

M E N U



LIEVITO

ITALIAN CUISINE

DINNER IN THE SHADOWS

IN

the city
of milan

where the lights never go out, there was a luxurious restaurant called "Le Domani." No one knew who owned it, and no one had ever seen the chef but the food was extraordinary, as if each bite transported the guests through time and place.

One evening, a young woman named Lisa—a fine arts student living alone in the city — decided to visit the mysterious restaurant after hearing rumors about it. When she entered, she was greeted by a waiter wearing an elegant mask. With a faint smile, he said:

"In our restaurant... you don't choose the dishes. We choose for you."

She agreed, and thus began a strange culinary journey: pizza with honey and blue cheese, lasagna with dark chocolate, and risotto infused with coffee.

But with every dish, her emotions began to shift. Memories resurfaced—her mother cooking for her as a child, her first love, her first heartbreak. The food wasn't just delicious— it awakened the moments that had shaped her life.

At the end of the meal, she was invited into the kitchen. There, she found an elderly man wearing a white chef's hat, his face lined with age and kindness.

He spoke softly:

"We don't just cook food here. We cook memories."

From that day on, Lisa returned To Le Domani every month—not just to eat but to remember.



LIEVITO
ITALIAN CUISINE

APPETIZERS

BRUSCHETTA 421 CAL

TOASTED THIN ITALIAN FOCACCIA TOPPED WITH HOMEMADE PESTO SAUCE,
SPECIAL RED SAUCE TOPPED WITH OUR HOMEMADE STRACCIATELLA CHEESE

38 SR

SPINACH & ARTICHOKE DIP 448 CAL

OVEN BAKED CHEESY AND CREAMY COMBINATION OF SPINACH &
ARTICHOKE SERVED WITH FOCACCIA BREAD

43 SR

ARANCINI 768 CAL

TRADITIONAL ITALIAN RISOTTO BALLS STUFFED WITH 12 HOURS SLOW COOKED BRISKET
SERVED WITH CREAMY MUSHROOM SAUCE

44 SR

CALAMARI 759 CAL

CRISPY FRIED BABY CALAMARI SERVED WITH MAYO LEMON

48 SR

CLOUD 577 CAL

UNUSUAL SOFT AND CRUNCHY FRIES COATED WITH TRUFFLE
AND PARMESAN CHEESE

50 SR

SALADS

INSALATA DI BOSCO 269 CAL

A COMBINATION OF FRESH BARRIERS, KALE MIXED WITH BABY ROCCA, CRUMBLED
FETA CHEESE WITH BALSAMIC DRESSING TOPPED WITH DOP PARMIGIANO REGINO

43 SR

BURRATINA 553 CAL

CREAMY BURRATA SERVED WITH A MIX OF CHEERY TOMATOES,
HOMEMADE PESTO SAUCE, PINE NUTS & BABY ROCCA.

68 SR

CAESAR SALAD 1242 CAL

BABY GEM, CRUNCHY FRIED CHICKEN, LIEVITO CESAR DRESSING
WITH PARMESAN CHEESE AND BREAD CRUMPS

54 SR

CORN SALAD 533 CAL

GRILLED CORN, BABY ROCKET, 3 TYPES OF DRESSINGS, GRANA PADANO
CRISPY FRIED BREAD CRUMP

45 SR

PIZZA

NAPOLEAN PIZZA

NEAPOLITAN BIGA, VERY THIN CRUST, PUFFS UP SIDES

MARGARITA 1224 CAL

THE CLASSIC PIZZA OF NAPLES WITH SAN MARZANO TOMATO SAUCE,
FRESH MOZZARELLA, BASIL AND GRANA PADANO

51 SR

DIAVOLA 1460 CAL

TOMATO PIZZA WITH MOZZARELLA CHEESE, PEPPERONI, GRANA PADANO,
BLACK AND WHITE SESAME SEEDS, SERVED WITH HOMEMADE SPICY
HONEY.

60 SR

TARTUFO 1206 CAL

WHITE SAUCE, SAUTÉ MUSHROOM, MOZZARELLA CHEESE, GRANA PADANO
TOPPED WITH ITALIAN BLACK SUMMER TRUFFLE

79 SR

SMOKED BRISKET 1146 CAL

WHITE SAUCE, SMOKED BRISKET MEAT, MOZZARELLA CHEESE,
GRANA PADANO, BABY ROCCA..

