

# Lievita

Pizza Napoletana & Bistro

## STARTERS

### TAGLIERE MISTO R275 (2 pax)

Mortadella, Prosciutto Crudo, Salame Cacciatorino, Pecorino Romano & Parmigiano Reggiano

### FRITTURA DI CALAMARI E ZUCCHINE R120

Fried Calamari & Zucchini with Salt & Pepper. Served with Lemon wedges

### BURRATA/ BUFALA

-With Prosciutto Crudo R190

-With Anchovies R190

-With Tomatoes & Oregano R160

## SALADS

### DEL CAPO R140

Tomatoes, Chicken, Cucumbers, Red Cherry Tomatoes, Olives, Artichokes, Rocket & Parmesan Shavings

### INSALATA WALDORF R150

Cos Lettuce, Celery, Apple, Gorgonzola, Walnuts & Grapes

### INSALATA BUFALINA R210

Mixed leaf salad, Red Cherry Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Anchovies, Taggiasca Olives, Capers & Croutons of Bread

## GOURMET POTATO

### BURRATA, PROSCIUTTO CRUDO E OLIVE R205

Potato, Burrata "Caseificio Palazzo", Prosciutto Crudo & Olives

### RAGU' NAPOLETANO E PARMIGIANO R185

Potato, Bechamel, Ragù Napoletano (8 hours Slow Cooked Beef & Pork Ragù), Yellow Cherry Tomatoes Semi-Dry, Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months

### SALMONE AFFUMICATO & STRACCIATELLA R195

Potato, Stracciatella & Smoked Salmon

## PASTA

### PAPPARDELLE ALFREDO & TARTUFO NERO R350

The Real Alfredo base with Butter & Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months. Topped with Imported Black Truffle

### CONCHIGLIONI RIGATI AI 3 POMODORI & BURRATA R220

Tuscan Pelati "Petti", Amalfi Coast Red and Yellow Tomatoes, Burrata from "Caseificio Palazzo", Basil & Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months

### CASERECCE ALLA CREMA DI PEPERONI & STRACCIATELLA R165

Red Peppers sauce with Chilli, Stracciatella, Basil & Parmigiano Reggiano

### PAPPARDELLE AL RAGU' NAPOLETANO R165

8 hours slow cooked Beef and Pork Ragù with Tomatoes, Basil & Parmigiano Reggiano

### TAGLIATELLE MORTADELLA & PISTACCHIO R190

Alfredo base made with Butter and Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months, Mortadella Cubes, Stracciatella, Crushed Pistachios & Parmigiano Reggiano

### PACCHERI ALLE MELANZANE E STRACCIATELLA R160

Tomato base with Brinjals, Stracciatella, Basil & Parmigiano Reggiano

### RIGATONI AL PESTO DI NOCI & FONDUTA DI GORGONZOLA R160

Walnuts Pesto served with Gorgonzola Fondue & Parmigiano Reggiano

### PENNONI RIGATI SALSICCIA E PEPERONCINO R160

Tomato base with Italian Sausage, Chilli, Basil and Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months

### (V) TARTUFATA R450

Fior di Latte Latteria Sorrentina, Stracciatella & Black Truffle

### (V) BUFALINA R250

Tomato, Fior di Latte Latteria Sorrentina, Buffalo Mozzarella, Basil & Evo Oil

### (V) ZIO FABIO R220

'Giaggiu' Yellow Tomatoes Passata, Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Purple Potato Crisps, Burrata, Basil & EVO Oil

### (V) PORTOFINO R210

Basil Pesto Base, Fior di Latte Latteria Sorrentina, Taggiasca Olives, Stracciatella & Pinenuts

### GOLOSA R195

Fior di Latte Latteria Sorrentina, Gorgonzola, Pancetta, Tropea Red Onion & Plum Jam

### (V) BELLA COME IL SOLE R220

Basil Pesto Base, Buffalo Mozzarella, Yellow and Red Semidry Tomatoes Carbone Conserve, Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months

### (V) BURRATA R230

Tomato, Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Burrata (125g), Basil & EVO Oil

### FICHI E CRUDO R210

Fior Di Latte & Stracciatella Latteria Sorrentina, Prosciutto Crudo, Figs, Walnuts & Organic Honey

### DEL MAX R200

Tomato, Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Spicy Spianata Salami, Stracciatella & Basil

