

## **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 har nu en ny och större bar, där vår bartender kan blanda goda cocktails och drinkar till er.*

*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

<b>Chips</b>	<b>35</b>
<b>Parmesanost</b>	<b>55</b>
<b>Oliver</b>	<b>70</b>
<i>Stora gröna söta oliver av sorten Bella di Cerignola</i>	
<b>Snackbricka</b>	<b>110</b>
<i>Två typer av salami, en mild och en lite starkare och några bitar parmesanost.</i>	

## VÅRA FÖRRÄTTER

<b>Vitlöksbröd</b>	<b>90</b>
<i>Bakat i vår pizzaugn, toppas med vitlöksolja och oregano. Räcker till 2 personer</i>	
<b>Insalata Caprese</b>	<b>150</b>
<i>Mozzarella di Bufala DOP, tomat, rucola, basilika och oregano.</i>	
<b>Tryffelflan med parmensanfondue</b>	<b>155</b>
<i>Kronärtskocka, grädde, polenta, ägg, parmesanost, saltorkad tomat, tryffelkräm</i>	
<b>Vitello Tonnato</b>	<b>165</b>
<i>Tunt skivat kalvkött, tonfiskröra med majonnäs, kapris, sardeller och persilja.</i>	
<b>Bruschetta med oxfile</b>	<b>170</b>
<i>Stekt oxfile, och svamp på en grillad brödskiva toppad med färsk rucola och Parmigiano Reggiano DOP. Kan med fördel delas av två personer</i>	
<b>Scampi al forno.</b>	<b>175</b>
<i>Grillade jätteräkor, serveras med zucchini och saffransdressing vid sidan om.</i>	
<b>Calamares frites</b>	<b>160</b>
<i>Friterade bläckfisk, serveras med vitlöksaioli vid sidan om.</i>	
<b>Zuppa di pesce (halv/hel)</b>	<b>175/230</b>
<i>Mustig fisksoppa från syditalien, gjord på tomatbas, innehåller fisk, blåmusslor, räkor, och grönsaker, rostade brödkrutonger på sidan.</i>	

## BARNMENY

<b>Pasta in Bianco 70 kr</b>
<i>Kokt pasta med olivolja.</i>
<b>Pasta al Pomodoro 120 kr</b>
<i>Pasta med tomatsås</i>
<b>Bolognese 130 kr</b>
<i>Pasta med köttfärsås</i>

## SALLADER

*Våra sallader har en bas av mixad grönsallad, morötter och tomat.*

<b>Liten grönsallad</b>	<b>70</b>
<i>Blandad grönsallad.</i>	
<b>Kycklingsallad à la 450 Gradi</b>	<b>195</b>
<i>Grillad kyckling, paprika, gurka, dinkelgryn. Serveras med en apelsin-, senap- och honungsdressing.</i>	

## VÅR EGENGJORDA RAVIOLI

*Gjorda för hand av vår kökschef Marco*

<b>Ravioli ripieno di ricotta e spinaci</b>	<b>270</b>
<i>Pastakuddar fyllda med spenat och ricotta Serveras med brynt smör och salvia eller bolognese, välj själva</i>	
<b>Ravioli ripieno di zucca</b>	<b>270</b>
<i>pastakuddar fyllda med pumpa, serveras med en parmensansås, toppas med amarettokex</i>	

## RISOTTO

<b>Risotto con i funghi</b>	<b>220</b>
<i>Svamprisotto, toppas med spenatkräm och riven parmesanost.</i>	
<b>Risotto frutti di Mare</b>	<b>295</b>
<i>Vår egenkokta skaldjursfond, vitt vin, vongole, blåmusslor, scampi, calamares, bläckfisk, tomat, vitlök och persilja.</i>	

## PASTA

<b>Pasta al Pomodoro</b>	<b>160</b>
<i>Gjord på San Marzano tomat.</i>	
<b>Bolognese</b>	<b>195</b>
<i>Klassiskt och gott lååångkok</i>	
<b>Pesto di Melanzane e burrata</b>	<b>215</b>
<i>Auberginpesto, mandel, parmesanost, tomat, toppas med burrata</i>	
<b>Pasta alla Calabrese</b>	<b>215</b>
<i>En lite hetare variant från syditalien med tomatsås, Salamini piccante, nduja, salsiccia, chevré och chilli.</i>	
<b>Tryffelpasta med oxfile</b>	<b>265</b>
<i>Oxfile, tryffelkräm, vitt vin, grädde, lök och färsk spenat.</i>	

-----  
**Vi har även glutenfri pasta**  
-----

## VÅRA PIZZOR

Mjölet som vi använder är ekologiskt och kommer från Molino Belotti en liten familjeägd mjölproducent i Brescia i norra Italien.

