



# LEVITA

## Equilibrio e benessere a spicchi

“Mangiare bene non è privazione, ma consapevolezza. LEVITA è il nostro modo di portare leggerezza e armonia in ogni spicchio.”

In collaborazione con il Team di Nutrizione e Benessere – Clinica Bonvicini di Bolzano

C'è un modo nuovo di gustare la pizza: leggero, bilanciato, consapevole. LEVITA nasce dall'incontro tra la passione artigianale del nostro laboratorio e la competenza scientifica del team di nutrizione della Clinica Bonvicini di Bolzano. Un progetto che unisce gusto e benessere, senza rinunce: impasti e condimenti studiati per equilibrio e leggerezza, porzioni pensate per nutrire il corpo e la mente.

Ogni pizza LEVITA è un invito alla serenità: un momento di piacere che profuma di forno e rispetto per sé.

### LUCE D'AUTUNNO - 21€

Zucca stufata al rosmarino, mozzarella, ricotta, pesto di prezzemolo, germogli, physalis, chips di grana. Abbinata ad una porzione di frutti di bosco.

(All.1,7)

### IN MALGA - 21€

Pere, ribes, graukäse, ricotta, radicchio rosso e chips di rapa. Abbinata ad una porzione di verdure fresche (pinzimonio).

(All.1,7)

---

Scopri il mondo LEVITA:



# Le Pizze

*Santo Gabriele*

---

## **PIZZA CON JAMÓN 100% IBERICO**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - Fior di latte - Basilico - Olio EVO - S - Burrata e Prosciutto Jamón servito a parte su tagliere (allergeni 1,7) 31

---

## **LAMIAPIZZA**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, Pomodorino semisecco, Cappero pregiato di Salina (\*) - Olive taggiasche, Origano, Aglio, Basilico e Grana (all: 1,7) 12

---

## **REGINA MARGHERITA**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - Fior di latte - Basilico - Olio EVO - Grana (allergeni 1,7) 12

---

## **PANEPOMODORO**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - Origano - Grana - Aglio - Basilico (allergeni 1,7) 10

---

## **IL CORSO**

Pomodorino giallo- Mozzarella di bufala - Basilico - Cappero pregiato di Salina (\*) - Spianata calabra piccante (salame) - Olio EVO (allergeni 1,7) 18.5

---

## **SALSICCIA E FRIARIELLI**

Fior di latte - Salsiccia fresca in cottura - Friarielli (cime di rapa) ripassati leggermente piccanti - Grana (allergeni 1,7) 18.5

---

## **PARMIGIANA DOP**

Fior di latte - Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino - Dadolata di melanzana frita - Basilico - Scaglie di Grana - Olio EVO (all 1,3,7) 19.5

---

---

## **PIZZA E PATATE**

Base bianca con Fiordilatte - Salsiccia fresca - Patate al  
rosmarino e pepe nero - Olio EVO 17.5  
(allergeni 1,7)

---

## **POSITANO**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese  
Nocerino - Mozzarella di bufala - Olive taggiasche - 16.5  
Basilico - Grana  
(allergeni 1,7)

---

## **MEDITERRANEA**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese  
Nocerino - Fior di latte - Tonno pinna gialla fuori 21  
cottura - Cipolla di Tropea fuori cottura - Cappero di  
Salina (\*) - Origano  
(allergeni 1,4,7)

---

## **LA NOSTRA QUATTRO STAGIONI**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese  
Nocerino Fior di latte - Olive taggiasche - Carciofi 19.5  
rustici - Funghi champignon freschi - Prosciutto Cotto  
Grana - Olio Evo  
(allergeni 1,7)

---

## **LA CRUDO DI PARMA servito su tagliere**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese  
Nocerino - Fior di latte - Grana - Olio EVO - Prosciutto 19.5  
Crudo di Parma servito a parte  
(allergeni 1,7)

---

## **O' SOLE MIO**

Pomodorino giallo - Mozzarella di bufala campana - 17.5  
Basilico - Capperi di Salina (\*) - Olio EVO - Grana  
(allergeni 1,7)

---

## **ETNA**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese  
Nocerino - Fior di latte - Peperoni grigliati - 18.5  
Gorgonzola - Cipolla di Tropea fuori cottura -  
Spianata calabra piccante (salame) - Peperoncino  
fresco - Olio EVO - Grana  
(allergeni 1,7)

