



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

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

# 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)

18 Euro

*(ideale per due persone)*

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

## BAO DI PIZZA

Rappresenta la fusione tra il mondo orientale e la panificazione.

Si tratta di un baozi di impasto realizzato con farine di tipo 1 macinate a pietra, altamente scioglievole e croccante al palato.

9 Euro

*(ideale per una persona)*

### **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, Pomodori semidry gialli, Rucola, Nocciole, Olio EVO

## SUSHI DI PIZZA

Rappresenta la fusione tra il mondo orientale e la panificazione.

Si tratta di un roll di impasto realizzato con farine di tipo 1 macinate a pietra, altamente scioglievole e croccante al palato.

9 Euro

*(ogni portata contiene 6 roll)*

### **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



# 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



20 Euro

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

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

19 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

18 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



17 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

19 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

15 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

12 Euro

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

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

In uscita: Tarallo sbriciolato, Basilico, Olio EVO

12 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 frita, Chips di patata croccanti, Olio EVO



15 Euro

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

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

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

14 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



14 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

15 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

13 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



13 Euro

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



# LE TRADIZIONALI

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

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

**NAPOLI** (1,4,6,7,10,11,12) 9 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) 10 Euro  
In cottura: Pomodoro San Marzano, Mozzarella di bufala campana  
In uscita: Basilico, Olio EVO

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

**PANE ARABO** (1,6,7,10,11) 12 Euro  
In cottura: Fior di latte di Agerola, Pomodorino ciliegino  
In uscita: Prosciutto crudo, Rucola, Origano, Olio EVO

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

# BEVANDE

Acqua Naturale   75cl	2 Euro
Acqua Frizzante   75 cl	2 Euro
Coca-Cola alla spina   50 cl	5 Euro
Coca-Cola in vetro   33cl	3 Euro
Coca-Cola zero in vetro   33cl	3 Euro
Fanta in vetro   33cl	3 Euro
Sprite in vetro   33cl	3 Euro

## BIRRE ALLA SPINA

### GRANO VIVO 2.0

Dortmunder kellebier Naturrüb | Bassa fermentazione | 5,6 % | 25 IBU

Cruda, non filtrata. Gusto intenso con note maltate e di lievito, aroma erbaceo leggermente fruttato.

40 cl | 6 Euro

50 cl | 7 Euro

### RADEBERGER

Pilsner | Bassa fermentazione | 5% | 36 IBU

Birra bionda giallo paglierino, limpida.

Aromi molto freschi ed erbacei, fiori secchi e note di miele d'acacia.

40 cl | 6 Euro

50 cl | 7 Euro

### PARANOIA

Hazy IPA | Alta fermentazione | 5,6% | 40 IBU

Birra dal colore giallo pallido, aspetto opalescente.

Gusto pieno e bilanciato tra la dolcezza dei toni esotici e quelli amari caratteristici di questo stile.

33 cl | 6,5 Euro

40 cl | 7 Euro

50 cl | 8 Euro

### ST. IDESBALD ROUGE

Amber Ale | Alta fermentazione | 7% | 23 IBU

Birra rosso ambrato, limpida.

Inizialmente si possono percepire note maltate e di caramello che piano piano lasciano spazio a quelle più fruttate e leggermente amare sul finale.

33 cl | 6,5 Euro

40 cl | 7 Euro

50 cl | 8 Euro

### BIRRA DEL MESE

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

? cl | ? Euro



# BIRRE IN BOTTIGLIA

## BELGIAN BLOND ALE

### **ST. IDESBALD** 33 cl | 6,5% | 24,5 IBU

Birra bionda giallo dorato, rinfrescante e speziata con lievii sentori di luppolo. Aroma complesso, finale amaro equilibrato.

6 Euro

## BLOND STRONG ALE

### **DELIRIUM TREMENS** 33 cl | 8,5% | 24,5 IBU

Birra giallo paglierino con sentori di banana e sapore maltato. Gusto pieno e rotondo, finale secco con persistenti note speziate.

6,5 Euro

## PILSNER

### **BERLINER** 50 cl (lattina) | 5% | 31 IBU

Berliner è una Pils gialla dorata con aroma e gusto floreali ed erbacei e con una nota maltata di miele d'acacia elegante e persistente.

5 Euro

## PALE ALE

### **DELIRIUM ARGENTUM | BELGIAN PALE ALE** 33 cl | 7% | 48 IBU

Ipa ambrata, luppolata a freddo. Le note speziate, citriche e caramellate con sentori di pompelmo rosa sono i protagonisti di questa perla del Belgio.

6,5 Euro

### **MIND HAZE | HAZY IPA** 35,5 cl (lattina) | 6,2 % | 40 IBU

Uno spiccato amaro si bilancia perfettamente coi sentori esotici caratteristici di questo sottostile. Lunga persistenza olfattiva e gustativa.

7 Euro

## KELLERBIER (non filtrate)

### **DAB HOPPY LAGER** 33 cl | 5% | 25 IBU

Gialla dorata, opalescente, non filtrata e non pastorizzata.

Birra luppolata a freddo dalle pronunciate note agrumate e floreali.

Gusto asciutto, ottima persistenza, sentori di pompelmo rosa e frutta esotica.

4,5 Euro

## WEISS

### **SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN** 50 cl | 5 % | 20 IBU

Bionda, dorata e opalescente, oltre al classico aroma intenso di banana.

Presenta note speziate, dolci, di pepe nero e scorza di limone.

5 Euro

## BLANCHE

### **DAMM INEDIT** 33 cl | 4,8 % | 21 IBU

Inedit è una birra blanche dorata, torbida, speziata e con note acide ma di base dolci. Di aspetto opaco, cremosa e corposa al punto giusto.

5 Euro

## AMBER BOCK

### **NORBERTUS KARDINAL** 50 cl | 7,5 % | 26 IBU

Birra ambrata, dal gusto morbido e fruttato, corposa e con intenso aroma maltato. In bocca evoca note di frutta matura, prugna e spezie

7 Euro

## DUNKELWEISS

### **HASEN BRÄU DUNKLER** 50 cl | 5,2 % | 12 IBU

Dunkler è una birra scura, marrone, brassata con l'aggiunta di malto di frumento, caratterizzata da aromi di spezie, frutta candida e sentori di liquirizia e caffè.

5 Euro

## ANALCOLICA

### **CLAUSTHALER DRY HOPPED** 33 cl | <0,49% | 30 IBU

Bionda, velata, persistente, con sentori di agrumi e tè.

4 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

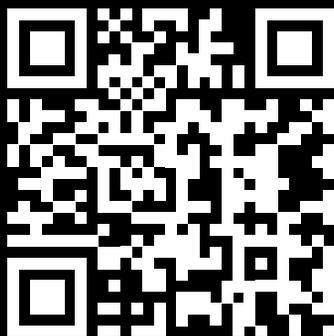
**Grano Vivo Pizzeria - Lido di Camaiore (LU)**

Viale Cristoforo Colombo 43, 55041

**Oltre Grano Vivo - Pontedera (PI)**

Via Pisana 54A, 56025

Scopri la nostra realtà



[www.granovivopizzeria.it](http://www.granovivopizzeria.it)