68 SR

UNUSUAL BURRATA PIZZA 1438 CAL

OUR HOMEMADE SPECIAL SAUCE, HOMEMADE STRACCIATELLA, SUN DRIED
TOMATO, PARMESAN CHEESE ON THE EDGE SERVED

68 SR

ADD ONS

HOMEMADE HOT HONEY

TASTE PERFECTLY WITH DIAVOLA & MARGARITA

9 SR

REGULAR HONEY

TASTE PERFECTLY WITH MARGARITA & SMOKED BRISKET

9 SR

PASTA & RISOTTO

PESTO PASTA

533 CAL

STROZZAPRETI PASTA MADE WITH PESTO SAUCE, SERVED WITH GRILLED CHICKEN AND PARMIGIANO REGGIANO ALONG WITH PINE NUTS & SUNDRIED TOMATO

60 SR

LASAGNE

1054 CAL

LAYERS OF PASTA WITH TRADITIONAL ITALIAN BEEF BOLOGNESE RAGU TOPPED WITH BECHAMEL, PARMIGIANO REGGIANO, MOZZARELLA CHEESE AND ITALIAN SEASONINGS

62 SR

SPAGHETTI POMODORO

705 CAL

CLASSIC TOMATO SAUCE SPAGHETTI

51 SR

PINK SAUCE RAVIOLI

676 CAL

HOMEMADE RAVIOLI STUFFED WITH HOMEMADE RICOTTA CHEESE AND SPINACH COOKED WITH PINK SAUCE

69 SR

RIGATONI TARTUFO

793 CAL

TRUFFLE RIGATONI PASTA TOPPED DOP PARMIGIANO REGGIANO AND ITALIAN BLACK SUMMER TRUFFLE.

79 SR

RISOTTO AI FUNGHI

1054 CAL

TRADITIONAL ITALIAN MUSHROOM RISOTTO SERVED WITH DOP PARMIGIANO REGGIANO.

74 SR

CAPRI RISOTTO

924 CAL

TRADITIONAL ITALIAN RISSOTO INSPIRED BY CAPRI ISLAND SERVED WITH GRILLED SHRIMP, POMODORO SAUCE, YELLOW LEMON AND HOMEMADE STRACCIATELLA CHEESE

64 SR

DESSERTS

TIRAMISU

807 CAL

TRADITIONAL ITALIAN TIRAMISU MADE OF MASCARPONE CHEESE, LADY FINGERS, AND RICH COCOA POWDER

43 SR

CHEESECAKE

807 CAL

VERY CREAMY CHEESECAKE MADE OF HIGH QUALITY VANILLA MADAGASCAR BEANS SERVED WITH PASSION FRUIT SAUCE

59 SR

BEVERAGES

BELLA STYLE ITALIAN FASHION DRINK

171 CAL

ALCOHOL FREE

MADE WITH SWEET GRAPES, A PLEASANT SPARKLE & AROMAS OF WHITE FRUIT, PEAR, APPLE AND PEACH

102 SR

RASPBERRY MOJITO

94.2 CAL

REFRESHING DRINK WHICH COMBINES SWEET RASPBERRIES, MINT FOR THE PERFECT SIT-BACK-AND-RELAX DRINK

26 SR

LIMONE

FRESH LEMON JUICE

17 SR

COKE / DIET

8 SR

SPRITE

8 SR

SPARKING WATER

8 SR

WATER

7 SR

ESPRESSO

Espresso

19 SR

Americano

23 SR

المقبلات

38 SR	بروسكيتا	421 CAL	شرائح فوكاتشيا إيطالية محمصة مغطاة بصلصة البيستو، صلصة حمراء خاصة مغطاه بجبنة ستراتشياتيلا المصنوعة في مطبخ ليفيتو.
43 SR	سبانخ ارتيشوك ديب	448 CAL	مزيج من السبانخ والارتيشوك المخبوز بالجبن والصوص الكريمي يقدم مع خبز الفوكاتشيا.
44 SR	ارانتشيني	768 CAL	كرات ريزوتو إيطالية تقليدية محشوة بلحم الصدر المطبوخ ببطء لمدة ١٢ ساعة يقدم مع صلصة الفطر الكريمية
48 SR	كالاماري	759 CAL	حبار صغير مقلي مقرمش يقدم مع صوص المايونيز والليمون
50 SR	كلاود	577 CAL	بطاطس مقرمش وهش على طريقة ليفيتو الخاصة بنكهة الكمأة وجبنة البرميزان

السلطات

43 SR	ان سلاتا دي بوسكو	269 CAL	مزيج من التوت الطازج ، كيل وجرجير ، جبنة الفيتا مع صلصة البلسميك مغطاة بجبنة البرميجيانو ريجيانو
68 SR	بوراتينا	553 CAL	بوراتا كريمية تقدم مع مزيج من الطماطم وصلصة البيستو المصنوعة في مطبخ ليفيتو والصنوبر
54 SR	سلطة سيزار التقليدية	1242 CAL	خس صغير، دجاج مقلي مقرمش، صلصة سيزار من ليفيتو مع جبن البارميزان وفتات الخبز
45 SR	سلطة الذرة	533 CAL	ذرة مشوية، جرجير صغير، ثلاثة أنواع من الصلصات، جبن جارانا بادانو وفتات خبز مقلي مقرمش.

