

VARMT VÄLKOMNA TILL OSS HÄR PÅ "NYA" 450 GRADI.

Nu kan vi, förutom våra pizzor också erbjuda italienska förrätter, pasta, risotto, desserter och vår egengjorda "gelato".

Vi hoppas givetvis att ni ska få en härlig upplevelse med god mat, dryck och service samt att ni gillar våra nya lokaler precis lika mycket som vi gör.

Smaklig måltid!

SNACKS

Chips	35 kr
Parmesanost	55 kr
Oliver	70 kr
Snackbricka	110 kr

Två typer av salami, en mild och en lite starkare och lite Parmigiano Reggiano DOP.

VÅRA FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd	90 kr
--------------------	--------------

Nygräddat direkt ifrån vår pizzaugn.

Insalata Caprese	140 kr
-------------------------	---------------

Mozzarella di Bufala DOP, tomat, rucola, basilika och oregano.

Polpette Italiane	145 kr
--------------------------	---------------

Marcos köttbullar med mortadella. Serveras i tomatsås.

Melanzane alla Parmigiana	145 kr
----------------------------------	---------------

Gratinerad aubergine med tomatsås, mozzarella och parmesanost.

Vitello Tonnato	160 kr
------------------------	---------------

Tunt skivat kalvkött, tonfiskröra med majonnäs, kapis, sardeller och persilja.

Bruschetta med oxfile	165 kr
------------------------------	---------------

Stekt oxfile, och svamp på en grillad brödskiva toppad med färsk rucola och Parmigiano Reggiano DOP.

Scampi al forno	170 kr
------------------------	---------------

Grillade jätteräkor, serveras med zucchini och en saffransdressing vid sidan om.

Charkbricka liten	260 kr
--------------------------	---------------

Blandade charkuterier och Parmigiano-Reggiano DOP (1-2 personer).

Ost & Charkbricka stor	440 kr
-----------------------------------	---------------

Blandade ostar och charkuterier, oliver och saltorkade tomat.

SALLADER

Alla våra sallader har en bas av mixad grönsallad, morötter och tomat.

Liten grönsallad	110 kr
-------------------------	---------------

Blandad grönsallad.

Kycklingsallad à la 450 Gradi	195 kr
--------------------------------------	---------------

Grillad kyckling, paprika, gurka, dinkelgryn. Serveras med en apelsin-, senap- och honungsdressing.

Insalata con scampi	220 kr
----------------------------	---------------

Stekta Argentinska rödräkor, fänkål, jordgubbar, torkade pumpafrön. Serveras med en citron och senapsdressing.

PASTA & RISOTTO

Pasta al Pomodoro	160 kr
--------------------------	---------------

Gjord på San Marzano tomat.

Bolognese	195 kr
------------------	---------------

Klassiskt och gott låångkok.

Pesto alla Genovese	195 kr
----------------------------	---------------

Basilika, vitlök, parmesanost, pinjenötter, olivolja, potatis och gröna bönor.

Pasta alla Calabrese	195 kr
-----------------------------	---------------

En lite hetare variant från syditalien med tomatsås, Salamini piccante, nduja, salsiccia, chevré, chilli.

Risotto con i funghi	220kr
-----------------------------	--------------

Svamprisotto, toppas med spenatkräm och riven parmesanost.

Tryffelpasta med oxfile	265 kr
--------------------------------	---------------

Oxfile, tryffelkräm, vitt vin, grädde, lök och färsk spenat.

Frutti di Mare	295 kr
-----------------------	---------------

Vår egenkokta skaldjursfond, vitt vin, vongole, blåmusslor, scampi, calamares, bläckfisk, tomat, vitlök och persilja.

Vi har även glutenfri pasta

BARNMENY

Pasta in Bianco	70 kr
------------------------	--------------

Kokt pasta med olivolja.

Pasta al Pomodoro	120 kr
--------------------------	---------------

Gjord på San Marzano tomat.

Bolognese	130 kr
------------------	---------------

Klassiskt och gott låångkok.

