L'ECCELLENZA CHE UNISCE PIZZA E CUCINA.

Pizza, Cucina e altri piaceri. Tutti da gustare.

48OGRADI

L'ECCELLENZA CHE UNISCE PIZZA E CUCINA.

PIZZE AL PIATTO

IL SEGRETO È L'IMPASTO. MA NON SOLO.

480GRADI

Provola Affumicata, Friarielli Napoletani conditi con Aglio, Olio e Peperoncino, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio D.O.P., Salsiccia di Bovino, Basilico Fresco, Olio EVO dopo cottura.

€ 10,00

4 POMODORI (4 GUSTI)

- Pomodoro San Marzano D.o.p. e Mozzarella Fior di Latte.
- Pomodoro Pelato italiano e Origano.
- Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Pomodorino Spunzillo e Parmigiano Reggiano D.O.P.
- Provola affumicata e Pomodorino Datterino, Basilico Fresco, Olio EVO dopo cottura.

€ 10,00

ALICI E STRACCIATA DI BURRATA

Pomodoro San Marzano D.O.P., Pan Grattato, e dopo cottura Stracciata di Burrata, Alici, Basilico Fresco, Olio EVO.

€ 11,00

PANCETTA E TOMA

Fonduta di Toma piemontese e Scaglie di Bra tenero, Mozzarella Fior di Latte, Cipolla Gratinata, Pancetta Arrotolata.

€ 12,00

*ALIMENTO SURGELATO

COPERTO **€ 1,00** · AGGIUNTA O RINFORZO DI OGNI INGREDIENTE DA **€ 1** A **€ 5,00**. RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER I DETTAGLI DELLA RICHIESTA.

MARINARA
Pomodoro Pelato, Aglio, Origano, Olio EVO. € 5,00

MARGHERITA
Pomodoro Pelato, Mozzarella Fior di Latte, Basilico Fresco, Olio EVO. € 6,00

MARGHERITA D.O.P.
Pomodoro San Marzano D.O.P., Mozzarella Fior di Latte, Basilico Fresco, Olio EVO dopo cottura. € 6,50

BUFALA D.O.P.
Pomodoro Pelato, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Basilico Fresco, Olio EVO. € 7,50

CIPOLLA E GORGONZOLA D.O.P.
Pomodoro Pelato, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola D.o.p., Cipolla Rossa di Tropea, Basilico Fresco, Olio EVO. € 8,00

VEGETARIANA
Mozzarella Fior di Latte, Verdure di Stagione grigliate (Pomodorini Ciliegino, Zucchine, Melanzane, Peperoni), Basilico, Olio EVO. € 8,00

PESTO DI PISTACCHI
Mozzarella Fior di Latte, Provola Affumicata , Pesto di Pistacchio, Pomodorini, Olio EVO, Parmigiano Reggiano D.O.P. € 8,00

COSACCA
Pomodoro San Marzano D.O.P. abbondante, Pecorino Romano, Basilico e Olio EVO. € 7,50

BURRATA PUGLIESE
Pomodoro Pelato, Burrata Pugliese, Basilico Fresco, Olio EVO Dopo Cottura. € 10,00

MASTUNICOLA 480
Sugna di Maiale*, Pecorino Romano, Sale, Pepe, Basilico Fresco. € 7,00

CALZONE RIPIENO FRITTO
Ricotta Fresca, Mozzarella Fior di Latte, Salame Dolce, Prosciutto Cotto di Coscia, Pepe, Basilico. € 8,50

VALDOSTANA D.O.P.
Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto di Coscia, Fontina D'Aosta D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P., Basilico Fresco, Olio EVO. € 8,00

PARMA D.O.P.
Pomodoro Pelato, Mozzarella Fior di Latte, Rucola Fresca, Pomodorini Pachino, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P., Basilico Fresco, Olio EVO. € 9,50

SPILINGHESE
Pomodoro Pelato, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Cipolla Rossa di Tropea, 'Nduja, Basilico Fresco, Olio EVO. € 8,50

