REV. 03/26

LIEVIT'AMO 2.0

Pizzeria Contemporanea

MENÙ

LIEVIT'AMO
DOVE IL GUSTO È POESIA:
PIZZA, AMICIZIA E AMORE IN SINTONIA

OGNI PIATTO HA UNA STORIA, RACCONTALA CON NOI.
SEGUICI SUI SOCIAL PER RESTARE AGGIORNATO SU MENÙ, EVENTI E PROMOZIONI.
SE TI SEI TROVATO BENE, LASCIA UNA RECENSIONE:
LA TUA OPINIONE È PREZIOSA.





Stuzzichi'Amo

PATATINE * SEMPLICI	**€ 4,00**	
FRITTO MISTO *	**€ 7,50**	
PATATINE * CON PESTO DI PISTACCHIO E STRACCIATELLA DI BUFALA	**€ 8,00**	
PATATINE * CON FONDUTA DI CHEDDAR E BACON CROCCANTE	**€ 7,50**	
TRIS DI MONTANARINE	**€ 8,00**	
Pistacchio e Mortadella - Norma - Classica Marinara		
ANTIPASTO MISTO X1	**€ 13,00**	*pp*
APERICENA	**€ 20,00**	*pp*
APERICENA AL PISTACCHIO	**€ 24,00**	*pp*
APERIPIZZA *Minimo 2 persone*	**€ 19,00**	
CARPACCIO DI BRESAOLA BURRATA AL TARTUFO E DECORO CON RUCOLA	**€ 14,00**	



COPERTO € 2,00

LIEVIT'AMO 2.0

Pizzeria Contemporanea

Hamburger

Buns Homemade

Tutti i nostri panini sono accompagnati da patatine *



LIEVIT'AMO BURGER **€ 14,00**

Doppio hamburger di manzo, fontina, bacon croccante, pomodoro a bruschetta, funghi trifolati, rucola, cipolla caramellata, salsa cheddar a ***CASCATA.***

CHEES BACON **€9,00**

Hamburger di manzo, bacon croccante, lattuga, pomodoro, fontina, ketchup e maionese.

CHIKEN BURGER **€ 9,00**

Hamburger di pollo fritto con panatura Cornflakes, fontina, cipolla caramellata, lattuga, pomodoro, salsa Hamburger.

BOSCAIOLO **€ 10,00**

Hamburger di manzo, provola affumicata, lattuga, pomodoro, funghi porcini, scaglie di grana, salsa boscaiola.*

SFIZIOSO **€ 10,50**

Hamburger di Manzo, lattuga, pomodoro, cheddar, uovo fritto, cipolla crispy, speck croccante e maionese.

DELICATO **€ 12,00**

Cotoletta di pollo, crema di pistacchio, lattuga pomodoro, fontina, burrata, pesto di pistacchio a **CASCATA**, *granella e polvere di Pistacchio.*

FURIA **€ 14,00**

Doppio Hamburger di Cavallo, doppio Bacon croccante, fontina, cipolla caramellata, lattuga, crema di pistacchio a **RUMPIRI**.

GOLOSO **€ 14,00**

Hamburger di Manzo, fontina, speck croccante, lattuga, pomodoro, involtino di pollo e salsa Francese.



LIEVIT'AMO 2.0

Pizzeria Contemporanea

MARADONA BURGER **€ 14,00**

Doppio Hamburger di Salsiccia, fontina, mayonese al rosmarino,Bacon, pomodoro bruscehetta, anelli di cipolla ricola e salsa in agrodolce.

STALLONE **€ 14,00**

Mayonese, pomodoro, doppia polpetta di cavallo, svizzero, Bacon, lattuga e salsa francese.

TESTA DI .....ZUCCA **€ 14,00**

hamburger,funghidi ferla, primo sale al peperoncino, pancetta arrotolata, crema di zucca, burrata affumicata, patate al fonro.



PUCCI'AMO

LAZZARELLA **€ 11,00**

Mozzarella di Bufala, rucola, prosciutto crudo e melenzane fritte.

LEGGERA **€ 10,00**

Cotoletta, icerberg, scaglie di grana e salsa ceasar.