Vi blandar deras tipo 00 mjöl (extra finmalet) med ett av deras grövre mjöl för att få lite mer smak och textur.

Degen får kalljäsas i minst 3 dygn innan det blir pizzor av den.

Vår mozzarella är av typen Fiordilatte, vilket innebär att den är gjord på komjölk och det är den typen av mozzarella som de flesta pizzerior i Neapel använder på sina pizzor.

Vår Fiordilatte kommer från en producent som heter Fior d'Agerola som har sitt mejeri i byn Agerola högt ovanför Neapel, som vi besökt ett flertal gånger, senaste gången var nu i oktober 2023.

Vår vedeldade ugn är specialdesignad (för att matcha konstverket av "X:et" Eriksson på väggen) och handgjord, för att få jämn temperatur i hela ugnen.

Den är tillverkad av Roberto Fazzone, som har sin fabriks Alvingiano ca 5 mil norr om Neapel, hans ugnar används även av pizzeria 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)

180

Tomatsås, fiordilatte och basilika.

#### Margherita med färsk

#### buffelmozzarella (v)

235

Tomatsås, Parmigiano Reggiano DOP, färsk Mozzarella di Bufala DOP (efter gräddning) och basilika.

#### Marinara

160

Tomatsås, färsk vitlök, oregano

#### Napolitana

195

Tomatsås, sardeller, kapris, färsk vitlök och oregano.

#### Vesuvio

215

Tomatsås, fiordilatte, kokt skinka och kronärtskocka.

#### Nduja

215

Tomatsås, fiordilatte, Nduja, semitorkade cocktailtomater, olivolja och basilika.

#### Capricciosa

220

Tomatsås, fiordilatte, kokt skinka, Portabello och basilika.

#### Pepperoni

210

Tomatsås, fiordilatte, salamini piccante, basilika

#### Diavola

220

Tomatsås, fiordilatte, salamini piccante, chilliolja, fetaost och basilika.

#### Valtellina

240

Tomatsås, fiordilatte, Bresaola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, citron och ruccola.

#### Parma

240

Tomatsås, fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP och ruccola.

#### Al tonno

255

Tomatsås, fiordilatte, tonfisk, rödlök, kapris, oliver, citron och basilika.

### Gamberetti

255

Tomatsås, fiordilatte, handskalade räkor, vitlöksolja, citron och färsk persilja.

### Höst

235

Tomatsås, fiordilatte, Nduja, salamini piccante, rödlök, chiliolja och basilika.

### Red October

245

Tomatsås, fiordilatte, Salsiccia, Gorgonzola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, friarielli, oregano, färsk chili- och vitlöksolja.

### Funghi (V)

215

Tomatsås, fiordilatte, portobello och ruccola

### Karin Verde (v)

235

Tomatsås, fiordilatte, fetaost, oliver, kapris, rödlök, oregano, Parmigiano Reggiano DOP och ruccola.

### Antipasto misto

275

Tomatsås, Fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Bresaola, mild salami, salamini piccante, kronärtskocka, oliver, Parmigiano Reggiano. och ruccola.

### Jespers Parma Special

270

Tomatsås, fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP, ruccola och färsk Mozzarella di Bufala DOP som läggs på efteråt.

---

### Glutenfri pizzabotten 40 kr

Det är färdigköpta bottnar som bakas i samma ugn som våra vanliga pizzor, vi bakar dessa på aluminiumfolie men de kan fortfarande innehålla spår av gluten. Dessa glutenfria bottnar tar lite längre tid att grädda och är lite svårare att grädda i vår varma ugn.

---

## VITA pizzor (utan tomatsås)

### Salsiccia con friarielli 235

*Fiordilatte, salsiccia, friarielli, chiliolja, oliver, vitlöksolja, Parmigiano Reggiano DOP*

### Januari 235

*Fiordilatte, Salsiccia, färost, vitlöksolja, chiliolja, friarielli, ore-gano, rödlök, basilika och citron.*

### Chèvre 235

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

### April 240

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

### Tryffel 255

*Fiordilatte, grädde, Taleggio, tryffelsås, Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP och enpersiljekvist.*

### Augusti 235

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

### Cinque formaggi (v) 235

*Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Scamorza, Fiordilatte, kronärtskocka, oliver och Parmigiano Reggiano DOP.*

---

## BARNPIZZOR 130 kr

*Margherita, Capricciosa och Vesuvio.*

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

---

---

## Glutenfri pizzabotten 40 kr

*Det är färdigköpta botten som bakas i samma ugn som våra vanliga pizzor, vi bakar dessa på aluminiumfolie men de kan fortfarande innehålla spår av gluten. Dessa glutenfria botten tar lite längre tid att grädda och är lite svårare att grädda i vår varma ugn.*