SALSICCIA E FRIARIELLI
Mozzarella Fior di Latte, Friarielli conditi con Aglio, Peroncino, Salsiccia di Suino, Basilico Fresco, Olio EVO. € 9,00

STRACCHINO E RUCOLA
Mozzarella Fior di Latte, Stracchino*, Rucola Fresca Basilico Fresco, Olio EVO. € 9,00

CALZONE RIPIENO CLASSICO
Pomodoro Pelato, Ricotta Fresca, Mozzarella Fior di Latte, Salame Dolce, Prosciutto Cotto di Coscia, Parmigiano Reggiano D.o.p., Basilico, Olio EVO. € 8,00

DISPONIBILI ANCHE LE PIZZE TRADIZIONALI

*ALIMENTO SURGELATO | COPERTO **€ 1,00** · AGGIUNTA O RINFORZO DI OGNI INGREDIENTE DA **€ 1** A **€ 5,00**. RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER I DETTAGLI DELLA RICHIESTA.

LE FOCACCE

LA SEMPLICITÀ È LA FORMA DELLA VERA GRANDEZZA.

CLASSICA

Olio Evo, Origano.

€ 4,00

LARDO O PROSCIUTTO CRUDO

Lardo o Prosciutto Crudo di Parma D.O.P.

€ 7,50

BRUSCHETTA

Pomodorini Pachino, Aglio, Origano, Olio Evo. € 4,50

FRESCA (CONDIMENTI A CRUDO)

Pomodorini Pachino, Rucola Fresca, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. € 7,00

VEGETARIANA

Mozzarella di Bufala D.O.P. a crudo, Verdure Grigliate (Peperoni, Melanzane, Zucchine), Basilico, olio EVO. € 7,00

*ALIMENTO SURGELATO

COPERTO **€ 1,00** · AGGIUNTA O RINFORZO DI OGNI INGREDIENTE DA **€ 1** A **€ 5,00**. RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER I DETTAGLI DELLA RICHIESTA.

I FRITTI

TUTTA LA PREZIOSITÀ DELLA DORATURA.

FRITTO 480GRADI*

1 Crocchetta di Patate, 4 Polpette di Melanzane,
4 Alici con la Provola, 1 Mozzarella in Carrozza, Verdure in Pastella.

€ 15,00

CUOPPO MIX*

Fritto di Calamari, Gamberi e Alici.

€ 15,00

MOZZARELLA IN CARROZZA*
Cordon Bleu di Pancarrè con Mozzarella Fior di Latte e Alici. € 7,00

CROCCHÈ DI PATATE*
Impasto a base di Patate Lesse farcite con Provola Affumicata. € 4,00

POLPETTE DI MELANZANE* (4 PZ)
Polpette di Pane Raffermo, Parmigiano Reggiano D.O.P., Melanzane Fritte. € 6,00

ALICI CON LA PROVOLA* (4 PZ)
Alici fresche e Provola Affumicata. € 6,00

CUOPPO DI CALAMARI*
Fritto di Calamari. € 13,00

CHIPS CACIO E PEPE O PAPRIKA
Patate Chips spolverate da Pecorino Romano e Pepe o Paprika. € 4,50

VERDURINE CROCCANTI IN PASTELLA
€ 4,50

PACCHERO FRITTO*
Pomodoro, Ripieno di Ricotta e Parmigiano Reggiano D.O.P., Basilico. € 8,00

LE PIZZE FRITTE

MARINARA
Pomodoro, Aglio, Basilico. € 6,00

CLASSICA
Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Basilico. € 7,50

*ALIMENTO SURGELATO | TUTTE LE PANATURE CONTENGONO PANGRATTATO, UOVO E FARINA.

COPERTO **€ 1,00** · AGGIUNTA O RINFORZO DI OGNI INGREDIENTE DA **€ 1** A **€ 5,00**. RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER I DETTAGLI DELLA RICHIESTA.

GLI ANTIPASTI

L'ATTESA DEL PIACERE È LEI STESSA PIACERE.