LA STORIA RACCONTA

Nata dalle mani sapienti dei fornai pugliesi, la puccia è un pane antico che racconta la storia e i sapori del Salento. La sua origine risale ai tempi in cui i contadini preparavano un pane leggero, senza mollica, ideale da farcire e gustare durante le lunghe giornate di lavoro nei campi.



LIEVIT'AMO 2.0

Pizzeria Contemporanea

Mangi'Amo







Pizzeria Contemporanea

Panuozzo

081 (PER CHI CHIAMA FUORI DA NAPOLI) **€ 10,00**

Salsiccia, friarielli, provola affumicata e patate al forno.

095 (U CATANISI) **€11,00**

Polpetta di cavallo, fontina, cipolla caramellata, patatine, salsa barbecue e maionese.*

U BRUNTISI **€ 11,00**

Crema di Pistacchio, fontina, mortadella, burrata e patate dippers.*

O' PURCIDUZZU **€ 12,50**

Porchetta, patate l forno, provola affumicata e burrata.

PETER PANE **€ 6,00**

Patatine Fritte e Wurstel (salsa a scelta).*

U CALABRISI **€ 9,00**

NDUJA, salame piccante ,bufala, olive e muddica atturrata.

SECONDI PIATTI

GRIGLIATA MISTA **€ 24,00**

Polpetta di cavallo, salsiccia, porchetta, involtini di lonza, cipollate, patate al forno e friarielli.(Secondo Disponibilità)

STINCO DI MAIALE **€ 24,00**

COSTATA DI SCOTTONA **Prezzo Variabile**

TAGLIATA ALLA TOSCANA **€ 19,00**

servita con Rucola, Scaglie, Ciliegino, Crema Balsamica patate al forno e verdure grigliate.

Si Avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono esserci contenuti Ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni.

RIVOLGERSI AL PERSONALE

PRODOTTO SURGELATO *



Pizze Speciali

CANNOLO **€ 12,00**

Un lato con ricotta fresca,salame Napoli, provola affumicata,pepe e un lato crema di pistacchio,mortadella,provola affumicata e stracciatella

CROCCHE' **€13,00**

Bordo ripieno di salsiccia e fior di latte, crema di pistacchio, fior di latte, prosciutto cotto, crocchè spezzato e bocconcini di bufala a crudo, pesto , polvere e granella di pistacchio.

LA ZINGARA ISCHITANA **€ 10,00**

Mezzaluna di Pizza con fior di latte, all'uscita prosciutto crudo, pomodorini a rondelle, insalata e maionese.

MORTAZZA **€ 11,00**

Mezzaluna di pizza con fior di latte, all'uscita mortadella , burrata, pesto , polvere e granella di Pistacchio a **"RUMPIRI"**

TOTO' **€ 13,00**

Margherita, bordo ripieno, ricotta, ciliegine di Bufala e polpettine fritte.

LA CRISPY **€ 12,00**

Crema di Parmigiano DOP *24 mesi, bacon croccante, cipolla croccante e bocconcini di bufala.*

CIPOLLINA CONTEMPORANEA **€ 14,00**

Crema di pistacchio, fior di latte, porchetta, patate al forno, cipolla caramellata, all'uscita pesto di pistacchio, granella a rumpiri.

LIEVIT'AMO PIZZA **€ 14,00**

Crema di pistacchio, mozzarella fdl., porcini, prosciutto crudo, burrata, granella, polvere e pesto di pistacchio a **RUMPIRI**

DONNA SOFI' **€ 14,00**

Base fior di latte, funghi misti, all'uscita salmone affumicato, rucola e bocconcini di bufala e salsa prezzemolata.*

A CIU'RILLU **€ 14,50**

base FLD, zucchine grigliate, bresaola e fir. di zucca pastellati e fritti.

DOLCE FUMO **€ 13,50**

Crema di Parmigiano, fdl, patate al forno Speck Croccante e burrata affumicata

FOOD POOOORN

Ci scusiamo se per il momento non siamo ancora abbastanza maiali... ma tranquilli: stiamo ingrassando il resto del menu.

SALSICCIA RIPIENA **€ 14,00**

Base FDL, bordo ripieno con polpettine fritte e colata di cheddar, salsiccia, patate al forno stracciatella, basilico e Olio EVO.

