



**VARMT VÄLKOMNA TILL OSS
HÄR PÅ 450 GRADI.**

Här har ni chansen att testa en av de 25 bästapizzeri-
orna i Europa.

Vi kan också erbjuda
italienska förrätter, pasta, desserter och vår
egengjorda "gelato", allt lagat med bra råvaror och
mkt passion och kärlek.

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	120 kr

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

Klassisk bruschetta med tomater	95 kr
Bruschetta med aioli	90 kr

VÅRA FÖRRÄTTER

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

Nygräddat direkt ifrån vår pizzaugn.

Insalata Caprese	150 kr
-------------------------	---------------

Mozzarella di Bufala DOP, tomater, ruccola, basilika och oregano.

Calamares frites	170 kr
-------------------------	---------------

Friterad Bläckfisk, serveras med vitlöksaioli och parmesanost.

Vitello Tonnato	165 kr
------------------------	---------------

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

Bruschetta med oxfile	180 kr
------------------------------	---------------

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

Prosciutto e melone	160 kr
----------------------------	---------------

Prosciutto di Parma 24 månader, cantaloupe melon, dressing med smak av mynta och citron

Burrata e scampi	185 kr
-------------------------	---------------

Burrata, ångad scampi, avocadokräm med ingefära och lime

Bresaola e carpaccio di Portobello	185 kr
---	---------------

Bresaola di Valtellina IGP, tunnt skivad Karl Johansvamp, Parmesanost 24 mån, grönsallad, tomater, balsamico dressing.

SALLADER

Liten grönsallad	70kr
-------------------------	-------------

Blandad grönsallad.

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

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

Sommrig tonfisksallad	225 kr
------------------------------	---------------

Färsk ångad tonfisk, fetaost taggiasche oliver, grönsallad, tomater, couscous med smak av grön curry, en dressing med smak av timjan och citron

PASTA & RISOTTO

Pasta al Pomodoro	170 kr
--------------------------	---------------

Gjord på San Marzano tomater. SÅ enkelt men ack sååå gott

Bolognese	205 kr
------------------	---------------

Klassiskt och gott lååångkok.

Pesto di Melanzane e burrata	225 kr
-------------------------------------	---------------

Auberginpesto, mandel, parmesanost, tomater, toppas med burrata

Pasta alla Calabrese	225 kr
-----------------------------	---------------

En lite hetare variant från syditalien med to-matsås, Salamini piccante, nduja, salsiccia, chevré, chilli.

Tryffelpasta med oxfile	275 kr
--------------------------------	---------------

Oxfile, tryffelkräm, vitt vin, grädde, lök och färsk spenat. Går att få vegetariansk också, då byter vi ut oxfilen mot svamp

Pasta alla puttanesca	225 kr
------------------------------	---------------

Oliver, kaporis, färsk tomat, sardeller, oregano och pepperoncino

Risotto con i funghi	230 kr
-----------------------------	---------------

Svamprisotto, toppas med spenatkräm och riven parmesanost.

Vi har även glutenfri pasta

BARNMENY

Pasta in Bianco 70 kr

Kokt pasta med olivolja.

Pasta al Pomodoro 120 kr

Gjord på San Marzano tomater.

Bolognese 130 kr

Klassiskt och gott lååångkok.

VID ALLERGIER FRÅGA PERSONALEN

VÅRA PIZZOR

Vår deg 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 högt ovanför Neapel. Vår vedeldade ugn är handgjord av Roberto Fazzone, som håller till i Alvinigano 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. I år hamnade vi på 25e plats i 50 toppizza Europa (www.50toppizza.it), när de rankade Europas 50 bästa pizzerior. Vi har också fått utmärkelse av Gambero Rosso (italiens svar på Guide Michelin) de senaste 5 åren för våra pizzor

RÖDA PIZZOR (MED TOMATSÅS)

