

450 GRADI

MENU

SNACKS

Chips	35
Parmesanost	55
Oliver	70
Crostini	55
Tryffelmajonäs	20
Aioli	20
Olivtopenad	30
Snacksbricka	120
Salamini piccante, salami sopressa och Parmigiano Reggiano DOP	

FÖRRÄTTER

Vitlöksbröd	115
Vedugnsbakat	
Insalata Caprese	145
Mozzarella di Bufala DOP, tomat, ruccola, basilika och oregano	
Vitello Tonnato	120
Tunnt skivad kalv, tonfiskröra med majonäs, kapris, sardeller och persilja	
Calamares frites	160
Friterade Bläckfiskringar, Aioli, Parmesanost och citron	
Bruschetta	180
Grillat bröd toppad med stekt oxfile, svamp, Ruccola, Parmigiano Reggiano DOP	

SALLAD

Liten Grönsallad	70
Mixad grönsallad	
Caesarsallad 450 Gradi	215
Grilladkyckling, mixadgrönsallad, Parmesanost, bacon brödkrutonger, Caesardressing	

PASTA

Pasta di pomodoro	170
San Marzano tomat. Så enkelt men ack sååå gott	
Pasta di Melanzane e burrata	245
Auberginepesto, mandel, parmesanost, tomat toppas med Burrata	
Tryffelpasta med svamp	275
Svamp, tryffelkräm, vittvin, lök, färsk spenat och grädde	
Pasta med scampi och sparris	245
Räkor, Sparris, vittvin, skaldjursfond, grädde, och tomatsås	
Bolognese	215
Klassiskt och gott låååångkok	
Lasagne alla Bolognese	235
Klassisk Lasagne med Bechamelsås, Köttfärs och Mozzarella	
Pasta alla Calabrese	235
Lite hetare tomatsås, Salami piccante, Nduja, Salsiccia, Chèvre och Chili	
Tryffelpasta med oxfile	285
Oxfile, tryffelkräm, vittvin, lök, färsk spenat och grädde	

RISOTTO

Svamprisotto	245
Carnarolliris, lök, vittvin, svampfond, smörstekt svamp, Parmesanost toppas med babyspenat	

BARN MENY

Pasta in Bianco	70
Pasta med olivolja	
Pasta al Pomodoro	120
Pasta med San Marzano tomat	
Bolognese	130
Köttfärssås	

450 GRADI

PIZZA

VÅRA PIZZOR

Vår deg får kalljäsa i minst 3 dygn innan den bakas ut. Vi gräddar våra pizzor i ca 450 graders värme i max 90 sekunder.

Mozzarellan vi använder är av typen fiordilatte och kommer från producenten Flor d' Agerola som har sitt mejeri i byn Agerolo högt ovanför Neapel.

Vår vedeldade ugn är handgjord av Roberto Fazzone som håller till i Alviniano strax utanför Neapel. Hans ugnar används även av I Massanielli som år efter år rankas som världens bästa pizzeria.

I år hamnade vi på 25:e plats i 50 toppizza Europa (www.50toppizza.it) när de rankar Europas 50 bästa pizzerior.

Vi är också väldigt stolta av att få utmärkelse av Gamber Rosso (Italiens svar på Guide Michelin) de senaste 5 åren för våra pizzor.

RÖDA PIZZOR (med tomatsås)

Marinara Tomatsås, färsk vitlök, olivolja och oregano	185	Pepperoni Tomatsås, Fiordilatte, salami piccante och basilika.	235
Margherita Tomatsås, Fiordilatte och basilika.	195	Funghi Tomatsås, Fiordilatte, portabello och rucola.	240
Margherita Bufala di Mozzarella Tomatsås, Parmegiano Reggiano DOP, Mozzarella di Bufala DOP och basilika.	255	Gamberetti Tomatsås, Fiordilatte, handskalade räkor, vitlöksolja, persilja och citron.	285
Napolitana Tomatsås, Sardeller, Liguriska oliver, kapris, färsk vitlök och oregano	215	Höst Tomatsås, Fiordilatte, Nduja, salami piccante, rödlök, chiliolja, citron och basilika.	245
Vesuvio Tomatsås, Fiordilatte, kokt skinka och Kronärtskocka.	240	Karin Verde Tomatsås, Fiordilatte, fetaost, oliver, kapris, rödlök, oregano Parmegiano Reggiano DOP och rucola.	260
Nduja Tomatsås, Fiordilatte, Nduja, olivolja och basilika.	230	Al tonno Tomatsås, Fiordilatte, tonfisk, oliver, kapris, rödlök, och basilika.	285
Capricciosa Tomatsås, Fiordilatte, kokt skinka, portobello och basilika.	250	Antipasto misto Tomatsås, Fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Bresaola, Sopresa salami piccante, kronärtskocka, oliver Parmegiano Reggiano DOP, rucola och citron.	335
Diavola Tomatsås, Fiordilatte, salami picante, chiliolja, fetaost och basilika.	255	Jespers Parma Special Tomatsås, Fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Parmegiano Reggiano DOP, rucola som efter gräddning toppas med färsk Mozzarella di Bufala DOP.	290
Valtellina Tomatsås, Fiordilatte, Bresaola DOP, Parmegiano Reggiano, rucola och citron.	265		
Parma Tomatsås, Fiordilatte, Prosciutto di Parma DOP, Parmegiano Reggiano DOP och rucola.	265		