## ORDBOK

**DOP: Denominazione di Origini Protetta: skyddad ursprungsbeteckning.**

**DOCG: Denominazione di Origini Protetta e Garantita: en ännu högre standard än DOP**

**Fiordilatte: Mozzarella gjord på komjolk, perfekt på pizza eftersom den innehåller mindre vätska än buffelmozzarella.**

**Mozzarella di bufala DOP: mozzarella gjord på vattenbuffelmjolk, vilket gör den extra smakrik.**

**Nduja: Mjuk bredbar chilisalami.**

**Sopressa: Mild Salami.**

**Salamini piccante: Chilisalami**

**Friarielli: Syrlig bladgrönsak.**

# EFTER MATEN ELLER FÖRE

## SPRIT

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

## DRINKAR & SHOTS

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

## DESSERT

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

## DESSERTVIN

<b>Moscato d'Asti glas</b>	<b>90</b>
<b>Moscato d'Asti Nivole, Piemonte, Halvflaska 375 ml</b>	<b>210</b>

## KAFFE & TE

*Vårt espressokaffe kommer från Lidingö Rosteri och teet från Tehuset Java, båda lokala företag här på ön.*

<b>Bryggkaffe</b>	<b>35</b>
<b>Espresso</b>	<b>35/40</b>
<b>Americano</b>	<b>40</b>
<b>Macchiato</b>	<b>45</b>
<b>Capuccino</b>	<b>50</b>
<b>Cafe Latte</b>	<b>55</b>
<b>Te</b>	<b>40</b>

Vid allergier fråga personalen

## 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

### HUSETS VITA

130/520

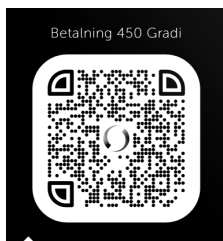
### HUSETS ROSÉ

130/520

### HUSETS RÖDA

Valpolicella 130/520

Chianti 160/650



Swishnr **1231317023**

VID ALLERGIER FRÅGA PERSONALEN

# VINLISTA

## MOUSSERANDE

### ITALIEN

<b>Prosecco DOC, Tenute Fiorielli, 100% Glera</b>	<b>110/550</b>
<b>Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG, Villa Sandi, 100% Glera, Veneto</b>	<b>640</b>
<b>Prosecco Rose DOC, Jeio, 100% Glera, Bisol, Veneto</b>	<b>590</b>

**FRANCIACORTA DOCG, EXTRA BRUT, CUVEÉ DEL LAGO, 2015, MASSUSSI, LOMBARDIET** 750

### FRANKRIKE CHAMPANGE

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

## VITA VINER

### ALTO ADIGE

<b>Terlan, Alto Adige DOC, Chardonnay 2021</b>	<b>730</b>
<b>Winkl, Alto Adige Terlano DOC, Sauvignon Blanc 2021</b>	<b>750</b>

### TOSCANA

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

### VENETO

Bottega, <b>Soave Classico DOC</b> , Garganega 2018	550 kr
<b>Soave Classico Organic, Garganega, 2021, Pieropan</b>	670 kr

### LE MARCHÉ

La Lucciola Arancione, <b>Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico DOC</b> , Verdicchio, 2020	580 kr
---	--------

### SICILIEN

<b>Vulca, Etna Bianco DOC, Carricante, 2020</b>	<b>720 kr</b>
---	---------------

# RÖDA VINER

## VALPOLICELLA

<b>San Zenoné, Valpolicella Ripasso Superiore DOC, 2021,</b>	<b>130/520</b>
Brigaldara, <b>Valpolicella Ripasso Superiore DOC,</b>	
Corvina, 2019, Brigaldara	<b>630</b>
Soprasasso, <b>Amarone della Valpolicella DOCG,</b> Corvina, 2018	<b>630</b>
Case Vecie, <b>Amarone della Valpolicella DOCG,</b>	
Corvina, 2016, Brigaldara	<b>1080</b>
La Grola, <b>Veronese IGT,</b> Syrah, Corvina, Oseleta, 2010, Allegrini, Magnum 1,5 liter	<b>1550</b>

## TOSCANA

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

## SICILIEN

<b>Vulca, Etna Rosso DOC,</b> Nerello Mascalese, 2019, Etna	<b>620</b>
---	------------

## MARCHÉ

La Cavalletta Gialla, <b>Marché IGT,</b> Sangiovese, 2017, Cantina Volverino	<b>600</b>
La Civetta Rossa, <b>Marché IGT,</b> Montepuliciano, 2016, Cantina Volverino	<b>780</b>

## ALTO ADIGE

Fuxeleiten, Pinot Nero, 2021, Pfitscher	<b>740</b>
---	------------

## PIEMONTE

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