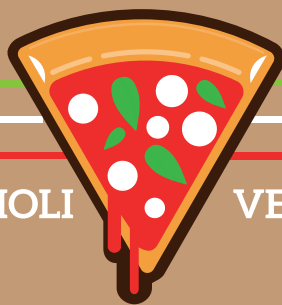


MENU



PIZZERIA


LIEVITO MADRE



PIZZAIOLI

VERACI

NAPOLETANI



I NOSTRI IMPASTI 24/36 ORE DI LIEVITAZIONE
A TEMPERATURA AMBIENTE ALTISSIMA
IDRATAZIONE PER
UNA PIZZA SOFFICE E LEGGERA
* Le pizze da Menù non sono modificabili.

La nostra storia

La Pizzeria "Lievito Madre" è situata nel cuore di Giugliano in Campania. Locale alla moda, arredato con particolare attenzione dei dettagli ed organizzato per degustare la classica pizza napoletana. Il nostro menù è caratterizzato da pizze, sfizi vari ed antipasti, il tutto garantito dalla qualità Gourmet. Il metodo di preparazione dell'impasto consiste nello scegliere le giuste farine su gesti di antica tradizione e libere combinazioni di farine studiate giorno dopo giorno in base al glutine, alla forza delle miscele, all'umidità e alla temperatura dell'ambiente, con una lievitazione di h 24/36 a temperatura ambiente ad altissima idratazione, per una pizza soffice e leggera.

SPECIALITA' - La specialità della casa è la tradizionale pizza fritta ma non solo: da noi potrete provare la gustosissima zuppa di cozze alla napoletana con polipo, gamberoni e frutti di mare.



Bevande

Birra Nastro Azzurro 66 cl	4,00 €
Birra Heineken 66 cl	4,00 €
Birra Heineken 33 cl	3,00 €
Birra Fischer 65 cl	5,00 €
Birra Peroni 66 cl	3,50 €
Birra Peroni 33 cl	2,50 €
Birra Tennent's 33 cl	4,00 €
Birra Ichnusa 33 cl	3,00 €
Birra Peroni Lemon 33 cl	2,50 €
Birra Analcolica 33 cl	3,50 €
Coca Cola 33 cl	2,50 €
Coca Cola Zero 33 cl	2,50 €
Fanta 33 cl	2,50 €
Sprite 33 cl	2,50 €
Acqua Naturale 5 Stelle	
Lievito Madre 75 cl	2,00 €
Acqua Frizzante 5 Stelle	
Lievito Madre 75 cl	2,00 €

Birre alla spina

Stella Artois 5° 20 cl	3,50 €
Stella Artois 5° 40 cl	5,00 €
Leffe Rouge (rossa) 6,6 ° 40 cl	5,50 €
Leffe Rituel 9° 40 cl	5,50 €

Digestivi

Amaro del capo	2,50 €
Jagermeister	2,50 €
Jefferson	3,50 €
Amaro all'arancia	3,50 €
Passito	3,50 €
Grappa 903 Barrique	3,50 €
Grappa 903 Bianca	3,50 €
Grappa della casa	2,50 €
Francois Peirot alle pere	5,00 €
Rum Don Papa	5,00 €
Limoncello della casa	2,00 €
Meloncello della casa	2,00 €
Amaro della casa	2,00 €
Caffè	1,00 €

Allergeni



GLUTINE



ARACHIDI



SEDANO



MOSTARDA



LATTE



SESAMO



CROSTACEI MOLLUSCHI



NOCI



LUPINI



PESCE



UOVA



SOIA



SOLFITI

COPERTO 2,50 €

Allergeni: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

* Prodotto Surgelato

Menù di mare

**Zuppa di cozze classica
Napoletana (Bianca)** 25,00 €

Con cozze del Golfo di Pozzuoli, *Polipo del Mar del Marocco, *Gamberone Argentino nelle acque dell'Atlantico, Vongole veraci e maruzzielli di mare.

Zuppa di cozze alla luciana 25,00 €

Pomodorini ciliegino, cozze del Golfo di Pozzuoli,*Polipo del Mar del Marocco, *Gamberone Argentino nelle acque dell'Atlantico, Vongole veraci e maruzzielli di mare.

Cuoppo di alici fritte 4,50 €

Alici del Golfo di Pozzuoli.

Baccalà fritto (4 pezzi) 6,00 €

*Tranci di filetto di baccalà Islandese in pastella.

