

A top-down view of a white plate containing several pizza toppings. The toppings include slices of salami, a dollop of pesto, and a ball of white cheese. The salami slices are arranged in a circular pattern around the pesto and cheese. The pesto is a vibrant green color, and the cheese is a smooth, white ball. The salami is a light pink color. The plate is garnished with small pieces of green herbs and yellow cheese. The background is a solid black color.

grano vivo
PIZZERIA

5
TOP
PIZZA



Le mani in pasta e la mente sempre in viaggio,
alla ricerca della perfetta combinazione di farine, sapori e colori.
Così, *Grano Vivo*, si avventura nel mondo della pizza
per portarla alla sua massima espressione,
nel rispetto della tradizione e con la voglia di portare innovazione.
Un po' alchimisti, un po' artisti, i ragazzi del team
sono pronti a farvi innamorare della loro pizza,
perfettamente lievitata e farcita con le migliori eccellenze italiane.



Grano Vivo è stata menzionata da **50 Top Pizza**
come una delle migliori pizzerie d'Italia.

INDICE

pagina	sezione
4	IL VIAGGIO
5	ANTIPASTI
6	GLI IMPASTI DELLE PIZZE GOURMET
7	LE GOURMET
8	GLI IMPASTI DELLE PIZZE TRADIZIONALI & RICERCATE
9	LE RICERCATE
10	LE TRADIZIONALI & LE RIPIENE
11	BEVANDE & BIRRE ALLA SPINA
12	BIRRE IN BOTTIGLIA
14	ALLERGENI

IL VIAGGIO



Lorenzo Prestia

“Ho aperto questa pizzeria nel 2019 per condividere la mia passione e il mio amore per la ricerca di innovazione e qualità nel mondo dei panificati.

Ho elaborato negli anni una selezione di pizze che rappresentasse il frutto del mio percorso, selezionando accuratamente tutte le materie prime coinvolte.

Grano Vivo non è per me soltanto la mia pizzeria, ma il frutto di un sogno più grande. Al suo interno, infatti, troviamo un laboratorio centralizzato dedicato alla produzione di tutti gli impasti, ingredienti e dessert.

Questo permette di curare e controllare la genuinità di tutti i prodotti.

Nel corso degli anni ho avuto il piacere di condividere la mia passione con mio fratello Gianmarco, che è diventato sempre di più parte integrante di questa realtà.

Il viaggio non finisce qui.

Nel 2024, ho raggiunto un nuovo traguardo aprendo un secondo punto pizzeria a Lido di Camaiore, a pochi passi dalla spiaggia. È un'emozione incredibile portare la nostra passione per la pizza e la qualità dei nostri prodotti in un nuovo contesto.

Oggi, con gradissimo orgoglio, ci dedichiamo insieme alla ricerca di nuove formule e abbinamenti.

Grano Vivo è una realtà giovane, sostenuta da un team pieno di entusiasmo e forza.

La nostra missione è quella di farvi assaporare il frutto delle nostre ricerche attraverso una proposta culinaria curata nei minimi dettagli.”



Gianmarco e Lorenzo Prestia

LP

ANTIPASTI

IL NOSTRO TAGLIERE (7,10) (ideale per due persone)

20 Euro

Prosciutto crudo, Salame toscano, Capocollo Salumificio Poli, Salamino di cinghiale Salumificio Mancini, Burrata pugliese fatta a mano, Caprino, Pecorino stagionato, Mostarda e Giardiniera

BAO & SUSHI DI PIZZA

Rappresenta la fusione tra il mondo orientale e la panificazione.

Sia il bao che il sushi sono realizzati con farine di tipo 1 macinate a pietra, al palato risultano altamente scioglievoli e croccanti.

Gusta la farcitura che preferisci con il panificato bao o sushi.

(SUSHI - ogni portata contiene 6 roll) | (BAO - ideale per una persona)

12 | 13 Euro

SALMONE (1,4,6,7,10,11)

Robiola, Crema di zucchine, Tartare di salmone, Zenzero, Chips di zucchine, Olio EVO

TONNO (1,4,6,7,10,11,12)

Robiola, Crema di avocado, Tartare di tonno, Rucola, Pepe rosa, Olio EVO

MANZO (1,6,7,10,11,12)

Robiola, Tartare di manzo, Cipolla caramellata, Crema di pecorino stagionato, Tarallo sbriciolato, Olio EVO

PRIMAVERA (1,6,7,8,10,11)

