



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)

18 Euro

(ideale per due persone)

Prosciutto crudo, Salame toscano, Capocollo, Salamino di cinghiale, Burrata, Caprino, Pecorino toscano, Mostarda e Giardiniera

BAO DI PIZZA

Rappresenta la fusione tra il mondo orientale e la panificazione.

9 Euro

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

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

Robiola, Crema di zucchini, Tartare di salmone, Zenzero, Chips di zucchini, 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, 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.

9 Euro

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

(ideale per una persona)

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

Robiola, Crema di zucchini, Tartare di salmone, Zenzero, Chips di zucchini, 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, 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

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, 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, Salsiccia 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, Nocciole tostate, Olio EVO

19 Euro

LA LORENZINO

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

In uscita: Burrata, Mortadella, Crema di pistacchio, Granella di pistacchi, Olio EVO

15 Euro



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

In uscita: Burrata, Prosciutto Crudo, Basilico, Olio EVO

12 Euro

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

In cottura: Provola affumicata, Friarielli, Salsiccia

In uscita: Tarallo sbriciolato, Basilico, Olio EVO

12 Euro

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

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

In uscita: Crema di pecorino, Emulsione di prezzemolo, Salvia frita, Chips di patata croccanti



15 Euro

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

In cottura: Crema di zucchine, Provola, Zucchine marinate

In uscita: Chips di zucchine, Crema di parmigiano, Basilico, Olio EVO

14 Euro

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

In cottura: Crema barbabietola, Provola affumicata

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



14 Euro

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

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

In uscita: Cipolla caramellata, Burrata, Crema di nduja, Basilico, Olio EVO

15 Euro

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

In cottura: Pomodoro, Melanzana appassita, Fior di latte, Basilico

In uscita: Crema di Grana, Basilico, Olio EVO

13 Euro

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

In cottura: Pomodoro, Pomodori rossi e gialli semidry

In uscita: Burrata, Lardo di patanegra, Origano, Basilico



13 Euro



LE TRADIZIONALI

MARGHERITA

(1,6,7,10,11)

In cottura: Pomodoro, Fior di latte

In uscita: Basilico, Olio EVO

7 Euro

MARINARA

(1,6,10,11)

In cottura: Pomodoro, Aglio, Pomodoro ciliegino

In uscita: Origano, Basilico, Olio EVO

6 Euro

NAPOLI

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

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Capperi, Acciughe

In uscita: Basilico, Olio EVO

9 Euro

BUFALA

(1,6,7,10,11)

In cottura: Pomodoro, Mozzarella di bufala

In uscita: Basilico, Olio EVO

10 Euro

CAPRICCIOSA

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

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Funghi, Prosciutto cotto, Olive, Carciofi

In uscita: Basilico, Olio EVO

10 Euro

4 FORMAGGI

(1,6,7,10,11)

In cottura: Provola, Pecorino, Gorgonzola, Grana

In uscita: Mascarpone, Basilico, Olio EVO

10 Euro

MAIALONA

(1,6,7,10,11)

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto, Ventricina, Würstel, Salsiccia

In uscita: Basilico, Olio EVO

11 Euro

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)

In cottura: Fior di latte, Prosciutto cotto

In uscita: Olio EVO

10 Euro

PANE ARABO

(1,6,7,10,11)

In cottura: Fior di latte, Pomodorino ciliegino

In uscita: Prosciutto crudo, Rucola, Origano, Olio EVO

12 Euro

CALZONE

(1,6,7,10,11)

In cottura: Pomodoro, Fior di latte, Prosciutto cotto

In uscita: Basilico, Olio EVO

10 Euro

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 lievi 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

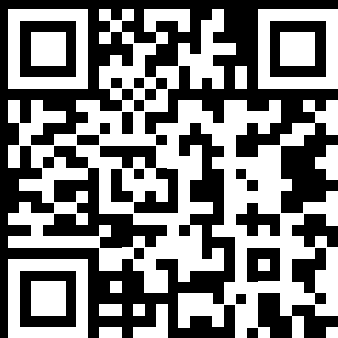
Grano Vivo Pizzeria - Lido di Camaiore (LU)

Viale Cristoforo Colombo 39, 55041

Oltre Grano Vivo - Pontedera (PI)

Via Pisana 54A, 56025

Scopri la nostra realtà



www.granovivopizzeria.it