### CAPRICCIOSA R185

Tomato, Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Prosciutto Cotto, Spicy Salami, Mushrooms, Black Olives, Basil & EVO Oil

### SALAME E GORGONZOLA R 195

Tomato, Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Spicy Spianata Salami, Nduja Salami, Olives, Gorgonzola, Basil & EVO Oil

### DI SALVO R185

Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Artichokes, Pancetta & grated Pecorino Romano

## PIZZA

### (VV) LA VEGANA R130

Tomato, Oregano, Chilli, Mushrooms, Artichokes, Basil & EVO Oil

### AL COTTO R170

Provola Latteria Sorrentina, Prosciutto Cotto, Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months, Basil & EVO Oil

### (V) CORBARINA R205

'Corbarini' Tomatoes, Buffalo Mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months, Basil & EVO Oil

### NAPOLI E LA STRACCIATELLA R220

Tomato, Fior Di Latte & Stracciatella Latteria Sorrentina, Anchovy Fillets Armatore, Capers, Basil & EVO Oil

### CRUDO E RUCOLA R200

Tomato, Fior di Latte Latteria Sorrentina, Prosciutto Crudo, Rocket & EVO Oil

### (V) ALLA PARMIGIANO DI MELANZANE R170

Tomato, Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Fried Brinjals, grated Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months, Basil & EVO Oil

### COTTO E FUNGHI R170

Fior di Latte Latteria Sorrentina, Prosciutto Cotto, Mushrooms, Basil & EVO Oil

### DIAVOLA CAPSICUM R170

Tomato, Provola Latteria Sorrentina, spicy Spianata Salami, Basil & Choice of Chilli Oil

### (V) ANORMALE R180

Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Tomato Reduction, Fried Brinjals & Zucchini, Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months, Basil & EVO Oil

### MONTANARA R185

Fior di Latte Latteria Sorrentina, Parmigiano Reggiano Fondue, Italian Sausage, Mushrooms

### CONTADINA R210

Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Gorgonzola, Prosciutto Crudo & Honey

### (V) LA NOSTRA 4 FORMAGGI R180

Fior di Latte & Provola Latteria Sorrentina, Gorgonzola & Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months

### PORCELLINA R175

Fior di Latte Latteria Sorrentina, spicy Spianata Salami, cubed Roast Potatoes, Parmigiano Reggiano Fondue & crispy Potato skins

### MORTADELLA & STRACCIATELLA R185

Fior di Latte & Stracciatella Latteria Sorrentina, Mortadella, Crushed Pistachios

### (VV) MARINARA R110

Tomato, Garlic, Oregano, Basil & EVO Oil

### BRESAOLA E POMODORINO R175

Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Red Cherry Tomatoes Semi-Dry Carbone Conserve, Bresaola, Parmigiano Reggiano Fondue, Rocket & Balsamic Glaze

### DIVERSAMENTE NAPOLETANA R185

Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Ragù Napoletano (8 hours Slow Cooked Beef & Pork Ragù), grated Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months & Basil

### SALSICCIA E GIALLO R185

Yellow Cherry Tomatoes Semi-Dry Carbone Conserve, Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Italian Sausage, Basil & EVO Oil

### COSTA D'AMALFI R200

Piennolo Yellow Cherry Tomatoes Semi-Dry Carbone Conserve, Provola Latteria Sorrentina, Anchovies Armatore, Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months, Basil & EVO Oil

### (V) LA VERA NAPOLETANA R160

Tomato, Fior Di Latte Latteria Sorrentina, grated Parmigiano Reggiano DOP matured for 30 months, Basil & EVO Oil

### (VV) LA MONZEGLIO R155

Tomato, Brinjals, Purple Potatoes, Zucchini, Red & Yellow Semidry Tomatoes Carbone Conserve & Basil

### (V) MARGHERITA R150

Tomato, Fior Di Latte Latteria Sorrentina, Basil & EVO Oil

buon  
appetito!

## DESSERTS

### AFFOGATO AL CAFFE' R75

### GELATO R69

Gianduia, Hazelnut, Pistachios, Strawberry, Mango Sorbet

### PANNACOTTA AI FRUTTI DI BOSCO R70

### PIZZA ALLA NUTELLA R100

### TIRAMISU' R85

Classic Coffee Flavour Italian Dessert. Made with Mascarpone and Savoirdi biscuits.