Robiola, Crema di barbabietola, Mascarpone, Pomodori semidry gialli, Rucola, Nocciole, Olio EVO



LE INSALATE

LA NOSTRA POMODORI RUCOLA E GRANA (7)

10 Euro

Rucola, Pomodorini pachino, Olive taggiasche e crema di Grana Padano, Basilico

L'ARCOBALENO (7,8,12)

11 Euro

Insalata gentilina, Zucchine marinate, crema di barbabietola, Olive taggiasche, Carciofini contadini, Robiola, Nocciole, Chips di zucchine

LA CLASSICA ESTIVA (7)

11 Euro

Misticanza, Rucola, Pomodorini pachino, Burrata pugliese fatta a mano, Basilico

LA MORSO SANO (7)

9 Euro

Insalata gentilina, Spinacino fresco, Crema di avocado, Pomodorini semidry gialli e rossi, Caprino, Sciroppo d'acero, Semi di chia

LA MEDITERRANEA (4,12)

14 Euro

Misticanza, Pomodorini pachino, Tartare di tonno, Capperi, Alici, Mayo, Pepe rosa

GLI IMPASTI DELLE PIZZE GOURMET

*SCEGLI L'IMPASTO CHE PREFERISCI ABBINARE ALLA TUA GOURMET
O LASCIATI GUIDARE DAL NOSTRO STAFF*

Impasti speciali ad ALTA IDRATAZIONE.
Le basi seguono un procedimento di DOPPIA COTTURA.
Questa lavorazione dona al prodotto finito un'incredibile croccantezza.



PADELLINO SEGALE (1,6,10,11)

Impasto indiretto preparato con farina di tipo 1 macinata a pietra e farina di segale. Utilizzando un metodo innovativo chiamato "gelatinizzazione", la farina viene trasformata in gel mediante la cottura del grano in acqua a 80 gradi. Questa tecnica conferisce al prodotto finale profumi straordinari e un sapore unico.



PADELLINO RISO VENERE (1,6,10,11)

Impasto indiretto preparato con farina di tipo 1 macinata a pietra e farina di riso venere. Utilizzando un metodo innovativo chiamato "gelatinizzazione", la farina viene trasformata in gel mediante la cottura del grano in acqua a 80 gradi. Questa tecnica dona al prodotto finale profumi straordinari e un sapore inconfondibile.

LE GOURMET

Tutte le farciture e i topping sono realizzati artigianalmente dal nostro executive chef nel nostro laboratorio

Queste pizze vengono servite spicchiate in 6 parti

LA MOSCARDINO (1,6,7,10,11,12,14)

In uscita: Crema di patate dolci, Moscardini cacciuccati, Emulsione di prezzemolo, Fili di peperoncino, Olio EVO



21 Euro

LA SALMONE (1,4,6,7,10,11)

In uscita: Crema di spinaci, Spinacino fresco, Tartare di salmone, Caprino, Tobiko, Olio EVO

21 Euro

LA TONNO (1,4,6,7,10,11,12)

In uscita: Burrata pugliese fatta a mano, Tartare di tonno, Cipolla caramellata, Salsa teriyaki, Semi di chia, Olio EVO

20 Euro

LA RIPIENA CBT (1,6,7,10,11,12)

In cottura: Provola affumicata di Agerola, Salsiccia artigianale CBT alla BBQ, Cipolla caramellata

In uscita: Gentilina, Salsa BBQ, Olio EVO



19 Euro

LA TARTARE DI MANZO (1,6,7,8,10,11)

In uscita: Tartare di manzo, Crema di barbabietola, Spinacino fresco, Crema di pecorino stagionato, Nocchie tostate, Olio EVO

20 Euro

LA LORENZINO (1,6,7,8,10,11)

In uscita: Burrata pugliese fatta a mano, Mortadella IGP, Crema di pistacchio, Granella di pistacchi, Olio EVO

17 Euro

***Le pizze gourmet non possono subire variazioni.**



GLI IMPASTI DI RICERCATE & TRADIZIONALI

SCEGLI L'IMPASTO CHE PREFERISCI ABBINARE ALLA TUA PIZZA RICERCATA O TRADIZIONALE. IL NOSTRO STAFF È PRONTO A CONSIGLIARTI