Marinara	175	Pepperoni	225 kr
Tomatsås, färsk vitlök olivolja oregano		Tomatsås, fiordilatte, salamini piccante (stark salami), basilika	
Margherita (v)	190kr	Höst	235 kr
Tomatsås, fiordilatte, och basilika.		Tomatsås, fiordilatte, Nduja, salami piccante, rödlök, chiliolja, citron och basilika.	
Margherita med färsk buffelmozzarella (v)	245 kr	Funghi	230kr
Tomatsås, Parmigiano Reggiano DOP, färsk Mozzarella di Bufala DOP och basilika.		Tomatsås, fiordilatte, portabello och ruccola	
Napolitana	205 kr	Karin Verde (v)	250 kr
Tomatsås, sardeller, liguriska oliver, kapris, färsk vitlök och oregano.		Tomatsås, fiordilatte, fetaost, oliver, kapris, rödlök, oregano, Parmigiano Reggiano DOP och ruccola.	
Vesuvio	230 kr	Al tonno	275 kr
Tomatsås, fiordilatte, kokt skinka och kronärtskocka.		Tomatsås, fiordilatte, tonfisk, rödlök, kapris, oliver, citron och basilika.	
Nduja	220 kr	Antipasto misto	295 kr
Tomatsås, fiordilatte, Nduja, olivolja och basilika.		Tomatsås, Fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Bresaola, Sopressa, salamini piccante, kronärtskocka, oliver, Parmigiano Reggiano, citron och ruccola.	
Capricciosa	240 kr	Jespers Parma Special	280 kr
Tomatsås, fiordilatte, kokt skinka, Portabello och basilika.		Tomatsås, fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP, ruccola och färsk Mozzarella di Bufala DOP som läggs på efteråt.	
Diavola	245 kr		
Tomatsås, fiordilatte, salamini piccante, chilliolja, fetaost och basilika.			
Valtellina	255 kr		
Tomatsås, fiordilatte, Bresaola DOP, Parmigiano Reggiano DOP, citron, och ruccola.			
Parma	255 kr		
Tomatsås, fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP och ruccola.			
Gamberetti	275 kr		
Tomatsås, fiordilatte, handskalade räkor, vitlöksolja, citron och färsk persilja.			

Glutenfri pizzabotten 45 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 är svårare och tar lite längre tid att grädda i vår varma ugn

VITA pizzor (utan tomatsås)

Salsiccia con friarielli 255 kr

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

Januari 255 kr

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

Chèvre 255 kr

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

April 260 kr

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

Tryffel 275 kr

Fiordilatte, grädde, Taleggio, tryffelsås, Prosciutto di Parma DOP, Parmigiano Reggiano DOP och persilja, går att få som vegetarisk också, då byter vi ut parmaskinkan mot Portobello

Cinque formaggi (v) 235 kr

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

BARNPIZZOR 145 kr

Margherita, Capricciosa och Vesuvio.

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

Glutenfri pizzabotten 45 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.

VID ALLERGIER FRÅGA PERSONALEN

EFTER MATEN ELLER FÖRE

SPRIT

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

DRINKAR & SHOTS

450 Gradis Aperol Spritz	165 kr
Lemon Spritz Limoncello, Prosecco och mineralvatten.	165 kr
Gin Tonic Fråga bartendern/servitör för olika alternativ.	165 kr
Hot Shot Kaffe, skakad grädde och Galliano.	90 kr

DESSERT

Gelato 1/2 kulor	60/95 kr
Vår egen glass, som bara måste provas.	
Fråga din servitör för dagens smaker.	
Sorbet 1/2 kulor	60/95 kr
Vår egen sorbet.	
Fråga din servitör för dagens smaker.	
Affogato	75 kr
En kula vaniljglass och en espresso som hälls över,	
klassisk, enkel och väldigt gott.	
Tiramisu	95 kr
Klassiskt recept med likör.	
Panna Cotta	95 kr
med säsongens bär.	
Nutellapizza	190 kr
Grädde, mozzarella, Nutella och mini marshmallows.	

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	55 kr
Cafe Latte	60 kr
Te	40 kr

DRYCK

ALKOHOLFRITT

Coca-Cola, Fanta, Sprite	50 kr
Limonata	55 kr
Aranciata Rossa	55 kr
San Pellegrino 50 cl	55 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 ROSE

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 kr
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 MARCHE

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

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
--	---------------

MARCHE

La Cavalletta Gialla, Marché IGT , Sangiovese, 2017, Cantina Volverino	600 kr
La Civetta Rossa, Marché IGT , Montepuliciano, 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	1020 kr
Sarmassa, Barolo DOCG , Nebbiolo, 2016	1050 kr
Barbaresco, Barbaresco DOCG , 2019, GAJA	3100 kr