### BOMBOLONE AL PISTACCHIO R85

Doughnut pastry filled with Pistachio Gelato and topped with Crushed Pistachio, Pistachio Paste and Nutella

### SFOGLIATELLA NAPOLETANA R65

Traditional Neapolitan pastry filled with Ricotta cheese.

*(Please allow 30min)*

## JUICES

### COLD PRESSED JUICES

Apple, Mandarin, Mango R50  
Pomegranate R55

## HOT BEVERAGES

Hot Chocolate / Chai Tea Latte /  
Caffe Mocha R35

Cappuccino R35

Rooibos Cappuccino R35

Caffe Latte R35

Double Espresso R27

Filter Coffee R23

Espresso R25

Five Roses / Rooibos Tea R20

## BEER

### ICHNUSA ANIMA SARDA 330ML R60/ 660ML R115

*Origin: Sardinia-Italy Lager 4.7%*

### ICHNUSA NON FILTRATA 500ML R100

*Origin: Sardinia-Italy Lager-Not  
Filtered 5%*

### ICHNUSA LIMONE 330ML R65

*Origin: Sardinia-Italy Light Lager/  
Radler 1.2%*

### MESSINA LAGER 330ML R60

*Origin: Sicily-Italy Lager 4.7%*

### MESSINA CRISTALLI DI SALE DRAUGHT 500ML R110

*Origin: Sicily-Italy Lager-Not  
Filtered 5%*

### BIRRA MORETTI 330ML R55 - 660ML R105

*Origin: Friuli-Italy Lager 4.6%*

### PERONI 330ML R55 - 660ML R105

*Origin: Lazio-Italy Lager 4.7%*

### NASTRO AZZURRO CAPRI 330ML R60

*Origin: Lazio-Italy Light Lager 4.2%*

021 300 1514

ADMIN@LIEVITA.CO.ZA

TAG US ON INSTAGRAM  
@LIEVITACPT

COME VISIT US WHEN YOU ARE  
IN JOBURG!

011 083 7873 / inanda@cafe28.co.za

Find us on instagram  
@cafe\_28\_inanda



## SPRITZ

### HUGO SPRITZ R150

St Germain, Prosecco & Soda

### APEROL SPRITZ R110

Aperol, Prosecco and Soda

### LO SPRITZONE R110

Aperol, Campari, Prosecco and  
Soda

### L'ALTERNATIVE R110

Cynar, Prosecco and Soda

### LIMONCELLO SPRITZ R110

Limoncello, Prosecco & Soda

### L'ANALCOLICO R75

Crodino

CIN  
CIN



## WINE LIST

## WHITE

Mullineux Kloof Street - Chenin  
Blanc R80 / R300

Idiom Bianco - Pinot Grigio  
R80 /R300

Oldenburg CL - Chardonnay /  
Chenin Blanc R90 / R350

Nitida-Sauvignon Blanc  
R80 /R300

Ghost Corner - Sauvignon Blanc  
R499

Springfield Wild Yeast -  
Chardonnay R420

La Pettegola Castello Banfi -  
Vermentino (Tuscany-Italy) R550

## ROSE

Haute Cabriere - Pinot Noir Rose  
R75 / R290

Waterford RoseMary - Shiraz /  
Merlot R85/R310

Creation Rose - Grenache Noir /  
Viognier R320

## RED

Idiom Rosso-Sangiovese /  
Barbera R80 / R300

Glenelly- Merlot R80 / R300

Oldenburg CL - Merlot / Cabernet  
Sauvignon / Cabernet Franc  
R90 / R350

Haskell Dombeya - Shiraz R399

Springfield Wholeberry-  
Cabernet Sauvignon R399

Creation - Pinot Noir R499

Antonij Rupert Optima - Cab.  
Sauvignon / Merlot / Cab.Franc /  
Petit Verdot R499

Castello Banfi Rosso di  
Montalcino DOC - Sangiovese  
(Tuscany-Italy) R650

Donnafugata Tancredi Dolce  
& Gabbana - Nero D'Avola /  
Cabernet Sauvignon  
(Sicily-Italy) R1200

## SPARKLING

Da Luca Prosecco DOC Extra Dry  
- Giera (Veneto-Italy) R350

L'Ormarins Brut - Chardonnay  
Pinot Noir R370

Le Lude Brut - Chardonnay Pinot  
Noir R699

Le Lude Brut Rose - Chardonnay  
Pinot Noir R750

Lievita  
Pizza Napoletana & Bistro

