



480GRADI

# IL NOSTRO MENU



## PIZZE

### MARGHERITA 6,00

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

### BUFALA D.O.P. 8,00

Pomodoro Pelato, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Basilico Fresco, Olio EVO.

### CIPOLLA E GORGONZOLA 8,00

Pomodoro Pelato, Mozzarella Fior di Latte, Gorgonzola D.O.P., Cipolla Rossa di Tropea, Olio EVO.

### PESTO DI PISTACCHI 10,00

Mozzarella Fior di Latte, Provola Affumicata, Pomodorini Ciliegino, Parmigiano Reggiano D.O.P., in uscita Pesto di Pistacchio.

### BURRATA PUGLIESE 10,00

Pomodoro Pelato, in uscita Burrata Pugliese, Basilico Fresco, Olio EVO.

### TRICOLORE 10,00

Pomodoro Pelato, Fior di Latte, in uscita Pomodorini Ciliegino, Rucola e Bufala.

### CALZONE RIPIENO FRITTO 8,50

Ricotta Fresca, Mozzarella Fior di Latte, Salame Dolce, Prosciutto Cotto di Coscia, Pepe.

### VALDOSTANA D.O.P. 9,00

Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto Cotto di Coscia, Fontina d'Aosta D.O.P., Parmigiano Reggiano D.O.P., Olio EVO.

### PARMA D.O.P. 9,50

Pomodoro Pelato, Mozzarella Fior di Latte, Pomodorini Ciliegino, in uscita Rucola Fresca e Prosciutto Crudo di Parma D.O.P., Olio EVO.

### SPILINGHESE 8,50

Pomodoro Pelato, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Cipolla Rossa di Tropea, Nduja, Basilico Fresco, Olio EVO.

### SALSICCIA E FRIARIELLI 9,00

Mozzarella Fior di Latte, Friarielli conditi con Aglio, Olio e Peperoncino, Salsiccia di Suino.

### CALZONE RIPIENO CLASSICO 8,00

Pomodoro Pelato, Ricotta Fresca, Mozzarella Fior di Latte, Salame Dolce, Prosciutto Cotto di Coscia, Parmigiano Reggiano D.O.P., Basilico, Olio EVO.

### ALICI E STRACCIATA 11,00

Pomodoro Pelato, Pan Grattato e in uscita Stracciata di Burrata, Alici, Basilico Fresco, Olio EVO.

### UNIONI 12,00

Pomodoro Pelato, in uscita Bufala, Speck e Noci.

### 480GRADI 10,00

Provola Affumicata, Friarielli Napoletani conditi con Aglio, Olio e Peperoncino, Pomodorino Ciliegino, Salsiccia di Bra a Crudo.

### SEMPLICE 6,00

Pomodoro Pelato, Alici, Olive Taggiasche, Capperi, Olio all'Aglio, Origano.

### ESTIVA 11,00

Provola Affumicata, in uscita Capperi, Olive Taggiasche, Olive Verdi, Cipolla Rossa di Tropea, Pomodorini Ciliegino e Tonno.

### LA RIPIENA 11,00

Provola Affumicata, Cornicione Ripieno di Ricotta e in uscita Pancetta Arrotolata.

### STRACCIADELLA 12,00

Fior di Latte, in uscita Mortadella, Stracciata di Burrata, Granella di Pistacchio e Zeste di Limone.

### STRACCIATA DI MELANZANE 9,00

Ragù di Melanzane, Prosciutto Cotto di Coscia, in uscita Parmigiano Reggiano.

### L'ORTO480 8,50

Fior di Latte, in uscita Julienne di Zucchine, Carote, Peperoni, condita con Coulis di Peperoni.

DISPONIBILI ANCHE PIZZE TRADIZIONALI



## FOCACCE

### CLASSICA 4,00

Olio Evo, Sale, Origano.

### FRESCA 8,50

Pomodorini Ciliegino, Rucola Fresca, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. (Condimenti a crudo)



## MONTANARINE

### LA ROSSA 3,00

Pasta Fritta, Pomodoro e Parmigiano Reggiano.

### LA GOURMET 3,50

Pasta Fritta, Mortadella, Stracciata di Burrata e Granella di Pistacchio.

### LA VERDE 3,50

Pasta Fritta, Rucola, Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. e Scaglie di Parmigiano Reggiano.

### TRIS DI MONTANARINE 9,00



## FRITTI

### FRITTO 480GRADI\* 15,00

1 Crocchetta di Patate, 3 Polpette di Melanzane, 2 Paccheri Fritti, 1 Mozzarella in Carrozza, Verdure in Pastella.

### CUOPPO MIX\* 15,00

Fritto di Calamari e Gamberi.