POLPO E PATATE CROCCANTI

Polpo* sbollentato e scottato in padella con Patate, conditi con Prezzemolo, Rucola.

€ 13,00

CHIACCHIERE NAPOLETANE

Pasta Cresciuta Fritta, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P., Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Pomodorini Pachino, Olive Verdi.

€ 10,00

INSALATA TIEPIDA DI CALAMARI

Calamari* a julienne scottati in padella conditi con Misticanza e Olio EVO. € 12,50

BURRATA PUGLIESE

Con Pomodorini Daterino, Olive Verdi, conditi con Misticanza. € 10,00

CROSTONE NAPOLETANO

Pane Tostato, Provola Affumicata, Pomodorini Datterino, Alici. € 6,50

BATTUTA DI MANZO

Tagliata al coltello con Sedano e Scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. € 10,00

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P.

Con Pomodorini Datterino, Olive Verdi, conditi con Misticanza. € 9,00

*ALIMENTO SURGELATO

COPERTO **€ 1,00** · AGGIUNTA O RINFORZO DI OGNI INGREDIENTE DA **€ 1** A **€ 5,00**. RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER I DETTAGLI DELLA RICHIESTA.

I PRIMI

SOLO UN CONSIGLIO, ASSAGGIATELI.

SPAGHETTI CON RAGÙ DI PESCE SPADA*

Pomodoro, Pesce Spada*, Capperi, Origano.

€ 13,00

RISOTTO SPECK, MELA VERDE E SALVIA

Riso carnaroli, Speck, Mela Verde Grammy Smith, Salvia, Burro, Parmigiano Reggiano D.O.P., Sale, Pepe.

€ 11,00

TAGLIOLINI AL RAGÙ DI SALSICCIA
Tagliolini*, Salsiccia di Suino, Salsa di Pomodoro. € 10,00

CALAMARATA
Pasta Calamarata*, Pomodorini Pachino, Cozze, Vongole, Calamari*, Gambero*. € 13,00

PACCHERI POMODORO, BASILICO E BURRATA
Pasta Paccheri* € 11,00

GNOCCHETTI DI FARINA E PATATE, SALSICCIA, BROCCOLI E POMODORI SECCHI
Gnocchetti *, conditi con Salsiccia di Suino, Broccoli, Aglio e Olio EVO. € 12,00

SPAGHETTI ALLE VONGOLE
Spaghetti*, Vongole, Prezzemolo Fresco e Olio EVO. € 13,00

LINGUINE AGLIO, OLIO E ALICI
Linguine*, Aglio, Olio EVO e Alici. € 10,00

*ALIMENTO SURGELATO

COPERTO **€ 1,00** · AGGIUNTA O RINFORZO DI OGNI INGREDIENTE DA **€ 1** A **€ 5,00**. RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER I DETTAGLI DELLA RICHIESTA.

I SECONDI

PERCHÈ IL BELLO DEVE ANCORA ARRIVARE.

GRIGLIATA DI PESCE

Pesce Spada*, Tonno*, Gambero*, Scampo*, Calamaro*.

€ 18,00

TAGLIATA DI SCAMONE ALLA PIASTRA

Scamone di Bovino con Pomodorini Pachino, Rucola,
Scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.

€ 14,00

BISTECCA PANATA O AI FERRI
Fettina di Carne di Vitello impanata e fritta o cotta in piastra con Rucola e Pomodorini Pachino. € 8,00

SPADA E MELANZANE
Pesce Spada*, Melanzane, Pomodorini. € 14,00

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI PATATE
Branzino *, Patate chips, Pomodorini Datterino, Olive Nere, Prezzemolo, Basilico, Olio EVO, Sale, Pepe, Vino bianco. € 14,00

TAGLIATA DI TONNO ROSSO IN CROSTA DI PISTACCHIO
Tonno Rosso* Scottato in Piastra con Granuli di Pistacchi e accompagnato con Olio EVO, Misticanza e Sale Rosa. € 15,00