PER IL MOMENTO... SCALDATI CON QUESTA.



"Inizia a godere con lei, le altre stanno arrivando."

LIEVIT'AMO 2.0
Pizzeria Contemporanea

PIZZE CLASSICHE

Pizze Rosse

QUARTIERI SPAGNOLI **€ 9,00**
Pomodoro pelato schiacciato a mano, provola campana DOP affumicata, pepe, olio EVO e basilico.

MARINARA **€ 5,50**
Pomodoro pelato schiacciato a mano, aglio origano, olio EVO e basilico.

MARINARA A MODO MIO **€ 8,50**
Pomodoro pelato schiacciato a mano, aglio origano, olio EVO , basilico, acciughe .

MARGHERITA **€ 6,50**
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl., olio EVO e basilico.

NORMA **€ 8,00**
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl., melenzane fritte e ricotta Salata.

RITORNO BAMBINO **€ 8,50**
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl., patatine fritte e Wurstel.*

SCAMPIA **€ 9,50**
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl., salame piccante, n'duia, olive nere, olio EVO e basilico.

CAPRICCIOSA **€ 8,50**
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl., prosciutto cotto, uovo sodo, funghi, olive nere e basilico.

O' TUNN **€ 8,50**
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl., cipolletta fresca, tonno, olio EVO e Basilico.

PARMIGIANA **€ 9,00**
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl. prosciutto cotto, melenzane fritte, uovo sodo e parmiggiano.







LIEVIT'AMO 2.0
Pizzeria Contemporanea

PIZZE CLASSICHE

Pizze Rosse

BUFALA **€ 10,00**
Pomodoro pelato schiacciato a mano,
mozzarella di bufala campana DOP,olio EVO e basilico.

A 4 MANERE **€ 9,00**
Pomodoro pelato schiacciato a mano,
mozzarella fior di latte, prosciutto cotto,
salame napoli, carciofi grigliati, funghi champignon.

DON CARMELO **€ 10,00**
Pomodoro Pelato, fdl, cipoletta, Salsiccia
patate al Forno, basilico e olio EVO.



PIZZE CLASSICHE

Pizze Bianche

BIANCANEVE **€ 5,00**
Mozzarella fdl., olio EVO e Basilico.

NENNELLA **€ 9,50**
Mozzarella fdl., cipolla di tropea, salsiccia,
provola affumicata, olive nere, olio EVO e Basilico.

DOLCE PIZZA **€ 9,50**
Mozzarella fdl., provola affumicata,
gorgonzola dolce e scaglie di grana.

DOMENICA NAPOLETANA **€ 10,00**
Parmigiana di melenzane, provola affumicata
e polpettine fritte.

CONTADINA **€ 12,50**
Base fior di latte, pancetta arrotolata al pepe
nero, zucchine fritte,peperoni e spolverata di
parmigiana.

'A MAFADDA **€ 12,00**
Base Bianca impanata con ciciulena, Mozzarella di Bufala,
all'uscita mortadella, pomodoro tagliato a fette olio
Evo e Basilico.





LIEVIT'AMO 2.0
Pizzeria Contemporanea

LIEVIT'AMO 2.0
Pizzeria Contemporanea

PIZZE CLASSICHE

Pizze Bianche



ETNA **€ 13,00**

Mozzarella fior di latte, mortadella, burrata, n'duja, crema, pesto, polvere e granella di pistacchio a **RUMPIRI.**

BOSCAIOLA **€ 13,00**

Base fior di latte, salsiccia, mix funghi champignon, salsiccia, piselli, pepe nero , all'uscita scaglie Auricchio piccante.

REGINE' **€ 13,00**

Base con provola affumicata, all'uscita a crudo: prosciutto crudo, pachino fresco, mozzarella di bufala, scaglie di grana, rucola, olio EVO e basilico.

LA 081 PER CHI CHIAMA FUORI DA NAPOLI **€ 10,50**

Mozzarella di Bufala, salsiccia, friarelli, olio Evo e basilico.

ARICCIA **€ 12,00**

Mozzarella fdl., patate al forno, porchetta fresca, olio EVO e basilico.

