



LEVITA

Gleichgewicht und Wohlbefinden in Stücken

„Gut essen bedeutet nicht Verzicht, sondern Bewusstsein. LEVITA ist unsere Art, Leichtigkeit und Harmonie in jedes Stück zu bringen.“

In Zusammenarbeit mit dem Team für Diätetik und klinische Ernährung – Bonvicini Privatklinik Bozen.

Es gibt eine neue Art, Pizza zu genießen: leicht, ausgewogen, bewusst.

LEVITA entsteht aus der Begegnung zwischen der handwerklichen Leidenschaft unserer Backstube und der wissenschaftlichen Kompetenz des Ernährungsteams der Bonvicini Privatklinik in Bozen. Ein Projekt, das Geschmack und Wohlbefinden vereint – ohne Kompromisse: Teige und Beläge, die auf Ausgewogenheit und Leichtigkeit abgestimmt sind, Portionen, die Körper und Geist nähren. Jede LEVITA-Pizza ist eine Einladung zur Gelassenheit – ein Genussmoment, der nach Ofen duftet und nach Selbstachtung schmeckt.

LUCE D'AUTUNNO - 21€

Geschmorte Kürbiswürfel mit Rosmarin, Mozzarella, Ricotta, Petersilienpesto, Sprossen, Physalis und Grana-Chips. Dazu eine Portion Waldfrüchte.

(All.1,7)

IN MALGA - 21€

Birnen, rote Johannisbeeren, Graukäse, Ricotta, roter Radicchio und Rübenscheiben.
Dazu eine Portion frisches Gemüse (Pinzimonio).

(All.1,7)

Die Pizzen

Santo Gabriele

PIZZA CON JAMÓN 100% IBERICO

San Marzano g.U. aus dem Agro Sarnese-Nocerino, Fiordilatte, Basilikum, Natives Olivenöl, Grana-Späne, Burrata – Jamón getrennt auf dem Brett serviert. (all: 1,7) 31

LAMIAPIZZA

San Marzano Tomaten DOP aus Agro Sarnese Nocerino – Halbgetrocknete Tomaten – Kapern aus Salina* – Taggiasca-Oliven – Oregano – Knoblauch – Basilikum – EVO Öl – Grana Käse (all: 1,7) 12

REGINA MARGHERITA

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese -Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte – Basilikum – Olivenöl EVO – Grana Käse (allergene 1,7) 12

PANEPOMODORO

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese-Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – Oregano – Grana – Knoblauch – Basilikum (allergene 1,7) 10

IL CORSO

Gelbe Kirschtomate – Büffelmozzarella – Basilikum – Kapern aus Salina* – Spianata (scharfe Salami aus Kalabrien) – Olivenöl EVO (Allergene 1,7) 18.5

SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella Fior di latte – gekochte Salsiccia-Wurst – leicht pikanter Friarielli (napoletanisches Kohlgemüse) – Grana Käse (allergene 1,7) 18.5

PARMIGIANA DOP

Mozzarella Fior di latte – San-Marzano Tomaten DOP aus dem Sarnese -Nocerino Anbaugebiet, bei Neapel – frittierte Auberginenwürfel- Basilikum – gehobelter Grana – Olivenöl EVO (all 1,3,7) 19.5

PIZZA E PATATE

Fiordilatte Basis - Frische Wurst - Rosmarin und schwarzer Pfeffer Kartoffeln - EVO Öl
(Allergene 1,7) 16.5

POSITANO

San Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese Nocerino, bei Neapel - Büffelmozzarella - Taggiasca-Oliven - Basilikum - Grana Käse
(Allergene 1,7) 16.5

MEDITERRANEA

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese-Nocerino, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte – Gelbflossenthunfisch – Tropea-Zwiebel – Bio Kapern aus Salina(*) – Oregano
(Allergene 1,4,7) 21

LA NOSTRA QUATTRO STAGIONI

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese-Nocerino, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte – Taggiasca-Oliven – eingelegte Artischocken – frische Champignons – gekochter Schinken – Grana – Olivenöl EVO (Allergene 1,7) 19.5

LA CRUDO DI PARMA separat auf dem Holzbrett serviert

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese-Nocerino, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte – Grana – Olivenöl EVO – Crudo di Parma Rohschinken separat auf einem Schneidebrett serviert (Allergene 1,7) 19.5

O' SOLE MIO

Gelbe Kirschtomate – Büffelmozzarella – Basilikum – Kapern aus Salina* – Olivenöl EVO - Grana-Käse
(Allergene 1,7) 17.5

ETNA

Mozzarella Fior di latte – San-Marzano Tomaten – gegrillte Paprika – Gorgonzola – Tropea-Zwiebel – Spianata (scharfe Salami aus Kalabrien) – frische Chilischoten – Olivenöl EVO – Grana – Oregano
(Allergene 1,7) 18.5