CALAMARO O SPADA ALLA GRIGLIA*
Accompagnato con Olio EVO, Misticanza, Limone e Prezzemolo. € 14,00

IMPEPATA DI COZZE
Cozze, Aglio, Olio EVO, Prezzemolo, Vino Bianco, Pepe, Limone. € 10,00

I CONTORNI

PATATE AL FORNO O FRITTE* € 4,00

VERDURE ALLA GRIGLIA € 5,50

FRIARIELLI NAPOLETANI SALTATI CON OLIO EVO PEPEROCINO E AGLIO € 4,50

INSALATA VERDE € 3,00

INSALATA NIZZARDA
Lattuga, Uovo Sodo, Pomodorini Datterino, Alici, Olive, Tonno sott'olio EVO, Peperoni. € 7,00

*ALIMENTO SURGELATO

COPERTO **€ 1,00** · AGGIUNTA O RINFORZO DI OGNI INGREDIENTE DA **€ 1** A **€ 5,00**. RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER I DETTAGLI DELLA RICHIESTA.

MENU BABY

GRANDI INGREDIENTI ANCHE PER I PIÙ PICCOLI.

MINI PIZZA MARGHERITA

Pomodoro Pelato, Mozzarella Fior di Latte, Basilico Fresco, Olio EVO.

€ 3,50

COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATINE FRITTE*

Piatto Unico.

€ 7,00

MINI PIZZA AMERICANA

Pomodoro Pelato, Mozzarella Fior di Latte, Patatine Fritte*, Würstel, Basilico Fresco, Olio EVO. € 5,50

PASTA IN BIANCO/POMODORO

Pasta condita con Olio EVO o Pomodoro. € 5,00

PIATTO DI PROSCIUTTO COTTO O CRUDO

Piatto di Prosciutto Cotto di Coscia o Crudo di Parma D.O.P. € 5,00

*ALIMENTO SURGELATO

COPERTO **€ 1,00** · AGGIUNTA O RINFORZO DI OGNI INGREDIENTE DA **€ 1** A **€ 5,00**. RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA PER I DETTAGLI DELLA RICHIESTA.

BEVANDE E VINI

BEVANDE PER TUTTI I GUSTI, VINI PER I PALATI PIÙ RAFFINATI.

BEVANDE

ACQUA NATURALE	750ml	€ 2,50
ACQUA FRIZZANTE	750ml	€ 2,50
ACQUA NATURALE PET	500ml	€ 1,00
ACQUA FRIZZANTE PET	500ml	€ 1,00
COCA COLA	330ml	€ 3,00
COCA COLA ZERO	330ml	€ 3,00
ESTATHÈ LIMONE/PESCA	330ml	€ 2,50
ARANCIATA	275ml	€ 2,50
CHINOTTO	275ml	€ 2,50
GAZZOSA	275ml	€ 2,50
TONICA	275ml	€ 2,50

ROSSI

BARBERA D'ALBA D.O.C. RAIMONDA
Vino libero - FONTANAFREDDA - **il Calice € 3,00** € 15,00

DOLCETTO DI TREISO
FONTANAFREDDA € 15,00

NEBBIOLO D'ALBA MARNE BRUNE
FONTANAFREDDA - **il Calice € 4,00** € 15,00

PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI D.O.C.G
SETTEVULCANI € 15,00

LETTERE PENISOLA SORRENTINA D.O.C
OTTOUVE - **il Calice € 4,00** € 18,00

ROSSI STRUTTURATI

BAROLO D.O.C.G. SERRALUNGA D'ALBA
Vino libero - FONTANAFREDDA Calice € 4,00

PINOT NERO
SERAFINI E VIDOTTO € 20,00

BIANCHI

ROERO ARNEIS D.O.C.G. PRADALUPO
Vino libero - FONTANAFREDDA - **il Calice € 3,00** € 14,00

TRAMINER AROMATICO I.G.T.
LE VIGNE DI ZAMÒ - **il Calice € 3,00** € 15,00

ROSÈ

CONTESSA ROSA ROSÈ Alta Langa D.O.C.G. BRUT
FONTANAFREDDA - **il Calice € 5,00** € 20,00