VID ALLERGIER FRÅGA PERSONALEN

VÅRA PIZZOR

Mjölet som vi använder är ekologiskt och kommer från en mindre producent i Italien som heter Belotti. Vi blandar deras 00 mjöl (extra finmalet) med ett lite grövre mjöl för att få lite mer smak och textur. Degen får kalljäsa i minst 3 dygn innan det blir pizzor av den. Vår mozzarella är av typen Fiordilatte och kommer från en producent, Fior d'Agerola som har sitt mejeri i byn Agerola ovanför Neapel. Vår vedeldade ugn är handgjord av Roberto Fazzone, som håller till i Alviniano ca 5 mil norr om Neapel, hans ugnar används även av I Massanielli, som år efter år rankas som världens bästa pizzeria. Vi gräddar våra pizzor i ca 450 graders värme och pizzan är inne i ugnen max 90 sekunder.

Röda Pizzor (med tomatsås)

Margherita (V) Tomatsås, fiordilatte, och basilika.	180 kr	Juli Tomatsås, fiordilatte, citron, paprika, semitorkade cocktailtomater, fårost, oliver, kapris, rödlök, oregano, salami piccante, chiliolja, Parmigiano Reggiano DOP och basilika.	235 kr
Margherita med färsk buffelmozzarella (V) Tomatsås, Parmigiano Reggiano DOP, färsk Mozzarella di Bufala DOP och basilika.	235 kr	Höst Tomatsås, fiordilatte, Nduja, salami piccante, rödlök, chiliolja, citron och basilika.	235 kr
Napolitana Tomatsås, fiordilatte, sardeller, liguriska oliver, kapris, färsk vitlök och oregano.	195 kr	Red October Tomatsås, fiordilatte, Salsiccia, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, friarielli, oregano, färsk chili- och vitlöksolja.	245 kr
Vesuvio Tomatsås, fiordilatte, kokt skinka och kronärtskocka.	215 kr	Con zucchini (V) Tomatsås, fiordilatte, zucchini, Portobello, paprika, semitorkade cocktailtomater, fårost, oliver, parmesanost och ruccola.	235 kr
Nduja Tomatsås, fiordilatte, Nduja, semitorkade cocktailtomater, olivolja och basilika.	215 kr	Karin Verde (V) Tomatsås, fiordilatte, paprika, semitorkade cocktailtomater, fetaost, oliver, kapris, rödlök, oregano, Parmigiano Reggiano DOP och ruccola.	235 kr
Capricciosa Tomatsås, fiordilatte, kokt skinka, Portobello och basilika.	220 kr	Antipasto misto Tomatsås, Fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Bresaola, Sopressa, salami piccante, kronärtskocka, oliver, semitorkade cocktailtomater, Parmigiano Reggiano, citron och ruccola.	275 kr
Diavola Tomatsås, fiordilatte, salami piccante, chiliolja, fetaost och basilika.	220 kr	Jespers Parma Special Tomatsås, fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP, ruccola och färsk Mozzarella di Bufala DOP som läggs på efteråt.	270 kr
Valtellina Tomatsås, fiordilatte, Bresaola DOP, semitorkade cocktailtomater, Parmigiano Reggiano DOP, citron, svartpeppar och ruccola.	240 kr		
Parma Tomatsås, fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, semitorkade cocktailtomater, Parmigiano Reggiano DOP och ruccola.	240 kr		
Al tonno Tomatsås, fiordilatte, tonfisk, rödlök, kapris, oliver, citron och basilika.	255 kr		
Gamberetti Tomatsås, fiordilatte, handskalade räkor, vitlöksolja, citron och färsk persilja.	255 kr		

Glutenfri pizzabotten 40 kr

Det är färdigköpta bottenar som bakas i samma ugn som vanliga pizzor och kommer därför innehålla spår av gluten.

VITA pizzor (utan tomatsås)

Salsiccia con friarielli 235 kr

Fiordilatte, salsiccia, friarielli, chiliolja, citron, semitorkade cocktailltomater, oliver, vitlöksolja, Parmigiano Reggiano DOP och ruccola.

Januari 235 kr

Fiordilatte, Salsiccia, fårost, vitlöksolja, chiliolja, friarielli, oregano, rödlök, basilika och citron.

Pytt i Parma 235 kr

Crème fraiche, Västerbottensost, lök, strimlad Prosciutto di Parma DOP, svartpeppar och basilika.

Chèvre 235 kr

Fiordilatte, chèvre, salamini piccante, rostade pinjenötter, honung, svartpeppar och basilika.

April 240 kr

Fiordilatte, chèvre, rostade pinjenötter, Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP, honung och basilika.

Tryffel 255 kr

Fiordilatte, grädde, Taleggio, tryffelsås, Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP och en persiljekvist.