450 GRADI

PIZZA

VITA PIZZOR (utan tomatsås)

v

Salsiccia con friarielli

265

Fiordilatte, Salsiccia friarelli, chili & vitlöksolja, oliver, Parmegiano Reggiano DOP, Ruccola och citron.

Chèvre

265

Fiordilatte, Chèvre, honung, rostade pinjenötter, salami piccante, svartpeppar och basilika.

Cinque formaggi

245

Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Scamorza Prosciutto di Parma DOP, Kronärtskocka och ruccola.

Kalixpizza

375

Crème fraîche, västerbottensost.
Toppas efter gräddning med 40g Kalixlöjrom, finhackad lök, citron och färsk dill

Januari

265

Fiordilatte, Salsiccia, friarelli, fårost, chili & vitlöksolja, oliver, oregano, rödlök, basilika och citron.

April

270

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

Tryffelpizza

285

Fiordilatte, grädde, Taleggio, tryffelsås, Prosciutto di Parma DOP, Parmegiano Reggiano DOP och persilja.

Vegetarisk Tryffelpizza

285

Fiordilatte, grädde, Taleggio, tryffelsås, Portobellosvamp, Parmegiano Reggiano DOP och persilja.

BARNPIZZOR

Margherita

145

Vesuvio

145

Capricciosa

145

Övriga pizzor går också att få som barnpizzor, då drar vi av 30kr på priset

Glutenfri Pizzabotten

50

Färdigköpt botten som gräddas i samma ugn som vanliga pizzor och kommer därför innehålla spår av gluten.

ORDBOK

Fiordilatte: Mozzarella gjord på komjölk. Perfekt på pizza eftersom den innehåller mindre vätska än buffelmozzarella

Mozzarella di Bufala DOP: Mozzarella gjord på vattenbuffelmjölk.

DOP: Denominazione di Origini Protetta-skyddad ursprungsbetäckning

Nduja: Mjuk bredbar chilisalami.

Sopressa: Mild salami.

Salamini Piccante: Chilisalami.

Friarielli: Syrlig bladgrönsak från Neapel.

450 GRADI

DESSERT

SPRIT

Limoncello	25kr/cl
Grappa Bianco di Casa	25kr/cl
Grappa Bianco Nardini	30kr/cl
Grappa Riserva Nardini	35kr/cl
Grappa Gaja di Barbaresco	40kr/cl
Grappa Gaja di Barolo	40kr/cl
Grappa Grappa di Bruenllo	40kr/cl
Fernet Branca	35kr/cl
Cognac	35kr/cl
Whiskey	35kr/cl

DRINKAR & SHOTS

450 Gradi Aperol Spritz	175
Aperol, Prosecco, sodavatten	
Lemon Spriz	175
Limoncello, Prosecco, sodavatten	
Hugo	165
Flädersaft, citron, mynta, Prosecco,	
GT	175
Fråga er servitör för olika alternativ	
Hot Shot	90
Galliano, skakad grädde och kaffe	

KAFFE & TE

Vårt utvalda te kommer ifrån Tehuset Java och kaffe från Lidingö rosteri.

Bryggkaffe	35
Espresso	40/45
Americano	45
Macchiato	45
Capuccino	55
Cafe latte	60
Te	40

GELATO & SORBET

Sorbet 1 el 2 kulor	60/95
Vår egen glass som bara måste provas. Fråga er servitör efter dagens smaker.	
Gelato 1 el 2 kulor	70/105
Vår egen sorbet som bara måste provas. Fråga er servitör efter dagens smaker.	
Affogato	95
Vår egen vaniljglass toppas med espresso	
Prosecco coupe	115
Vår egen sorbet toppas med Prosecco	

Vi gör vår egen sorbet och gelato

DESSERT

Tiramisu	95
Klassiskt recept smaksatt med likör	
Panna Cotta	95
Säsongsens bär	
Nutellapizza	190
Grädde, mozzarella, Nutella och minimarshmallows	
Nutella pizza med färsk bär	210