البيتزا

البيتزا النابولية

نابوليتان ، رقيقة جدًا ، أطراف منتفخة

51 SR

1224 CAL **مارجريتا**

بيتزا نابولي الكلاسيكية مع صلصة طماطم سان مارزانو ، موزاريلا طازجة، ريحان وجرانا بادانو

60 SR

1460 CAL **ديافولا**

بيتزا مع صوص طماطم مع جينة موتزاريلا، بيبروني، جرانا بادانو ، السمسم الأسود والأبيض ، تقدم مع غسل سبايسي

79 SR

1206 CAL **ترتوفو**

صلصة بيضاء ، مشروم سوتيه ، جينة موتزاريلا ، جرانا بادانو مغطاة شرائح الكمأة الطازجة المحصودة من ايطاليا.

68 SR

1146 CAL **بريسكت مدخنة**

صلصة بيضاء، لحم بريسكت مدخن ، جينة موتزاريلا ، جرانا بادانو ، جرجير صغير طازج .

68 SR

1438 CAL **سبيشل شيف بيتزا**

عجينة البيتزا النابولية مع صلصة الطماطم والبيستو وحشوة جينة البوراتا مغطاة بجينة البرميزان المعتقة على الاطراف

إضافات

9 SR

عسل سبايسي ، محضّر محلياً

توصيات الشيف : مع بيتزا ديافولا ، بيتزا مارجريتا

9 SR

عسل

توصيات الشيف : مع بيتزا مارجريتا ، بيتزا بريسكت مدخنة

الباستا و الريزوتو

60 SR

533 CAL **بيستو باستا**

باستا ستروزابريتي المحضرة من صلصة البيستو , تقدم مع الدجاج المشوي والبرميجيانو ريجيانو والصنوبر والطماطم المجففة .

62 SR

1054 CAL **لازانيا**

طبقات من الباستا مع صلصة البولونيز التقليدية مغطاة بالبشاميل وبارميجيانو ريجيانو وجبنة الموزاريلا والتوابل الإيطالية

51 SR

705 CAL **سباغيتي**

معكرونة سباغيتي الكلاسيكية بالصلصة الحمراء

69 SR

676 CAL **رافولي**

معكرونة رافولي مصنوعة في مطبخ ليفيتو محشوة بجبنة الريكوتا المحضرة في مطبخ ليفيتو والسبانخ المطبوخة مع البينك صوص

79 SR

793 CAL **ريقاتوني ترتوفو**

ريجاتوني باستا مع كريمة الترفل تقدم مع البرميجيانو ريجيانو وشرائح الكمأة المحصودة من ايطاليا

74 SR

1054 CAL **ريزيتو الفونقي**

ريزوتو الفطر الإيطالي التقليدي يقدم مع جبنة بارميجيانو ريجيانو

64 SR

924 CAL **كابري ريزوتو**

ريزوتو إيطالي تقليدي مستوحى من جزيرة كابري يقدم مع روبان مشوي و صلصة بومودورو وليمون أصفر وجبن ستراتشيتيلا محضرة محلياً في ليفيتو

الحلويات

43 SR

807 CAL

تيراميسو

تيراميسو إيطالي تقليدي مصنوع من جينة الماسكاربون والسافوردي و بودرة الكاكاو الغنية .

59 SR

807 CAL

ليفيتو تشيز كيك

تشيز كيك كريمي مع اعواد الفانيليا عالية الجودة من مدغشقر تقدم معصوص الباشن فروت وطبقة البسكويت المقرمشة.

المشروبات

102 SR

171 CAL

بيلا ستايل

خالي من الكحول
من العنب الحلو ، و لمسة غازية لطيفة و رائحة بعض الفواكة البيضاء ، كمثرى ، تفاح و خوخ

26 SR

94.2 CAL

موهيتو التوت

مشروب منعش يجمع بين التوت الحلو و النعناع مثالي للاستمتاع مع وجبتك

17 SR

ليموني

عصير الليمون التقليدي الطازج .

8 SR

مشروبات غازية

كوكاكولا ، سيراييت

8 SR

مياة غازية

7 SR

ماء

القهوة

19 SR

إسبريسو

23 SR

أمريكانو

LIEVITO

ITALIAN CUISINE