Augusti 235 kr

Grädde, Salsiccia, Taleggio, rödlök, chiliolja, Parmigiano Reggiano DOP, svartpeppar, citron och persilja.

Cinque formaggi (V) 235 kr

Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Scamorza, Fiordilatte, semitorkade cocktailltomater, kronärtskocka, ruccola, oliver och Parmigiano Reggiano DOP.

BARNPIZZOR 130 kr

Margherita, Capricciosa och Vesuvio.

Övriga pizzor går även att få som barnpizzor, då drar vi av 30 kr på ordinarie pris.

Glutenfri pizzabotten 40 kr

Det är färdigköpta bottenar som bakas i samma ugn som vanliga pizzor och kommer därför innehålla spår av gluten.

ORDBOK

DOP: Denominazione di Origini Protetta: skyddad ursprungsbeteckning.

Fiordilatte: mozzarella gjord på komjolk, perfekt på pizza eftersom den innehåller mindre vätska än buffel mozzarella.

Mozzarella di bufala DOP: mozzarella gjord på vattenbuffelmjolk.

Nduja: Mjuk bredbar chilisalami.

Sopressa: Mild Salami.

Salamini piccante: Chilisalami

Friarielli: Syrlig bladgrönsak.

EFTER MATEN ELLER FÖRE

SPRIT

Limoncello	20 kr/cl
Grappa Bianco Cellini	25 kr/cl
Grappa Bianco Nardini	30 kr/cl
Grappa Riserva Cellini <i>(fatlagrad)</i>	30 kr/cl
Grappa Riserva Nardini <i>(fatlagrad)</i>	35 kr/cl
Fernet-Branca	25 kr/cl
Cognac	35 kr/cl
Whiskey	35 kr/cl

DRINKAR & SHOTS

450 Gradis Aperol Spritz	155 kr
Lemon Spritz <i>Limoncello, Prosecco och mineralvatten.</i>	155 kr
Gin Tonic <i>Fråga bartendern/servitör för olika alternativ.</i>	155 kr
Hot Shot <i>Kaffe, skakad grädde och Galliano.</i>	90 kr

DESSERT

Gelato 1/2 kulor <i>Vår egen glass, som bara måste provas. Fråga din servitör för dagens smaker.</i>	55/90 kr
Sorbet 1/2 kulor <i>Vår egen sorbet. Fråga din servitör för dagens smaker.</i>	55/90 kr
Affogato <i>En kula vaniljglass och en espresso som hälls över, klassisk, enkel och väldigt gott.</i>	75 kr
Tiramisu <i>Klassiskt recept med likör.</i>	95 kr
Panna Cotta <i>med säsongens bär.</i>	95 kr
Nutellapizza <i>Grädde, mozzarella, Nutella och mini marshmallows.</i>	190 kr

DESSERTVIN

Moscato d'Asti glas	90 kr
Moscato d'Asti Nivole, Piemonte, Halvflaska 375 ml	210 kr

KAFFE & TE

*Vårt espressokaffe kommer från Lidingö Rosteri
och teet från Tehuset Java.*

Bryggkaffe	35 kr
Espresso	35/40 kr
Americano	40 kr
Macchiato	45 kr
Capuccino	50 kr
Cafe Latte	55 kr
Te	40 kr

DRYCK

ALKOHOLFRITT

Coca-Cola, Fanta, Sprite	45 kr
Limonata	50 kr
Aranciata Rossa	50 kr
San Pellegrino 50 cl	50 kr
Apelsinjuice, glas	40 kr
Äppelmust, glas från Lidingö musteri	40 kr
Öl Peroni 0,0	50 kr
Cider Galipette 0,0	70 kr
Rött vin	70 kr
Vitt Vin	70 kr
Odd Bird mousserande vin, flaska 20 cl	95 kr

ÖL & CIDER

Peroni fat 20/40 cl	50/95 kr
Peroni flaska 33 cl	90 kr
Peroni glutenfri öl 33 cl	90 kr
Peroni Doppio Malto Gran Riserva 50 cl	125 kr
Vete(ran) öl, Staffan Olsson microbryggeri, 50cl, 5,8%	95 kr
Staffan Olsson, (Kul) Lager, microbryggeri, 33 cl, 4,8%	80 kr
Pilsner Urquell 33 cl	90 kr
Asahi 33 cl	90 kr
IPA flaska 33 cl	90 kr
Lättöl 33 cl	50 kr
Cider Galipette 33cl	85 kr