LANGHE ROSATO SANTA VITTORIA
FONTANAFREDDA - **il Calice € 4,00** € 15,00

BOLLICINE

ALTA LANGA D.O.C.G EXTRA BRUT
FONTANAFREDDA - **il Calice € 5,00** € 20,00

ESORDIO EXTRA DRY
FONTANAFREDDA - **il Calice € 3,00** € 12,00

CA' DEL BOSCO € 40,00

BIRRE ALLA SPINA

4 LUPPOLI ORIGINALE
PORETTI 20 cl € 2,50 / 40 cl. € 4,00

6 LUPPOLI BOCK ROSSA
PORETTI 20 cl € 2,50 / 40 cl. € 4,00

WEISS
TUCHER WEIZEN 20 cl € 4,00 / 40 cl. € 6,00

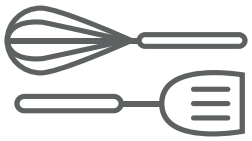
BIRRE IN BOTTIGLIA

4 LUPPOLI ORIGINALE
PORETTI 33 cl € 2,50 / 66 cl. € 4,00

9 LUPPOLI
PORETTI 33 cl € 3,00

L'INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI.

Ai sensi del regolamento CE/1169/2011



Gentile Ospite,
La ringraziamo per aver scelto il nostro locale. Ci auguriamo che la Sua permanenza si svolga secondo le aspettative. Da parte nostra cercheremo di fare il meglio per soddisfare i Suoi desideri.

Ci siamo organizzati per consentirLe una scelta alimentare in piena sicurezza, seguendo sistematiche procedure di controllo dei nostri processi produttivi e tenendo in evidenza l'eventuale presenza di ingredienti allergici che, sappiamo, possono provocare in persone sensibili reazioni indesiderate e fastidiose.

Disponiamo di un' "agenda allergeni" per tutti i prodotti serviti, che aggiorniamo continuamente, per consentire al nostro personale di soddisfare ogni Sua curiosità a riguardo.

Saremo lieti di poterLa accompagnare con serenità e con nostro grande piacere nelle Sue scelte.

Buon appetito!

- **Cereali contenente glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut od i loro ceppi derivati)
- **Crostacei** e loro prodotti derivati
- **Uova** e prodotti derivati
- **Pesce** e prodotti derivati
- **Arachidi** e prodotti derivati
- **Soia** e prodotti derivati
- **Latte** e prodotti derivati
- **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci comuni, pistacchi, noci di anacardi)
- **Sedano** e prodotti derivati
- **Sesamo** e prodotti derivati
- **Senape** e prodotti derivati
- **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/l espressi come SO_2
- **Lupini** e prodotti derivati
- **Molluschi** e prodotti derivati.

L'ECCELLENZA CHE UNISCE DOLCEZZA E BUON GUSTO.

Dolci di nostra produzione, di Sal De Riso, Vini Dolci,
Caffetteria, Amari e molto altro.

48OGRADI

L'ECCELLENZA CHE UNISCE PIZZA E CUCINA.

I NOSTRI DOLCI

TUTTO IL GUSTO DI FINIRE IN BELLEZZA LA CENA.

TORTINO DI MELE CREMA PASTICCIERA E CANNELLA

Pan di Spagna, Crema Pasticciera, Mele Golden, Cannella, Cioccolato.

€ 6,00

LA ZEPPOLA DI SAN GIUSEPPE*

Pasta Bignè cotta al forno ripiena di Crema Chantilly.

€ 5,50

CANNOLI SICILIANI

Pasta soffice fritta ripiena di Ricotta Fresca, completata con Gocce di Cioccolato oppure con Canditi e Amarene.

€ 6,00

IL TIRAMISÙ NAPOLETANO

Savoiardi, Uova, Crema di Mascarpone, Caffè, Panna Montata, Scaglie di Cioccolato Fondente.

