



DA **LUIGI** LEVITO CO.

PIZZERIA



PER INIZIARE...

Frittatine di pasta:*

Un fritto “al morso” della tradizione Napoletana, croccante panatura di pane Panko e cuore cremoso di besciamella e provola.

Classica

5

Besciamella, provola affumicata di Agerola, piselli e prosciutto cotto.

Allergeni:1,7

Salsiccia e friarielli

6

Besciamella, provola affumicata di Agerola, salsiccia e friarielli

Allergeni:1,7

Croissant farcito:*

Una specialità unica, incontro tra il Croissant francese e i sughi della tradizione partenopea: croccante e morbido allo stesso tempo, esaltato da un contrasto caldo - freddo!

Genovese

6

Fonduta di grana, ragù di genovese napoletana

Allergeni:1,3,7

Datterino e Bufala

5

Fonduta di bufala, sugo di pomodoro datterino

Allergeni:1,3,7

Le Montanare:

Soffice e croccante, impasto di pizza frita:

Sugo di datterino, fonduta di grana e basilico

6

Allergeni:1,7

Fonduta di grana, acciughe del mar Cantabrico, scorza di limone.

7

Allergeni:1,4,7

PIZZE CLASSICHE

Marinara

7

pomodoro, aglio, olio EVO, basilico.

Allergeni:1

Margherita

8

pomodoro, fior di latte di Agerola, olio EVO, basilico.

Allergeni:1,7

La Verace

11

pomodoro San Marzano schiacciato a mano,
fior di latte di Agerola, **parmigiano e pecorino grattugiati,**
olio EVO, basilico.

Allergeni:1,7

Bufala

11

pomodoro, **mozzarella di Bufala campana DOP,**
olio EVO, basilico.

Allergeni:1,7

Napoli

10

pomodoro, fior di latte di Agerola, **acciughe del mar Cantabrico,**
olio EVO, basilico.

Allergeni:1,4,7

Marinara 2.0

10

pomodoro, **pomodirini semy-dry,**
aglio, **acciughe del mar Cantabrico,** origano, olio EVO, basilico.

Allergeni:1,7

Crudo e Bufala

14

fonduta di grana, mozzarella di Bufala campana DOP,
in uscita: **prosciutto crudo di Parma 18 mesi,** pomodorini semi-dry,
olio EVO, basilico.

Allergeni:1,7

Diavola

9,5

pomodoro, fior di latte di Agerola,
spianata calabra piccante, olio EVO, basilico.

Allergeni:1,7

Vegetariana

13

fior di latte di Agerola, **pomodorini semi-dry,**
verdure al forno: **melanzane, zucchine,**
peperoni, ciuffi di ricotta, olio EVO, basilico.

Capricciosa

13

pomodoro, fior di latte di Agerola, salame napoli, **prosciutto cotto Pernigotti**, funghi champignon, olive, carciofini, olio EVO, basilico.

Allergeni: 1,7

i 4 Casi (formaggi)

12

fior di latte di Agerola, gorgonzola, **ricotta di Bufala dop**, **Provolone del Monaco DOP**, olio EVO, basilico.

DOMENICA NAPOLETANA

'a Genovese

14

Ragù di Genovese napoletana (stracotto di cipolla e carne), provola affumicata di Agerola, parmigiano, olio EVO, basilico.

Allergeni: 1,7

Salsiccia e friarielli

13

provola affumicata di Agerola, **friarielli alla napoletana** (aglio e olio), salsiccia fresca, olio EVO, basilico.

Allergeni: 1,7

Parmigiana di melanzane

12

pomodoro, **melanzane**, provola affumicata di Agerola, parmigiano, olio EVO, basilico.

Allergeni: 1,7

Scarola alla napoletana

14

fior di latte di Agerola, **scarola sufata alla napoletana** (aglio, olio) **acciughe**, olive leccine, olio EVO, basilico.

Allergeni: 1,4,7

Provola e pepe

9

pomodoro, **provola affumicata di Agerola**, **pepe**, olio EVO, basilico.