HUSETS PROSECCO

110/550 kr

HUSETS VITA

130/520 kr

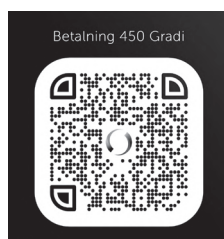
HUSETS ROSÉ

130/520 kr

HUSETS RÖDA

Valpolicella 130/520 kr

Chianti 160/650 kr



Swishnr **1231317023**

VID ALLERGIER FRÅGA PERSONALEN

VINLISTA

MOUSSERANDE

ITALIEN

Da Luca, Prosecco DOC , 100% Glera	110/550
Villa Sandi, Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG , 100% Glera, Veneto	640 kr
Jeio, Prosecco Rose DOC , 100% Glera, Bisol, Veneto	590 kr
Cuveé del lago, Franciacorta DOCG , extra brut, 2015, Massussi, Lombardiet	750 kr

FRANKRIKE CHAMPANGE

Launois Cuvée Reservée, NV, BdB Grand Cru	820 kr
Duval-Leroy, Blanc de Blancs Millésime 2007, Grand Cru Prestige	1220 kr
Duval-Leroy, Femme de Champagne Grand Cru Brut	1470 kr
Bonnet Grande Réserve Brut, Magnum 1,5l	1550 kr
Pol Roger, Grand reserv Brut, Baltazar 12l	15000 kr

VITA VINER

ALTO ADIGE

Terlan, Alto adige DOC , Chardonnay 2021	730 kr
Winkl, Alto adige Terlan DOC , Sauvignon Blanc 2021	750 kr

TOSCANA

Dama con l'Ermellino, Pinot Grigio, 2020, Villa da Vinci	130/520 kr
Solosole, Bolgheri DOC , Vermentino, 2020, Bolgheri	660 kr
Batar, Chardonnay&Pinot Bianco, 2014, Querciabella	1520 kr

VENETO

Bottega, Soave Classico DOC , Garganega 2018	550 kr
Soave Classico Organic, Garganega , 2021, Pieropan	670 kr

LE MARCHÉ

La Lucciola Arancione, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC , Verdicchio, 2020	580kr
---	-------

SICILIEN

Alta Mora, Etna Bianco DOC , Carricante, 2020	720 kr
--	--------

RÖDA VINER

VALPOLICELLA

Rio Albo, Valpolicella DOC , 2021, Ca'rugate	130/520 kr
Brigaldara, Valpolicella Ripasso Superiore DOC , Corvina, 2019, Brigaldara	630 kr
Soprasasso, Amarone della Valpolicella DOCG , Corvina, 2018	630 kr
Case Vecie, Amarone della Valpolicella DOCG , Corvina, 2016, Brigaldara	1080 kr
Case Vecie, Amarone della Valpolicella DOCG , Corvina, 2013, Brigaldara	1180 kr
La Grola, Veronese IGT , Syrah, Corvina, Oseleta, 2010, Allegrini, Magnum 1,5 liter	1550 kr

TOSCANA

Vergine delle Rocce, Chianti Riserva DOCG , Sangiovese, 2017	160/650 kr
San Giovanni Battista, Brunello di Montalcino DOCG , Sangiovese, 2017	920 kr
Guidalberto, Toscana IGT , Cabernet Sauvignon&Merlot, 2020, Tenuta San Guido	1220 kr

SICILIEN

Alta Mora, Etna Rosso DOC , Nerello Mascalese, 2019, Etna	620 kr
--	--------

MARCHÉ

La Cavalletta Gialla, Marché IGT , Sangiovese, 2017, Cantina Volverino	600 kr
La Civetta Rossa, Marché IGT , Montepulciano, 2016, Cantina Volverino	780 kr

ALTO ADIGE

Fuxeleiten, Pinot Nero, 2021, Pfitscher	740 kr
---	--------

PIEMONTE

Cantina del Borgo reale, Barolo DOCG , Nebbiolo, 2016	790 kr
Scarpa, Barbera D'Asti DOCG , Barbera, 2018, Casascarpa	820 kr
Sito Moresco, Lange DOP , Nebbiolo, 2020, GAJA	1020kr
Sarmassa, Barolo DOCG , Nebbiolo, 2016	1050 kr
Barbaresco, Barbaresco DOCG , 2019, GAJA	3100 kr