Frittura di gamberi e calamari 15,00 €

*Mazzancolle, Calamaro Verace del Mar Marocco.

Frittura di calamari 13,00 €

*Calamaro Verace del Mar Marocco.

Calamaro arrostito 13,00 €

*Calamaro Verace del Mar Marocco.

Gamberone arrostito 10,00 €

*Gamberone Argentino nelle acque dell'Atlantico.

Impepata di cozze 10,00 €

Cozze del golfo di Pozzuoli, pepe macinato fresco.

Sautè di cozze e vongole 13,00 €

Cozze del golfo di Pozzuoli, vongole veraci.

Polipo alla luciana 8,00 €

*Polipetti veraci, pomodorini ciliegini, olive nere denocciolate, aglio, capperi dissalati, prezzemolo.

Polipo all'insalata 10,00 €

*Polipo del Mar del Marocco, sale, olio, limone, prezzemolo.

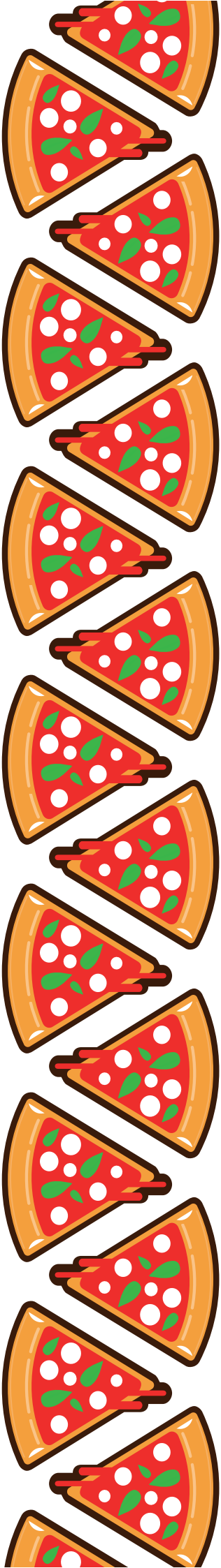
Scarole e Baccalà 10,00 €

Baccalà in temperatura, Scarola alla Napoletana, olive caiazzane, noci di Sorrento, filetti di alici di Cetara, olio Evo.



Sfizi della Casa per iniziare:

Tagliere (x1 persona)	10,00 €
Selezione di salumi e formaggi, focaccia napoletana.	
Crudo e Mozzarella	7,50 €
Prosciutto Crudo di Parma doppia corona, Mozzarella di Bufala Dop Campana.	
Frittatina dello Chef	4,00 €
Crocchettone di patata	8,00 €
Patata fresca di Avezzano, mortadella La Favola, pesto di pistacchi di Bronte, stracciata di Bufala Campana Dop	
Fritto Gourmet	8,00 €
- 1 Crochè (Patata fresca di Avezzano, Provola affumicata del Caseificio Cioffi, Friarielli Campani, Salsiccia a punta di coltello, sale, pepe macinato fresco)	
- 1 Frittatina (Bucatini di Gragnano trafilatura a bronzo, besciamella con latte intero, Provola affumicata del Caseificio Cioffi, patata fresca di Avezzano, Gambo di Prosciutto Crudo di Parma Doppia Corona, Cipolla rossa di Tropea, Carote, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, sale e pepe macinato fresco)	
- 1 Arancino (Riso arborio, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, pecorino grattugiato Dop, provola affumicata del Caseificio Cioffi, pepe nero macinato, fonduta di formaggio.)	
- 1 Montanarina (Ragù Napoletano, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, mozzarella di Bufala Campana)	
Fritto all'italiana	6,00 €
- 1 Bruschetta (pane tostato, Pomodorini ciliegina, aglio rosso di Nubia, origano del Monte Saro, basilico fresco, olio Evo)	
- 1 Crochè (Patata fresca di Avezzano, Fiordilatte del Caseificio Cioffi sale, pepe macinato fresco)	
- 1 Arancino (Riso arborio, ragù Napoletano, prosciutto cotto, piselli al naturale, provola affumicata del Caseificio Cioffi, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi.)	
- 1 Frittatina (Bucatini di Gragnano trafilatura a bronzo, besciamella con latte intero, carne di manzo, piselli al naturale, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, provola affumicata del Caseificio Cioffi)	
- 3 Zeppole di pasta cresciuta	
- Verdure in pastella	
Montanarina Classica	3,00 €
Ragù Napoletano, mozzarella di Bufala Campana, scaglie di Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, basilico fresco	
Montanarina Pistacchio e Mortadella	3,50 €
Pesto di pistacchi di Bronte, mortadella La Favola gran riserva cucita a mano in cotenna naturale.	
Montanarina alla Genovese	3,50 €
Genovese cotta 12 ore con : cipolla ramata di Montoro Gaia, selezione di manzo scelto, provola affumicata del Caseificio Cioffi, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi.	
Bruschette con pomodoro (2 pz.)	2,00 €
* Patate fritte	4,00 €
* Patate e wurstel	5,00 €
Zeppoline (6 pz.)	2,00 €
Crocchette di pollo (10 pz.)	5,00 €
Scagliozzi napoletani (6 pz.)	4,00 €
Polenta, pecorino Dop, cicoli napoletani, pepe macinato	
Bocconcini di mozzarella di Bufala Campana (5 pz.)	5,00 €
Fiori di Zucca (2 pz.)	4,00 €
Ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, salame Napoli, maialino nero casertano.	