Impasti indiretti ad ALTA IDRATAZIONE

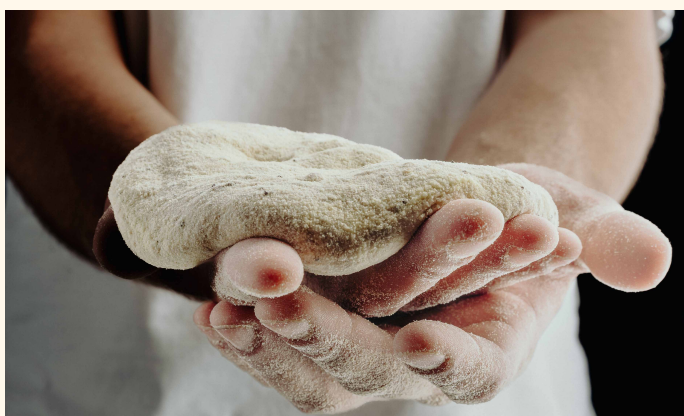


CLASSICO RIVISITATO (1,6,10,11)

Ottenuto da un blend di farina di tipo 1, una piccola percentuale di segale, impercettibile al gusto e farina integrale.

La segale, grazie ad un'elevata quantità di enzimi, favorisce il processo fermentativo, aumentando notevolmente la digeribilità del prodotto.

La farina integrale ha caratteristiche nutrizionali uniche piacevolmente apprezzabili.



MOLTICEREALE (1,6,10,11)

Ottenuto grazie ad un mix di farine macinate a pietra lavica: farina di grano tenero, di segale integrale, di grano tenero integrale. Con l'aggiunta di semi di chia, papavero, sesamo, lino e girasole.

(da aggiungere al prezzo della pizza 2 Euro)



3 COTTURE (1,5,6,8,10,11)

La pizza alle tre cotture deve il suo nome al fatto che si sviluppa in 3 fasi:

Cottura al vapore: dona sofficità all'impasto

Frittura: doratura in olio, come da tradizione

Cottura in forno a legna: permette di asciugare tutto l'olio in eccesso, rendendo l'impasto scioglievole e croccante.

Puoi abbinare questo impasto con le nostre pizze tradizionali Margherita e Bufala oppure con scegliere la ricercata che preferisci!

(da aggiungere al prezzo della pizza 4 Euro)

LE RICERCATE

CLASSICA SEMPRE BUONA (1,6,7,10)

In cottura: Pomodoro San Marzano

In uscita: Burrata pugliese fatta a mano, Prosciutto Crudo, Basilico, Olio EVO

15 Euro

CARRETTIERA (1,6,7,10,11,12)

In cottura: Provola affumicata di Agerola, Friarielli, Salsiccia artigianale

In uscita: Tarallo sbriciolato, Basilico, Olio EVO

13 Euro

LA RIBS (1,6,7,10,11,12)

In cottura: Crema di peperoni, Provola affumicata di Agerola, Ribs alla salsa BBQ

In uscita: Crema di pecorino stagionato, Emulsione di prezzemolo, Salvia fritta,

Chips di patata croccanti, Olio EVO



17 Euro

NERANO (1,6,7,10,11)

In cottura: Crema di zucchine, Provola affumicata di Agerola, Zucchine marinate

In uscita: Chips di zucchine, Crema di Grana Padano DOP, Basilico, Olio EVO

16 Euro

DOLCE ROSSO (1,6,7,8,10,11)

In cottura: Crema barbabietola, Provola affumicata di Agerola

In uscita: Speck del Tirolo, Robiola, Sciroppo d'acero, Nocciole, Basilico, Olio EVO



16 Euro

MANGIAFUOCO (1,6,7,10,11,12)

In cottura: Crema di peperoni, Provola affumicata di Agerola, Olive taggiasche,

In uscita: Cipolla caramellata, Burrata pugliese fatta a mano, Crema di nduja di suino

100% Spilinga, Basilico, Olio EVO

17 Euro

PARMIGIANA (1,6,7,10,11)

In cottura: Pomodoro San Marzano, Melanzana appassita,

Fior di latte di Agerola, Basilico

In uscita: Crema di Grana Padano DOP, Basilico, Olio EVO

15 Euro

OLIO SU TELA (1,6,7,10,11)

In cottura: Pomodoro San Marzano, Pomodori rossi e gialli semidry

In uscita: Burrata pugliese fatta a mano, Lardo iberico di Patanegra Salumificio Poli,

Origano, Basilico



16 Euro

**Per ogni pizza è possibile aggiungere o togliere un solo ingrediente tra quelli delle ricercate.*



LE TRADIZIONALI

MARGHERITA (1,6,7,10,11) 9 Euro
In cottura: Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola
In uscita: Basilico, Olio EVO