Allergeni: 1,7

Salsiccia e patate

12

fior di latte e provola affumicata di Agerola, salsiccia fresca, patate al forno, olio EVO, basilico.

Allergeni: 1,7

CALZONI

Ripeno napoletano

14

pomodoro, **fior di latte e provola affumicata** di Agerola, salame Napoli, prosciutto cotto, **ricotta**, pepe, olio EVO, basilico.

Allergeni:1,7

Classico

12

pomodoro, **fior di latte** di Agerola, prosciutto cotto Pernigotti, olio EVO, basilico.

Allergeni:1,7

SPECIALI

Ligure 2.0

14

fior di latte di Agerola, in uscita: **prosciutto cotto Pernigotti, stracciatella pugliese, pesto ligure DOP**, olio EVO, basilico.

Allergeni:1,7,8

Pizza pizzata

14

pomodoro, **pomodorini semi-dry, stracchino, acciughe del Mar Cantabrico, olive, capperi, origano**, olio EVO, basilico.

Allergeni:1,4,7

La Calabria

13

pomodoro, fior di latte di Agerola, **'nduja di Spilinga, spianata piccante, cipolla caramellata**, olio EVO, basilico.

Allergeni:1,7

Fior di cotto

14

fior di latte di Agerola, in uscita: **prosciutto cotto Pernigotti, stracciatella pugliese, polvere di olive leccine**, olio EVO, basilico.

Allergeni:1,7

Dolce fuoco

14

conserva di datterino giallo, fior di latte di Agerola, 'nduja di Spilinga, spianata piccante, in uscita: stracciatella pugliese, olio EVO, basilico.

La Cruda 2.0

15

fior di latte di Agerola, pomodorini semy-dry, in uscita: prosciutto crudo di Parma 18 mesi, stracciatella pugliese, pesto ligure DOP, olio EVO, basilico.

Sole mio

14

conserva di datterino giallo, fior di latte di Agerola, guanciaie, cipolla caramellata, olio EVO, basilico.

Allergeni: 1,7

Romanella

15

conserva di datterino giallo, fior di latte di Agerola, carciofi freschi, guanciaie, Provolone del Monaco DOP, olio EVO, basilico.

Allergeni: 1,7

Zuccazola

13

crema di zucca Carbone, fior di latte di Agerola, salsiccia fresca, gorgonzola olio EVO, basilico.

Allergeni: 1,7

Vegana

13

crema di zucca Carbone, funghi champignon freschi, polvere di olive leccine, noci, olio EVO, basilico

Allergeni: 1,8

Per tutte le pizze è possibile richiedere:

- **Stesura a Ruota di Carro +2€**
- **Cornicione ripieno di ricotta +3€**

TRADIZIONE LIGURE

Fritti:

Focaccette di Sori*	6
<i>Allergeni:1,7</i>	
Frisceu Genovesi	4
<i>Allergeni:1</i>	

DOLCI*

**In continua evoluzione grazie alla nostra
produzione artigianale di pasticceria,
proponiamo:**

Tiramisù	6
<i>Allergeni:1,3,7</i>	
Sfera di Delizie al cioccolato e nocciola	7
<i>Allergeni:1,3,7,8</i>	
Babà con cuore al caramello esotico	7
<i>Allergeni:1,3,7</i>	
Pastiera napoletana	7
<i>Allergeni:1,3,7</i>	
Canestrelli	4
<i>Allergeni:1,3,7</i>	
Baci di Alassio	5
<i>Allergeni:1,3,7,8</i>	

Elenco allergeni



GLUTINE (1)



PESCI E DERIVATI (4)



LATTE E LATTICINI (7)



FRUTTA SECCA A GUSCIO (8)



UOVA E DERIVATI (3)

**SI PREGA DI COMUNICARE AL PERSONALE
OGNI EVENTUALE ALLERGIA OD
INTOLLERANZA ALIMENTARE**

* prodotto artigianale, realizzato con ingredienti freschi, sottoposto a processo di abbattimento delle temperature, per preservare la qualità del prodotto.