Le Pizze Tradizionali

La tradizione è la nostra forza

Margherita Princess 8,00 € 🍷🍷

Pacchetelle San Marzano, Mozzarella di Bufala, origano, basilico, olio Evo. (Abbinamento consigliato da

Marinara 4,50 € 🍷

Pomodoro S. Marzano, aglio rosso di Nubia, origano del Monte Saro, basilico fresco, olio Evo.

Margherita 5,50 € 🍷🍷

Pomodoro S. Marzano, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Cosacca 5,00 € 🍷🍷

Pomodoro S. Marzano, pecorino Romano Dop buccia nera, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, basilico fresco, olio Evo.

L' Antica Napoli 7,50 € 🍷🍷🍷

Pomodoro S. Marzano, filetti di alici di Cetara, olive caiazzane, aglio rosso di Nubia, pomodorini ciliegina, origano del Monte Saro, basilico fresco, colatura di alici.

Bufala 7,50 € 🍷🍷

Pomodoro S. Marzano, Mozzarella di Bufala Campana Dop, basilico fresco, olio Evo.

Prosciutto Cotto 7,50 € 🍷🍷

Pomodoro S. Marzano, prosciutto cotto Negrini prima Stella, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Diavola 7,50 € 🍷🍷

Pomodoro S. Marzano, salame Napoli di maialino nero Casertano, peperoncino fresco, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Capricciosa 9,00 € 🍷🍷

Pomodoro S. Marzano, funghi champignon freschi Campani, prosciutto cotto Negrini prima Stella, cuor di carciofi in olio Evo, olive caiazzane, salame Napoli di maialino nero Casertano, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Ripieno Classico Forno/Fritto 8,00 € 🍷🍷

Pomodoro S. Marzano, ricotta di Bufala, cicoli Napoletani, provola affumicata del Caseificio Cioffi, pepe macinato fresco, basilico fresco, olio Evo.

Siciliana 8,00 € 🍷🍷

Fior di latte del Caseificio Cioffi, pomodoro San Marzano, melanzane, basilico fresco, olio Evo.

Cotto e funghi 8,00 € 🍷🍷

Pomodoro S. Marzano, funghi champignon freschi Campani, prosciutto cotto Negrini prima Stella, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Focaccia 2,50 € 🍷

Sale, origano del Monte Saro, rosè



Abbinamento consigliato dal Sommelier

Le Pizze Tradizionali

La tradizione è la nostra forza

Tricolore 9,00 €

Fior di latte del Caseificio Cioffi, prosciutto crudo di Parma doppia corona, rucola selvatica Campana, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, basilico fresco, olio Evo.

Filetto 7,50 €

Pomodorini ciliegina, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Quattro formaggi 8,50 €

Panna chef, gorgonzola Bergader, provolone piccante, provola affumicata del Caseificio Cioffi, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, basilico fresco, olio Evo.

Mimosa 8,50 €

Panna chef, prosciutto cotto Negroni prima Stella, mais Bonduelle, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Crocchè 8,50 €

Panna chef, prosciutto cotto Negroni prima Stella, crocchè di patata fresca di Avezzano, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Vegetariana 8,50 €

Caponatina di verdure di stagione saltate, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Carrettiera 9,00 €

Friarielli Campani, salsicce a punta di coltello, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Salsicce e patate fritte o al forno 8,00 €

Salsiccia a punta di coltello, patate fritte o al forno, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Wurstel e patatine 8,00 €

Wurstel, *patate fritte, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Carciofi e patate al forno 8,00 €

Carciofi freschi Campani, fior di latte del Caseificio Cioffi, Patata fresca di Avezzano, basilico fresco, olio Evo.