PISTACCHIO **€ 12,00**

Crema di pistacchio, mozzarella fdl., speck, scaglie di Grana, granella, polvere e pesto di pistacchio a **RUMPIRI.**

ZUCCOSA **14,00**

Crema di zucca, Fdl, pancetta arrotolata, funghi di ferla, scaglie di primo sale al peperoncino.

SUPPLEMENTO * BASE PIZZA SENZA GLUTINE
€ 4,00

A PIZZ FRITT



U SICILIANU **€ 12,00**

Crema di Pistacchio, mozzarella fdl., prosciutto cotto, all'uscita granella, polvere e pesto di pistacchio a **RUMPIRI**

VIA TOLEDO **€ 12,00**

Fior di Latte, cicoli di maiale, ricotta fresca, pepe nero, pomodoro pelato schiacciato a mano e Basilico.

O RIPIEN'E' E MAMMA' **€ 12,00**

Fior di Latte e parmigiana di melenzane con prosciutto cotto.

PIZZE AL METRO

LIEVITIAMO 2.0
Pizzeria Contemporanea



Pizze Rosse

	25 CM	50 CM	75 CM	1MT
QUARTIERI SPAGNOLI	€ 9,50	€ 18,00	€ 26,50	€ 35,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, provola campana DOP affumicata, pepe, olio EVO e basilico.				
MARINARA	€ 5,50	€ 10,00	€ 14,50	€ 19,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, aglio origano, olio EVO e basilico.				
MARINARA A MODO MIO	€ 8,50	€ 16,00	€ 23,50	€ 31,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, aglio origano, olio EVO , basilico, acciughe del Mar Cantabrico.				
MARGHERITA	€ 6,50	€ 12,00	€ 17,50	€ 23,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl., olio EVO e basilico.				
NORMA	€ 8,00	€ 15,00	€ 23,00	€ 28,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl., melenzane fritte e ricotta Salata.				
RITORNO BAMBINO	€ 8,50	€ 16,00	€ 23,50	€ 31,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl., patatine fritte e Wurstel.*				
SCAMPIA	€ 9,50	€ 18,00	€ 27,50	€ 34,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl., salame piccante, n'duia, olive nere, olio EVO e basilico.				
CAPRICCIOSA	€ 8,50	€ 16,00	€ 23,50	€ 31,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl., prosciutto cotto, uovo sodo, funghi, olive nere e basilico.				
O' TUNN	€ 8,50	€ 16,00	€ 23,50	€ 31,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl., cipolletta fresca, tonno, olio EVO e Basilico.				
PARMIGIANA	€ 9,00	€ 17,00	€ 26,50	€ 33,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fdl.,prosciutto cotto, melenzane fritte, uovo sodo e parmigiano.				

PIZZE AL METRO

LIEVIT'AMO 2.0
Pizzeria Contemporanea



Pizze Rosse

	25 CM	50 CM	75 CM	1MT
BUFALA	€ 9,50	€ 18,00	€ 26,50	€ 39,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella di bufala campana DOP,olio EVO e basilico.				
A 4 MANERE	€ 9,00	€ 17,00	€ 25,00	€ 33,00
Pomodoro pelato schiacciato a mano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, salame napoli, carciofi grigliati, funghi champignon.				

Pizze Bianche

BIANCANEVE	€ 5,00	€ 9,00	€ 13,00	€ 17,00
Mozzarella fdl., olio EVO e Basilico.				
LIEVIT'AMO PIZZA	€ 13,00	€ 25,00	€ 37,00	€ 49,00
Crema di pistacchio, mozzarella fdl., porcini, prosciutto crudo, burrata, granella, polvere e pesto di pistacchio a **RUMPIRI**				
NENNELLA	€ 9,50	€ 18,00	€ 26,50	€ 39,00
Mozzarella fdl., cipolla di tropea, salsiccia, provola affumicata, olive nere, olio EVO e Basilico.				
DOLCE PIZZA	€ 8,50	€ 16,00	€ 23,00	€ 31,00
Mozzarella fdl., provola affumicata, gorgonzola dolce e scaglie di grana.				
DOMENICA NAPOLETANA	€ 10,00	€ 19,00	€ 28,00	€ 37,00
Parmigiana di melenzane, provola affumicata e polpettine fritte.				
DONNA SOFI'	€ 14,00	€ 27,00	€ 36,00	€ 48,00
Base fior di latte, funghi misti, all'uscita salmone affumicato, rucola e bocconcini di bufala, pomodoro e salsa prezzemolata.*				
REGINE'	€ 13,00	€ 25,00	€ 37,00	€ 49,00
Base con provola affumicata, all'uscita a crudo: prosciutto crudo, pachino fresco, mozzarella di bufala, scaglie di grana, rucola, olio EVO e basilico.				
LA 081 PER CHI CHIAMA FUORI DA NAPOLI	€ 10,50	€ 21,00	€ 29,50	€ 39,00
Mozzarella di Bufala, salsiccia, friarelli, olio Evo e basilico.				