DESSERTVIN

Moscato d´Asti	90kr/gl
Moscato d´Asti 37,5 cl	199kr/hal

Vid allergier fråga personalen

450 GRADI

DRYCK

ALKOHOLFRITT

Coca-Cola, Fanta, Sprite	50kr
Limonata	55kr
Aranciata Rossa	55kr
San Pellegrino 50cl	55kr
Apelsinjuice, glas	40kr
Appelmust från Lidingö, glas	40kr
Öl Peroni 0,0%	60kr
Cider Galipette 0,0%	70kr
Rött vin	95kr
Vitt vin	95kr
Mousserande 20cl	95kr

CIDER

Cider Galipette 33cl	85kr
----------------------	------

ÖL

Peroni fat 20/40cl	50/95kr
Peroni flaska 33cl	90kr
Peroni flask Glutenfri 33cl	90kr
Peroni Doppio Malto Gran	135kr
Reserva 50cl	
Pilsner Urquell 33cl	90kr
Asahi 33cl	90kr
IPA 33cl	90kr
Lättöl 33cl	50kr

ÖL-MICROBRYGGERI

Staffan Olsson (kul) Lager 33cl	80kr
Vete(ran) öl Staffan Olsson 50cl	115kr

450 GRADI

VINLISTA

MOUSSERANDE

Jeio Brut DOC Veneto Glera	100/550kr
Villa Sandi Superiore Valdobbiadene DOCG Veneto Glera	640kr
Franciacorta Massussi del lago, Extra Brut DOCG Lombardiet Chardonnay, Pinot Bianco Och Pinot Nero	640kr

CHAMPAGNE

Launois Cuvée Reservée Champagne Chardonnay	820kr
Duval-Leroy Blanc de Blanc Millésime 2007 Grand Cru Prestige Champagne Chardonnay	1220kr
Duval-Leroy Femme de Champagne Grand Cru Champagne Chardonnay och Pinot Noir	1470kr
Bonnet Grande Réserve Brut, Magnum, 1,5L Champagne Chardonnay, Pinot Meunier och Pinot Noir	1550kr
Pol Roger Brut Réserve, Balthazar, 12L Champagne Chardonnay, Pinot Meunier och Pinot Noir	15 000kr

VITT

Nespolino Bianco Emilia-Romagna Chardonnay & Trebbiano	130/520kr
Alpha Zeta P Bianco Veneto Pinot Grigio	160/650kr
Ricasoli Lutelia Toscana Chardonnay	690kr
Pfitcher Saxum Alto Adige Sauvignon Blanc	790kr
La Lucciola Arancione del Castelli di Jesi Marche Verdicchio	650kr
Gaja Idda Etna Bianco Carricante Sicilien	990kr

450 GRADI

GLASVINLISTA

PROSECCO

Jeio Brut DOC Veneto 100/550kr

VITT

Nespolino Bianco Emilia-Romagna 130/520kr
Chardonnay & Trebbiano

Alpha Zeta P Bianco Veneto 160/650kr
Pinot Grigio

ROSÉ

Enzo Bartoli Rosato Piemonte 130/520kr
Barbera & Dolcetto

RÖTT

Nespolino Rosso Emilia-Romagna 130/520kr
Sangiovese & Merlot

Alpha Zeta R Ripasso Veneto 160/650kr
Corvina, Rondinella & Molinara

No 11 Tomas Broli, Chianti Riserva DOCG Toscana 160/650kr
Sangiovese

Ricossa Barolo Campolibero Piemonte 195/795kr
Nebbiolo

GAJA 1/2 FLASKOR

Gaja Rossj-Bass Piemonte 395kr/795kr
Chardonnay

Gaja Sito Moresco Langhe Piemonte 295kr/595kr
Nebbiolo

Gaja Ca´ Marcanda Magari Piemonte 395kr/795kr
Nebbiolo

Gaja Pieve St Restituta Brunello Toscana 445kr/895kr
Sangiovese

450 GRADI

VINLISTA

RÖTT

Nespolino Rosso Emilia-Romagna Sangiovese & Merlot	130/520kr
Alpha Zeta R Ripasso Veneto Corvina, Rondinella & Molinara	160/650kr
No 11 Tomas Brolin, Chianti Riserva DOCG Toscana Sangiovese	160/650kr
Mauro Molino Dolcetto DOC Piemonte Dolcetto	650kr
Michel Chiarlo Il Principe Langhe Piemonte Nebbiolo	650kr
La Cavaletta Gialla Marché Sangiovese	650kr
Ricossa Barolo Campolibero Piemonte Nebbiolo	195/795kr
Tenute Fioribelli Amarone Veneto Corvina, Rondinella & Molinara	990kr
Gaja Idda Etna Rosso Sicilien Nerello Mascalese	1470kr
Produttori del Barbaresco DOCG Piemonte Nebbiolo	1470kr