARIA DI PANE

Soffice. Alta. Leggera.

FIOCCO

stracciatella pugliese, pomodorino condito,
fiocco di culatello, basilico e olio evo € 14

BLACK ANGUS

stracciatella pugliese, girello di Black Angus,
scaglie di tartufo, olio evo € 18

FASSONA

stracciatella pugliese, tartare di Fassona piemontese, spolverata
di parmigiano reggiano e perle di aceto balsamico di Modena € 18

GENGA

stracciatella pugliese, guanciale "Genga", cipolla rossa
di Tropea caramellata e gorgonzola dolce al cucchiaino € 14

CANTABRICA

pomodoro rustico, acciughe del Mar Cantabrico,
spolverata di parmigiano reggiano, origano, basilico e olio evo € 14

POLPO E PESTO

stracciatella pugliese, tentacoli di polpo scottato,
fiocchi di pesto artigianale, pinoli tostati e olio evo € 18

TARTARE

stracciatella pugliese, tartare di tonno, tartare di gamberi rossi di Mazara
del Vallo, tartare di gamberi rosa della Sicilia, tartare di ricciola € 26

TARTUFO E SALMONE

stracciatella pugliese, salmone affumicato,
ricotta di bufala, tartufo a scaglie, miele e olio evo € 18



**LIEVITO
MARE**