PIZZE AL METRO

LIEVIT'AMO 2.0
Pizzeria Contemporanea

Pizze Bianche

	25 CM	50 CM	70 CM	1MT
ARICCIA *Mozzarella fdl., patate al forno, porchetta fresca, olio EVO e basilico.*	€ 12,00	€ 23,00	€ 33,00	€ 44,00
PISTACCHIO *Crema di pistacchio, mozzarella fdl., speck, scaglie di Grana, granella, polvere e pesto di pistacchio a* **RUMPIRI.**	€ 12,00	€ 23,00	€ 33,00	€ 44,00
BOSCAIOLA *Base fior di latte, salsiccia, mix funghi champignon, salsiccia, piselli, pepe nero , all'uscita scaglie Auricchio piccante.*	€ 13,00	€ 25,00	€ 37,00	€ 49,00



DOLCI

CUORE CALDO AL PISTACCHIO	€ 6,00
CASSATINA SICILIANA	€ 5,00
PIZZA KINDER	€ 8,00
FRITTELLE NUTELLA E ZUCCHERO	€ 6,00
TIRAMISU' *(Homemade accompagnato da caffè)*	€ 5,00
GELATI *Stracciatella, Vaniglia, Cioccolato, Pistacchio*	€ 5,00
SORBETTI *Limone, Mandarino*	€ 5,50





Bevi'Amo

COCA COLA 1LT	€ 5,00
COCA COLA - 0,33 CL	€ 2,50
COCA COLA 0 - 0,33 CL	€ 2.50
FANTA - 0,33 CL	€ 2,50
ESTATHE' PESCA	€ 2,50
ESTATHE' LIMONE	€ 2,50
ACQUA NATURALE - 0,75 CL	€ 2,50
ACQUA FRIZZANTE - 0,75 CL	€ 2,50



Birri'Amo *IN BOTTIGLIA*

BIRRA DELLO STRETTO - 66 CL	€ 6,00
BIRRA DELLO STRETTO NF 33 CL	€ 3,00
LAVICA BIONDA ARTIGIANALE 33 CL	€ 6,00
LAVICA ROSSA ARTIGIANALE 33 CL	€ 6,00
CERES 33 CL	€ 4,00
24 BARONI SENZA GLUTINE	€ 4,00



Birri'Amo *ALLA SPINA*

CRISTALLI DI SALE - 25 CL	€ 3,50
CRISTALLI DI SALE - 50 CL	€ 5,00

LIEVIT'AMO 2.0

Pizzeria Contemporanea

Brindi'Amo



MOJITO € 7,00
Rum chiaro,foglie di mente,zuccherodi canna, lime e soda

DAIQUIRI € 7,00
Rum chiaro,succo di lime e sciroppo di zucchero.

MARGARITA € 7,00
Tequila, triple sec e lime.

PINA COLADA € 7,00
Rum bianco,succo d'ananas e latte di cocco.

PISCINA € 7,00
Calice ballon pieno di prosecco e ghiaccio.

APEROL SPRITZ € 7,00
Prosecco DOP, Aperol e soda.

CAMPARI SPRITZ € 7,00
Prosecco DOP,campari e soda.

NEGRONI € 7,00
Campari, vermut rosso,prosecco DOP e scorza d'arancia.

GIN LEMON € 7,00
Gin, limonata e scorza di limone.

GIN TONIC € 7,00
Gin,acqua tonica e scorza di limone.

