

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

51 SR

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

DIAVOLA

1460 CAL

60 SR

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

TARTUFO

1206 CAL

79 SR

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

SMOKED BRISKET

1146 CAL

68 SR

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

UNUSUAL BURRATA PIZZA

1438 CAL

68 SR

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

ADD ONS

HOMEMADE HOT HONEY

9 SR

TASTE PERFECTLY WITH DIAVOLA & MARGARITA

REGULAR HONEY

9 SR

TASTE PERFECTLY WITH MARGARITA & SMOKED BRISKET

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

125 SR

RASPBERRY MOJITO

94.2 CAL

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

29 SR

LIMONE

FRESH LEMON JUICE

19 SR

COKE / DIET / KINZA

9 SR

SPRITE

9 SR

SPARKING WATER

8 SR

LARGE SPARKING WATER

22 SR

WATER

8 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 الكريمة
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 كريمة 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 وجرانو بادانو

60 SR

1460 CAL

ديافولا

بيتزا معصوص طماطم مع جينة موتزاريللا، بيبروني، جرانو بادانو ، السمسم الأسود والأبيض ، تقدم مع عسل سبائسي

79 SR

1206 CAL

ترتوفو

صلصة بيضاء ، مشروم سوتيه ، جينة موتزاريللا ، جرانو بادانو مغطاة شرائح الكمأة الطازجة المحصودة من إيطاليا.

68 SR

1146 CAL

بريسكت مدخنة

صلصة بيضاء، لحم بريسكت مدخن ، جينة موتزاريللا ، جرانو 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 سبائسي ، 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

تيراميسو

807 CAL

43 SR

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

ليفيتو تشيز كيك

807 CAL

59 SR

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

المشروبات

بيلا ستايل

171 CAL

125 SR

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

موهيتو التوت

94.2 CAL

29 SR

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

ليموني

عصير الليمون التقليدي الطازج .

19 SR

مشروبات غازية

كوكاكولا ، سبرايت ، كينزا

9 SR

مياة غازية

مياة غازية كبير

مياة

8 SR

22 SR

8 SR

القهوة

إسبريسو

19 SR

أمريكانو

23 SR

LIEVITO

ITALIAN CUISINE