MARINARA (1,6,10,11) 7 Euro
In cottura: Pomodoro San Marzano, Aglio, Pomodoro ciliegino
In uscita: Origano, Basilico, Olio EVO

NAPOLI (1,4,6,7,10,11,12) 11 Euro
In cottura: Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Capperi di Pantelleria, Acciughe
In uscita: Basilico, Olio EVO

BUFALA (1,6,7,10,11) 12 Euro
In cottura: Pomodoro San Marzano, Mozzarella di bufala campana
In uscita: Basilico, Olio EVO

CAPRICCIOSA (1,6,7,10,11,12) 12 Euro
In cottura: Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Funghi, Prosciutto cotto, Olive, Carciofi contadini
In uscita: Basilico, Olio EVO

4 FORMAGGI (1,6,7,10,11) 12 Euro
In cottura: Provola affumicata di Agerola, Pecorino stagionato, Gorgonzola DOP, Grana Padano DOP
In uscita: Mascarpone, Basilico, Olio EVO

MAIALONA (1,6,7,10,11) 13 Euro
In cottura: Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Prosciutto cotto, Ventricina calabrese, Würstel, Salsiccia artigianale
In uscita: Basilico, Olio EVO

Se desiderate personalizzare la vostra pizza, avete la libertà di combinare gli ingredienti disponibili nel menù a vostro piacimento.

Per esempio, se la vostra scelta ricade sulla 'Maialona', che ha il prosciutto cotto tra gli ingredienti, potrete richiedere una pizza tradizionale al prosciutto cotto.

LE RIPIENE

COTTO E MOZZARELLA (1,6,7,10,11) 12 Euro
In cottura: Fior di latte di Agerola, Prosciutto cotto nazionale
In uscita: Olio EVO

PANE ARABO (1,6,7,10,11) 15 Euro
In cottura: Fior di latte di Agerola, Pomodorino ciliegino
In uscita: Prosciutto crudo, Rucola, Origano, Olio EVO

CALZONE (1,6,7,10,11) 12 Euro
In cottura: Pomodoro San Marzano, Fior di latte di Agerola, Prosciutto cotto nazionale
In uscita: Basilico, Olio EVO

BEVANDE

Acqua Naturale 75cl	2,5 Euro
Acqua Frizzante 75 cl	2,5 Euro
Effervescente Ferrarelle 75 cl	2,5 Euro
Coca-Cola alla spina 40 cl	5 Euro
Lemon soda alla spina 40 cl	5 Euro
Acqua tonica alla spina 40 cl	4 Euro
Coca-Cola in vetro 33cl	3,5 Euro
Coca-Cola zero in vetro 33cl	3,5 Euro
Fanta in vetro 33cl	3,5 Euro
Sprite in vetro 33cl	3,5 Euro

BIRRE ALLA SPINA

LISA

Birra del borgo | Bassa fermentazione | 5 % | Lager | 20 IBU

Una birra non filtrata, dorata e dall'aspetto velato. Al naso sono fragranti e intense le note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante ma decisa. Il malto delicato, il corpo snello e la gasatura sottile

40 cl | 6 Euro

50 cl | 7 Euro

MALEDETTA

Birra del borgo | Alta fermentazione | 6,2% | Belgian Ale | 31 IBU

Al naso si sviluppano note che vanno dall'agrumato al floreale con grande intensità, ma è presente anche l'aroma del malto e una punta dolce proveniente dal caramello.

50 cl | 7 Euro

CORTIGIANA

Birra del borgo | Alta fermentazione | 4,5% | Blanche | 8 IBU

La luppolatura è moderata e la speziatura ben presente, vengono aggiunti infatti in produzione coriandolo, buccia d'arancia e una buona dose di zenzero. Fresca, leggera e profumata è caratterizzata dall'inconfondibile profilo speziato..

40 cl | 7 Euro

REALE EXTRA

American IPA | Alta fermentazione | 6,4% | 59 IBU

Profumo intenso dato dai luppoli aromatici americani. Ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo, al naso offre affascinanti note agrumate e pepate.

40 cl | 7 Euro

BIRRA DEL MESE

Scopri la birra del mese! Chiedi al nostro personale di sala

? cl | ? Euro



BIRRE IN BOTTIGLIA

MY ANTONIA

Birra del borgo | 7,5 % | Imperial Pilsner | 76 IBU

Più alcolica e corposa rispetto alle classiche Pils sorprende per la sua intensità rivelandosi esplosiva ma equilibrata. Una bionda tosta.