GIN DEL CAPO € 10,00
Gin,sale,acqua tonica,chiodi di garofano, cetriolo e spruzzata di pepe nero.
(il prezzo varia in base al gin).
GIN SALE *10,00 €*
GIN MARE *10,00 €*



LIEVIT'AMO 2.0
Pizzeria Contemporanea

Vini'Amo

la nostra Cantina dei Rossi



SPASSOSO — € 25,00

Descrizione

Gorghi Tondi Spassoso è un Terre Siciliane IGP prodotto da uve di Nero D'Avola , Syrah e Perricone, coltivate nel territorio della Valle del Belice. Dopo la raccolta le uve subiscono appassimento per circa 10 giorni. Il mosto fermenta in acciaio a temperatura controllata, affinamento in acciaio e successivamente affina qualche mese in bottiglia.

Alla vista appare di colore rosso rubino brillante, al naso sentori di marasca e gelsi neri, al palato è leggermente speziato con tannino presente ma non invadente.

La Cantina



ALTUS — € 24,00

Etna rosso

Nasce rigorosamente sul versante Nord dell'Etna e si distingue già all'origine per un sistema di coltivazione e un processo di vinificazione attento e dettagliato.

Un rosso molto intenso, di grande complessità e robustezza, dal sapore deciso e persistente al gusto, come tradizione richiede

Denominazione: *Etna Rosso, Denominazione di Origine Protetta.*

Vitigno: *Nerello mascalese.*

Zona di produzione: *Passopisciaro, frazione di Castiglione di Sicilia.*



RINFORZO PRIMITIVO SALENTO 2022 — € 32,00

RINFORZO

Vino *dal colore rosso impenetrabile, al naso è ricco, complesso e molto persistente, dove si avvertono note di susine mature, cioccolato amaro ed erbe aromatiche del mediterraneo.*

*Al palato è opulento ma mantiene comunque una grande eleganza***.**

Area di Produzione: *Puglia, nella zona del Salento, sulle colline circostanti l'area di Manduria.*

LIEVIT'AMO 2.0

Pizzeria Contemporanea



CIVETTA - L'INTRIGANTE SEDUTTRICE

€ 30,00

Come una donna affascinante con segreti da condividere, Civetta non rivela tutta la sua complessità al primo incontro. Si dispiega con grazia nel tempo, premiando la pazienza con strati sempre più profondi di intrigo e raffinatezza.
Tipo: Rosso
Uve: Nerello Mascalese
Vegan
Premi: medaglia d'argento e 91 punti ai Decanter World Wine Awards.
Prodotte solo 5200 bottiglie.



Vini'Amo

la nostra Cantina dei Rosati



STORTA (ROSÈ)

€ 28,00

*S*torta infrange tutte le regole, ed è proprio per questo che la adoriamo. Questo rosé di alta gamma si ribella alle convenzioni, trasformando lo stesso nobile trio di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante in qualcosa di inaspettatamente funky e irresistibilmente fresco.
Con delicati sussurri floreali che danzano accanto a una brillante scorza di pompelmo, Storta è pericolosamente facile da bere ma sorprendentemente complesso . È il vino che ti fa dimenticare di bere un rosé, finché non ti ritrovi a prenderne un altro bicchiere.
Tipo: Rosa
Uve: Nerello Mascalese
Vegan
Premi: Medaglia d'argento e 90 punti ai Decanter World Wine Awards



ROSE' DI ROSA

€ 28,00

Nel cuore della Sicilia, sulle pittoresche colline a Nord Est di Campobello di Licata (Agrigento), sorge il terroir unico che ospita i 75 ettari di vigneti dell'Azienda Agricola G. Milazzo. A 400 metri sul livello del mare, le particolari caratteristiche climatiche e la morfologia del terreno conferiscono ai vini Milazzo una straordinaria finezza e freschezza aromatica. Il clima mediterraneo garantisce inoltre una maturità e una struttura inconfondibili, rendendo ogni bottiglia un'autentica espressione del territorio siciliano.