---

---

**MMIEZ E' MMIEZ (metà pizza - metà calzone)**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese  
Nocerino - Fior di latte - Basilico con ricotta e  
Spianata calabra  
(allergeni 1,7)

18.5

---

**MOMI**

Pomodorino giallo - Mozzarella di Bufala - Burrata fuori  
cottura - Cappero pregiato di Salina(\*) - filetto di  
acciuga - Grana - Basilico  
(allergeni 1,4,7)

19.5

---

**ORTO GRIGLIATO**

Pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino -  
Grana - Olio EVO - Verdure grigliate - Basilico  
(allergeni 1,7)

18.5

---

**REGINA ROSA**

Fior di latte - Mortadella selezionata fuori cottura -  
Granella di Pistacchio - Burrata - Grana - Pepe nero  
macinato  
(allergeni 1,7,8)

19.5

---

**CALABRIA COAST TO COAST**

Pomodoro San Marzano Dop dell'Agro Sarnese  
Nocerino- Fior di latte - Provola- 'Nduja calabrese -  
Origano selvatico - Cipolla di Tropea a crudo  
(allergeni 1,7)

19.5

---

(\*) in assenza del prodotto verrà segnalata la sostituzione con altro della stessa qualità.  
Prezzo delle variazioni: da 0.50 a 10 euro ad eccezione del Prosciutto Crudo di Parma euro 15,  
Jamón 100%Iberico Pata Negra euro 20 - Prosciutto Cotto Corona Levoni euro 10, serviti su  
tagliere a parte.

**Servizio al tavolo/coperto:** 2 euro a persona

**Servizio Torta di compleanno:** 1,50 euro a persona - (sono concesse SOLO torte di  
pasticceria e NON dolci fatti in casa, con il relativo scontrino fiscale di regolare acquisto.)

# PIZZE D'AUTORE

*Santo Gabriele*

---

## **RADICI: ORIGINE DI MARINARA**

*new* Sugo di Pomodoro al forno, Pomodorini gialli confit, Grana, filetti di acciughe del Cilento, polvere di olive nere, salsa Aioli al prezzemolo, zeste di limone, olio EVO 18

---

## **SELEZIONE DI FORMAGGI**

*new* Fiordilatte, Graukaese, Formaggio erborinato, Formaggio di malga ai fiori, ricotta, Spuntoni di mostarda di albicocca, Cialde di Grana e Farina di Pere, Olio EVO. (all:1,7, 10) 21

---

## **LA MARGHERITA TRADITA**

Sugo di Pomodoro al Forno, Stracciatella di Burrata, pesto di prezzemolo, Grana, Olio EVO (all: 1,7) 16

---

## **ALTA QUOTA - Alto Adige nel piatto**

### ***Pizza finale Nazionale EMERGENTE Pizzachef '2023 - Francesco Gabriele executive chef***

Fior di latte - Fuori cottura Graukäse - Crumble di Schüttelbrot - Spuntoni di Mostarda di Mele - Ribes - Speck al Fieno e Fiori - Olio EVO 27  
(allergeni 1,7,11)

---

## **PROFUMO DI SALINA - Viaggio alle Eolie**

### ***Pizza premiata nella selezione di EMERGENTE Pizzachef '2023 Nord Italia - Francesco Gabriele executive chef***

Fior di latte - Scarola in e fuori cottura - Pomodorino fresco - Acciuga siciliana - Capperi di Salina(\*) - Origano - Olio EVO 25  
(allergeni 1,7)

---

## **CAPRI CONTEMPORANEA**

Pomodoro San Marzano DOP - Fior di latte - Crema di carciofi - Carciofi rustici - Prosciutto cotto - Basilico - Grana - Olio EVO 24  
(allergeni 1,4)

---

# Pizze in edizione limitata

*Santo Gabriele*

---

## **TERRA**

21

Base con Fiordilatte e crema di zucca mantovana, Crudo di Parma in uscita, Noci, Gorgonzola cremoso. (all: 1, 7, 12)

---

## **ORO BIANCO**

21.5

Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte, Basilico, Mozzarelline di Bufala a crudo, Pomodorini freschi, cornicione ripieno di Ricotta, pepe nero e Nduja - Olio EVO (all: 1,7)

---

## **PIZZA AL TARTUFO SCORZONE NERO**

31

Fior di latte in cottura - Tartufo nero grattugiato fresco - Crema al tartufo - Uova di quaglia - Olio EVO (allergeni 1,7)

---

**Tutte le pizze in edizione limitata e d'autore non possono essere modificate.**