33 cl | 7 Euro

REALE EXTRA

Birra del borgo | 6,4% | American Pale Ale | 75 IBU

Diverse varietà di luppolo vengono aggiunte negli ultimi 10 minuti di bollitura, in una dose volte superiore rispetto alla Reale. Al primo sorso una poderosa sensazione di amaro che lascia il passo ad una gradevolissima ipersistente nota di mandarino.

33 cl | 7 Euro

ROSSA FORTE

Birrificio Petrognola | 8% | Belgian Dark Strong Ale

La Rossa Forte è caratterizzata da una pungente intensità olfattiva con eleganti note agrumate e speziate. Il corpo inizia con toni ampi, quasi dolci, per poi evolvere in un lungo finale caldo, avvolgente e molto aromatico.

Ha un sapore molto netto e complesso che la rende anche ottima in degustazione esclusiva, senza abbinarci alcun alimento.

50 cl | 7 Euro

WEIZEN AL FARRO

Birrificio Apuano | 5,5% | Lattina | SENZA GLUTINE

Lievito ad alta fermentazione tipico di questo stile regala sentori di banana matura e spezie. Corpo scorrevole e finale acidulo unito alla rustichezza del farro.

33 cl | 7 Euro

BREZZA

Birrificio Apuano | 5% | Golden Ale | SENZA GLUTINE | 15 IBU

Bionda rinfrescante, nel bicchiere soffiano fragranti aromi floreali e fruttati, in bocca meraviglia per il gusto intenso ma delicato.

33 cl | 7 Euro

GLU GLU

Birrificio Apuano | 5,3% | Italian Lager | SENZA GLUTINE | 30 IBU

Birra chiara dal piacevole sapore di malto sposato con delicati luppoli nobili del vecchio continente. Bassa fermentazione e lunga maturazione a freddo.

33 cl | 7 Euro

TRIPPY TRIPPEL

Birrificio Apuano | 9% | Tripel | 20 IBU

Birra calorosa, quanto secca e decisa. Unisce il colore dell'oro e dell'incenso, la dolcezza del candito e l'aroma del luppolo, originale ma elegante.

La sua intensità fortifica e conduce l'estasi dei moderni chierici e profeti.

33 cl | 7 Euro

BUIA

Birrificio Apuano | 9% | Stout | 30 IBU

Ricca e morbida: dolcezza dei malti e amaro la rendono scorrevole offrendo sensazioni di orzo torrefatto e caffè.

A fine bevuta svela cioccolato, liquirizia e frutta secca.

33 cl | 7 Euro

AZZURRA

Birrificio Mastri Birrai Umbri | 5% | Keller Pils

Fragrante e gustosa. Nata in Umbria.

33 cl | 6 Euro

RIAPPALA















Piccolo Birrificio Clandestino | 6,5% | DDH American IPA

Versione moderna della nostra storica IPA. Gli esplosivi profumi agrumati e di frutta tropicale accompagnano una bevuta lunga, dal corpo leggero ma deciso, con un finale amaro marcato e persistente.

33 cl | 7,5 Euro



ALLERGENI

1	Cereali contenente glutine e prodotti derivati	
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	
3	Uova e prodotti a base di uova	
4	Pesce e prodotti a base di pesce	
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi.	
6	Soia e prodotti a base di soia.	
7	Latte e prodotti a base di latte	
8	Frutta a guscio e i loro prodotti	
9	Sedano e prodotti a base di sedano	
10	Senape e prodotti a base di senape	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	
12	Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	
13	Lupini e prodotti a base di lupini.	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	

GRAZIE A VOI, ESISTIAMO NOI.

Le nostre realtà:

Grano Vivo Pizzeria - Pontedera (PI)

Via Pisana 62, 56025

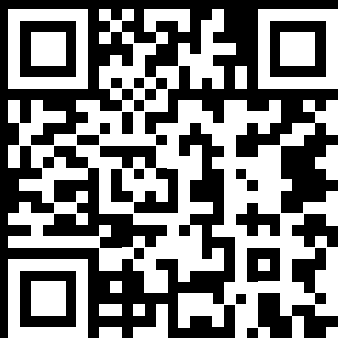
Grano Vivo Pizzeria - Lido di Camaiore (LU)

Viale Cristoforo Colombo 43, 55041

Oltre Grano Vivo - Pontedera (PI)

Via Pisana 54A, 56025

Scopri la nostra realtà



www.granovivopizzeria.it