LIEVIT'AMO 20
Pizzeria Contemporanea



Vini'Amo

la nostra Cantina dei Bianchi



TELEION — € 18,00

Carricante

La perfezione e la completezza secondo gli antichi Greci: in una parola, Téleion. Non esiste termine migliore per descrivere questo vino fruttato, prodotto in contrada Feudo di Mezzo.
Il luogo di origine ne definisce i tratti organolettici, conferendo particolari sentori erbacei e floreali
Denominazione: *Terre Siciliane Indicazione Geografica Protetta.*
Vitigno: Carricante.
Zona di produzione: *Passopisciaro, frazione di Castiglione di Sicilia.*



PERLA CANTINE PLATANIA — €20,00

- *Grado alcolico: 12% vol.*
- *Vitigni: varietà autoctona a bacca bianca*
- *Vigneti: età media 15 anni; terreno argilloso-calcareo; coltivazione ad alberello a spalliera e alberello tradizionale*
- *Vendemmia: seconda decade di settembre*
- *Vinificazione: fermentazione alcolica a temperatura controllata (15–16 °C)*
- *Affinamento: sui lieviti per 4 mesi in vasca d'acciaio*



BIANCO DI NERA — €28,00

AGRICOLTURA: *Regime Biologico Certifi cato UVE: Nero Cappuccio - Inzolia - Chardonnay*
ETÀ MEDIA VIGNETI: *Contrada Fondirò, area Sillitti: 15 anni – Contrada Fondirò, area Garcitella: 25 anni– Contrada Fondirò, area Arena Vecchio: 20 anni*
TIPOLOGIA TERRENO: *Contrada Fondirò, area Sillitti: argilloso organico e piuttosto profondo – Contrada Fondirò, area Garcitella: grigio franco-limoso – Contrada Fondirò, area Arena Vecchio: nella parte collinare più alta abbiamo uno spuntone di roccia calcarea che emerge nella collina, un poggio con un notevole pendio circondato dai terreni franco-limosi del fondo valle.*

LIEVIT'AMO 2.0
Pizzeria Contemporanea



NUDISTA (BIANCO) €28,00

Nudista elimina ogni pretesa per rivelare la nuda verità di Carricante: fresca, minerale e assolutamente autentica . Questa è trasparenza nella sua forma più bella.

Ogni sorso rivela nuove sfaccettature: profondità mielata, precisione minerale e la pura essenza del nostro terroir unico.
Non filtrato e senza solfiti aggiunti, Nudista è un vino sincero e naturale come suggerisce il suo nome : un vino che celebra l'autenticità in ogni goccia. Perfetto per momenti di contemplazione o in abbinamento a piatti che ne apprezzano la raffinata semplicità.



L'AURA DELLA VIGNA GRILLO €25,00

- Tipologia Vino Bianco
- Denominazione Sicilia DOC
- Vitigno 100% Grillo
- Zona di produzione Monreale
- Palermo
- Annata 2023
- Tipo di suolo medio impasto argilloso
- Gradazione alcolica 13%
- Filosofie produttive Biologico
- Temperatura di servizio 8/10 °C
- Abbinamenti Carni Bianche
- Pesce
- Formato 75 cl
- Allergeni Contiene Solfiti



LA PERNICE €22,00

Azienda vinicola
Paoletti
Uve
Sauvignon Blanc
Regione
Italia / *Southern Italy* / Terre Siciliane / Sicilia
Stili vinicoli
Bianco Italia Meridionale
Gradazione alcolica
13%
Allergeni
Contiene solfiti

LIEVIT'AMO 2.0
Pizzeria Contemporanea

Le nostre Selezioni



Da un sogno lungo 4 generazioni e dalla passione di due giovani che hanno voluto riscoprire la terra in cui sono cresciuti, nasce oggi SAPTÀ®, Un uliveto centenario che si estende in 7 terreni incastonati tra l'Etna e la Valle del Simeto dà vita ad un olio dalle proprietà organolettiche tipiche del nostro territorio. Non un olio qualunque, ma un OLIO D'AMORE.



La Mozzarella Fior di Latte di Latteria Sorrentina è un prodotto caseario tradizionale, realizzato con latte vaccino intero e seguendo le tecniche artigianali della tradizione campana

CAPUTO
Il mulino di Napoli - 1924

Farina Pizzeria Caputo, prodotta dal Mulino Caputo di Napoli, è particolarmente apprezzata per la sua capacità di assorbire i liquidi tra il 65% e il 70%, garantendo impasti elastici e ben lievitati.

LIEVIT'AMO 2.0
Pizzeria Contemporanea