Cacio, Pepe e Tarallo 8,50 €

Provola affumicata del Caseificio Cioffi, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, Crema di Cacio, pepe nero macinato, tarallo napoletano, basilico fresco, olio evo.

Cacio, Pepe e Bacon 8,50 €

Provola affumicata del Caseificio Cioffi, Pecorino Romano, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, Crema di Cacio, pepe nero macinato, bacon, basilico fresco, olio evo.



Abbinamento consigliato dal Sommelier

Novità

Le Pizze a Ruota di Carro

Marinara 6,50 € ●

Pomodoro S. Marzano, aglio rosso di Nubia, origano del Monte Sarò, basilico fresco, olio Evo.

Margherita 7,50 € ●●

Pomodoro S. Marzano, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Cosacca 7,00 € ●●

Pomodoro S. Marzano, pecorino Romano Dop buccia nera, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, basilico fresco, olio Evo.

Provola e Pepe 7,50 € ●●

Provola affumicata del Caseificio Cioffi, pepe nero macinato, basilico fresco, olio Evo.



Le Pizze Speciali

Rotelluccio 9,00 € 🍷🍷

Provola affumicata del Caseificio Cioffi, salsiccia a punta di coltello, patata fresca di Avezzano, basilico fresco, olio Evo.

Resistenza d'Autunno 8,50 € 🍷🍷🍷

Fior di latte del Caseificio Cioffi, salsiccia a punta di coltello, funghi champignon freschi Campani, noci di Sorrento, basilico fresco, olio Evo.

Marinara 2 Filetti 8,00 € 🍷

Pomodorino del Piennolo Rosso, aglio rosso di Nubia, origano del Monte Saro, filetti di alici di Cetara, basilico fresco, colatura di alici.

O' Piennel' 8,50 € 🍷🍷

Pomodorino del Piennolo Rosso, Mozzarella di Bufala Campana Dop, basilico fresco, olio Evo.

Vesuviana 9,00 € 🍷🍷

Pomodorini del Piennolo rosso e Datterino giallo, Mozzarella di Bufala Campana Dop, basilico fresco, olio Evo.

Polpettine e Melanzane 8,50 € 🍷🍷

Pomodoro San Marzano, fior di latte del Caseificio Cioffi, Polpette alla Napoletana con preparazione antica tramandata dalle nonne partenopee, melanzane a funghetto, basilico fresco, olio Evo.

Genovese 8,50 € 🍷🍷

Genovese cotta 12 ore con cipolla ramata di Montoro Gaia, selezione di Manzo scelto, fior di latte del Caseificio Cioffi, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, basilico fresco, olio Evo.

Lasagna 8,50 € 🍷🍷

Pomodoro San Marzano, Fior di latte del Caseificio Cioffi, ricotta di Bufala, Polpette alla Napoletana con preparazione antica tramandata dalle nonne partenopee, basilico fresco, olio Evo.

Ariccia e funghi 8,50 € 🍷🍷

Porchetta di Ariccia Romana I.G.P., funghi champignon, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Porcini e salsicce 8,50 € 🍷🍷

*Porcini saltati in padella, salsiccia a punta di coltello, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Pesto e salsicce 9,00 € 🍷🍷🍷

Crema di pesto di basilico Genovese IGP, salsicce a punta di coltello, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Nduja 8,50 € 🍷🍷

Pomodoro San Marzano, 'Nduja di Spilinga, Datterino giallo, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Tonnata 9,00 € 🍷🍷🍷

Fior di latte del Caseificio Cioffi, filetto di tonno rosso all'olio d'oliva del Mar Mediterraneo, marmellata di Cipolla rossa di Tropea Calabria I.G.P., bottarga di tonno grattugiata, misticanza, zesta di limone, basilico



Abbinamento consigliato dal Sommelier

Le Pizze Speciali

Crema di Zucca e salsicce 9,00 € 🍴🍷

Vellutata di zucca , salsicce a punta di coltello, provola affumicata del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Pistacchi e mortadella 9,00 € 🍴🍷🍷

Pesto di pistacchi di Bronte, mortadella La Favola gran riserva cucita a mano in cotenna naturale, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Crema di noci 10,00 € 🍴🍷🍷

Crema di noci, provola affumicata del Caseificio Cioffi, Speck Alto Adige Igp, rucola selvatica Campana, Parmigiano Reggiano Stag.36 mesi, basilico fresco, olio Evo.