MMIEZ E' MMIEZ (metà pizza - metà calzone)

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese- Nocerino, bei Neapel – Mozzarella Fior di latte – Basilikum – Ricotta (quarkähnlicher Frischkäse) – Spianata (scharfe Salami aus Kalabrien)
(Allergene 1,7)

18.5

MOMI

Gelbe Tomaten – Büffelmozzarella – Burrata
(nach dem Backen hinzugefügt) – Kapern aus Salina*
– Sardellenfilets – Grana – Basilikum
(Allergene 1,4,7)

19.5

ORTO GRIGLIATO

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese- Nocerino, bei Neapel – Olivenöl EVO – gegrilltes Gemüse
(Allergene 1,7)

18.5

REGINA ROSA

Fior di latte - Mortadella - Pistazien – Burrata –
Grana – schwarzer gemahlener Pfeffer
(Allergene 1,7,8)

19.5

CALABRIA COAST TO COAST

San-Marzano Tomaten DOP aus dem Anbaugebiet Sarnese- Nocerino, bei Neapel - Mozzarella Fior di latte – Provolakäse – 'Nduja aus Spilinga – Oregano – Tropea-Zwiebel (wird nach dem Backen hinzugefügt)
(Allergene 1,7)

19.5

(*) Sollte ein Produkt nicht verfügbar sein, wird der Ersatz durch ein anderes Produkt gleicher Qualität mitgeteilt. Preis für Änderungen: von 0,50 € bis 10,00 €, ausgenommen Parmaschinken 15,00 €, Jamón 100 % Ibérico Pata Negra 20,00 €, Prosciutto Cotto Corona Levoni 10,00 €, jeweils separat auf einem Holzbrett serviert.

Gedeck / Tischservice: 2,00 € pro Person

Geburtstagstorten-Service: 1,50 € pro Person –

(es sind ausschließlich Konditortorten erlaubt; hausgemachte Desserts sind nicht gestattet. Ein gültiger Kaufbeleg ist erforderlich).

PIZZE D'AUTORE

Santo Gabriele

RADICI: URSPRUNG DER MARINARA

new Ofengebackene Tomatensauce, gelbe confierte Tomaten, Grana, Sardellenfilets aus dem Cilento, schwarze Olivenpulver, Aioli-Petersiliensauce, Zitronenzesten, Olivenöl EVO. 18

SELEZIONE DI FORMAGGI

new Fior di latte, Graukäse, Blauschimmelkäse, Almkäse mit Blüten, Ricotta, Aprikosenmostarda, Grana-Waffeln und Birnenmehl, Olivenöl EVO (all: 1,7, 10) 21

LA MARGHERITA TRADITA

Ofengebackene Tomatensauce, Burrata-Stracciatella, Petersilienpesto, Grana und Olivenöl EVO. (all: 1,7) 16

ALTA QUOTA - Südtirol auf dem Teller Final pizza Nazionale EMERGENTE Pizzachef 2023 – Francesco Gabriele, Executive Chef

Fior di latte, Graukäse roh, Schüttelbrot-Crumble, Apfelmmostarda, Johannisbeeren, Heuspeck und Blüten, Olivenöl EVO. (Allergene: 1,7, 11) 27

PROFUMO DI SALINA - Reise zu den Äolischen Inseln **Ausgezeichnet in der Auswahl EMERGENTE Pizzachef 2023 – Norditalien Francesco Gabriele – Executive Chef**

Fior di latte, Endivie in und nach dem Backen, frische Tomaten, sizilianische Sardelle, Kapern aus Salina (*), Oregano und Olivenöl EVO. (Allergene: 1,7) 25

CAPRI CONTEMPORANEA

San-Marzano-Tomaten DOP, Fior di latte, Artischockencreme, rustikale Artischocken, Kochschinken, Basilikum, Grana und Olivenöl EVO. (Allergene: 1,4) 24

LIMITED EDITION

Santo Gabriele

TERRA

Fiordilatte-Basis mit Mantuaner Kürbiscrème ,
Parmaschinken nach dem Backen, Walnüsse und cremiger
Gorgonzola. (all: 1, 7, 12)

21

ORO BIANCO

San Marzano g.U., Fiordilatte, Basilikum, Büffel-Mini-
Mozzarella kalt aufgesetzt, frische Kirschtomaten, Rand
gefüllt mit Ricotta, schwarzem Pfeffer und 'Nduja –
Natives Olivenöl. (all: 1,7)

21.5

PIZZA AL TARTUFO SCORZONE NERO

Fiordilatte gebacken, frisch geriebener schwarzer
Sommertrüffel, Trüffelcrème, Wachtteleier, Natives
Olivenöl.
(all: 1,7)

31

Alle Limited-Edition- und Autoren-Pizzen sind nicht veränderbar.