€ 6,00

*ALIMENTO SURGELATO

I DOLCI DI SAL DE RISO

IL BABÀ AL RUM INVECCHIATO*
Babà inzuppato con bagna al Rum invecchiato. € 6,50

LA PASTIERA NAPOLETANA*
Grano Cotto, Ricotta Fresca di Tramonti, Frutta Candita
e bucce degli agrumi della Costiera. € 6,50

LA DELIZIA AL LIMONE*
Pan di Spagna con Crema Pasticcera al Succo di Limone
e ricoperto con una salsa con bucce di "Limone Costa d'Amalfi IGP". € 6,50

LA TORTA RICOTTA E PERE*
Biscotto alle Nocciole farcito con Crema di Ricotta
mantecata con cubetti di Pere Williams. € 6,50

GELATO & FRUTTA

MACEDONIA DI FRUTTA
Con aggiunta di Gelato € 6,00 € 5,00

SORBETTO AL LIMONE O COPPA GELATO**
Con Liquore € 5,00 € 4,00

ANANAS FRESCA € 4,50

*ALIMENTO SURGELATO | * La lista dei dolci potrebbe subire variazioni o integrazioni che il personale di sala comunicherà a voce.

GLI ACCOMPAGNAMENTI

VINI DOLCI, CAFFETTERIA, AMARI E MOLTO ALTRO.

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,50
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO IN TAZZA PICCOLA	€ 1,50
CAFFÈ D'ORZO IN TAZZA GRANDE	€ 2,00
CAFFÈ AMERICANO	€ 2,50
GINSENG IN TAZZA PICCOLA	€ 1,50
GINSENG IN TAZZA GRANDE	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 2,00
MAROCCHINO	€ 2,00
THÈ CLASSICO	€ 1,50
AGGIUNTA PANNA	€ 0,50
AGGIUNTA GELATO	€ 1,00
CORREZIONE	€ 1,00

VINI DA DOLCE

MONCUCCO MOSCATO D'ASTI
Vino libero - FONTANAFREDDA - **il Calice € 4,00** € 12,00

GRAPPE E DISTILLATI

GRAPPA DI ARNEIS - Bicchiere € 4,00	€ 24,00
GRAPPA DI BAROLO - Bicchiere € 4,00	€ 24,00
GRAPPA DI MOSCATO - Bicchiere € 4,00	€ 24,00
WHISKY GLEN GRANT	€ 4,00
RUM PAMPERO RISERVA	€ 4,00

AMARI&LIQUORI

SAN SIMONE	€ 3,00
MONTENEGRO	€ 3,00
SAMBUCA	€ 3,00
AMARO DEL CAPO	€ 3,00
JAGERMEISTER	€ 3,00
AMARETTO DI SARONNO	€ 3,00
BAILEYS	€ 3,00
FERNET BRANCA	€ 3,00
VECCHIA ROMAGNA	€ 3,00
MIRTO	€ 3,00
PORTO	€ 3,00
LIMONCELLO - Bicchiere € 3,00	€ 14,00

I NOSTRI COCKTAIL E APERITIVI

IL SOLITO
6 P.M. Montanaro, Vermouth di Torino Bianco Montanaro, uno spruzzo di Acqua Tonica Lurisia, Lime spremuto, Arancia. € 6,00

IL DOPOLAVORO
6 P.M. Montanaro, Prosecco D.O.C. di Treviso, Acqua Frizzante, Arancia. € 6,00

L'ITALIANO
6 P.M. Montanaro, Vermouth di Torino Rosso Montanaro, Vermouth di Torino Extra Dry Montanaro, uno spruzzo di Acqua Frizzante, lime spremuto, Arancia. € 6,00

IL MONTANARO SPRITZ
Esordio Extra Dry, Acqua Frizzante, 6 P.M. Montanaro, Spicchio d'Arancia. € 4,00

SEGUICI ANCHE SU | 480GRADI.IT

480GRADI

L'ECCELLENZA CHE UNISCE PIZZA E CUCINA.