Nerano 10,50 € 🍴🍷

Crema di zucchine, fior di latte del Caseificio Cioffi, fiori di zucca, provolone del Monaco DOP, zucchine in pastella, basilico fresco, olio Evo.

Carbonara 8,50 € 🍴🍷🍷

Pancetta arrotolata di maialino nero Casertano croccante, uova biologiche, Parmigiano Reggiano Stag. 36 mesi, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Le Pizze a Modo Nostro

Specialità della casa 10,00 € 🍴🍷

Carciofi Campani affogati con olive caiazzane, capperi di Salina, datterino giallo, fior di latte del Caseificio Cioffi, pancetta arrotolata di maialino nero Casertano, Caciocavallo, basilico fresco, olio Evo.

Vellutata viola e pancetta 9,50 € 🍴🍷

Vellutata di patate viola Francesi, pancetta arrotolata di maialino nero Casertano, fior di latte del Caseificio Cioffi, basilico fresco, olio Evo.

Scarole e Baccalà 10,00 € 🍴🍷🍷🍷

Baccalà in temperatura, Scarola alla Napoletana, fior di latte del Caseificio Cioffi, olive caiazzane, noci di Sorrento, filetti di alici di Cetara, basilico fresco, olio Evo.

Fresella 9,00 € 🍷

Rucola selvatica Campana, Pomodorini ciliegina, Mozzarella di Bufala Campana Dop, Filetto di tonno rosso del Mar Mediterraneo, basilico fresco, olio Evo.

Schiacciata 10,00 € 🍴🍷

Fior di latte del Caseificio Cioffi, cipolla, sedano e carota fresca, patate di Avezzano, pancetta arrotolata di maialino nero casertano, basilico fresco, olio Evo.



Abbinamento consigliato dal Sommelier

Le Pizze del Marinaio

Pescatore 13,00 € 🍷🍷🍷🍷➡

Pomodoro San Marzano, aglio rosso di Nubia, origano del Monte Saro, *polipo del Marocco, cozze del golfo di Pozzuoli, vongole veraci, gamberetti dell'Oceano Atlantico, basilico fresco, olio Evo.

Mari e Monti 13,00 € 🍷🍷🍷🍷➡

Crema di zucchine, fior di latte del Caseificio Cioffi, gamberetti dell'Oceano Atlantico, basilico fresco, olio Evo.

Norvegese 15,00 € 🍷🍷🍷🍷➡

Focaccia con stracciata di bufala campana, salmone norvegese affumicato, zesta di limone, basilico fresco, olio Evo.



Abbinamento consigliato dal Sommelier

Dessert

bindi

fantasia nel dessert®

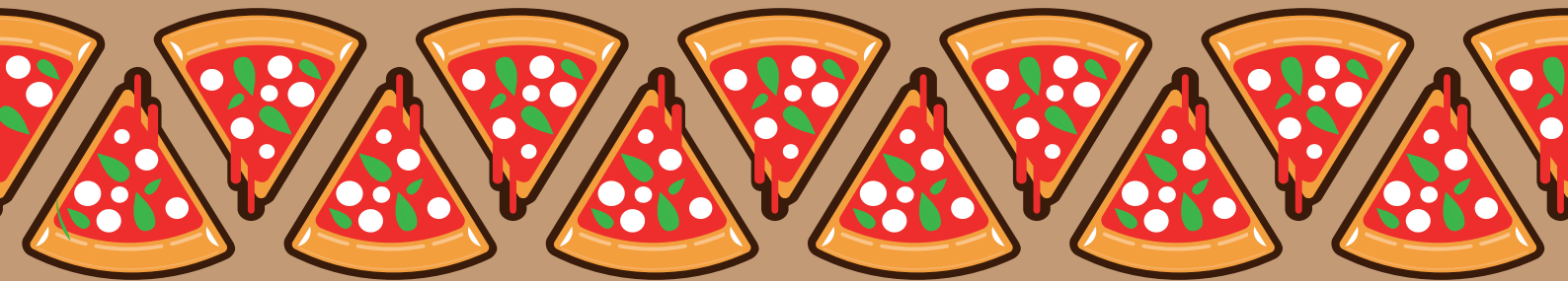
5,00 €



Angioletti
nutella®

5,00 €





www.lievitomadregiugliano.it

Grafica e Stampa: creativosrl.com