### CHIACCHIERE NAPOLETANE 10,00

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

### MOZZARELLA IN CARROZZA\* 7,00

(2 PEZZI) Pancarré ripieno di Mozzarella Fior di Latte, Alici, Panato e Fritto.

### CROCCHÈ DI PATATE\* 4,00

(2 PEZZI) Impasto a base di Patate Lesse farcite con Provola Affumicata, Panato e Fritto.

### POLPETTE DI MELANZANE\* 6,00

(4 PEZZI) Pane Raffermo, Parmigiano Reggiano D.O.P., Melanzane Fritte.

### PACCHERO FRITTO\* 8,00

Pomodoro, Pacchero Fritto ripieno di Ricotta e Parmigiano Reggiano D.O.P., Basilico.

### CUOPPO DI CALAMARI\* 10,00

Fritto di Calamari.

### VERDURINE CROCCANTI

### IN PASTELLA 4,50



DALL'ANTICA **TRADIZIONE NAPOLETANA**, NASCE IL NOSTRO IMPASTO CARATTERIZZATO DA UNA **LENTA LIEVITAZIONE**, MAI INFERIORE ALLE **32 ORE**. IL RISULTATO SONO LE NOSTRE GUSTOSISSIME PIZZE **INCREDIBILMENTE LEGGERE E DIGERIBILI**.

# LA FELICITÀ HA LA FORMA DELLA VERACE PIZZA NAPOLETANA!

E NOI L'ABBIAMO PER TUTTI I GUSTI.



## ANTIPASTI

### POLPO\* E PATATE CROCCANTI 10,00

Polpo\* Scottato in Padella, Olive Taggiasche, Patate, Prezzemolo e Pomodorini.

### INSALATA TIEPIDA DI CALAMARI\* 10,00

Calamari\* a julienne scottati in padella con Misticanza e Olio EVO.

### BURRATA PUGLIESE 10,00

Con Pomodorini Ciliegino, Olive Verdi e Misticanza.

### CROSTONE NAPOLETANO 5,00

(2 PEZZI) Pane Tostato, Provola Affumicata, Pomodorini Ciliegino, Alici.

### BRUSCHETTA POMODORINI E BASILICO 3,00

Pane Tostato, Pomodorini Ciliegino, Aglio e Basilico.

### MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. 7,00

Con Pomodorini Ciliegino, Olive Verdi e Misticanza.

### CHIPS DI PATATE 2,50

### CHIPS CACIO, PEPE E PAPRIKA 3,00



## SECONDI

### TONNO\* ALLA GRIGLIA SU LETTO DI RUCOLA E POMODORINI €16,00

Tonno\* Scottato alla piastra con Olio EVO, Rucola e Pomodorini Ciliegino.

### TAGLIATA DI SCAMONE\* ALLA PIASTRA 14,00

Scamone di Bovino\* con Pomodorini Ciliegino, Rucola, Scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.

### BISTECCA\* PANATA/AI FERRI 8,00

Fettina di Carne di Vitello\* impanata e frita o cotta alla piastra con Rucola e Pomodorini Ciliegino.

### FILETTO DI BRANZINO\* IN CROSTA DI PATATE 12,00

Branzino\*, Patate chips, Pomodorini Ciliegino, Olive Nere, Prezzemolo, Basilico, Olio EVO, Sale, Pepe.

### CALAMARO\* O SPADA\* ALLA GRIGLIA 12,00

Accompagnato con Olio EVO, Misticanza, Limone e Prezzemolo.

### COTOLETTA\* ALLA MILANESE 8,00

Fettina Di Pollo\* Impanata E Fritta, Uovo e Pangrattato.



## PRIMI

### SPAGHETTI CON PESCE SPADA\* 10,00

Pomodoro, Pesce Spada\*, Capperi, Origano.

### LINGUINE AL RAGÙ DI SALSICCIA\* 8,00

### PACCHERI POMODORO, BASILICO E BURRATA 11,00

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE\* 10,00

Spaghetti, Vongole\*, Prezzemolo Fresco e Olio EVO.

### SPAGHETTI, GAMBERI\* E ZUCCHINE 9,00



## BABY MENU

### MINI PIZZA MARGHERITA 3,50

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

### COTOLETTA ALLA MILANESE\* CON PATATINE FRITTE\* 7,00

Piatto Unico.

### MINI PIZZA AMERICANA 5,50

Pomodoro Pelato, Fior di Latte, Patatine Fritte\*, Würstel, Basilico Fresco, Olio EVO.

### PASTA IN BIANCO/POMODORO 5,00

Pasta condita con Olio EVO o Pomodoro.

### PIATTO DI PROSCIUTTO COTTO O CRUDO 5,00

Piatto di Prosciutto Cotto di Coscia o Crudo di Parma D.O.P.



## CONTORNI

### PATATE AL FORNO O FRITTE\* 4,00

### VERDURE ALLA GRIGLIA 5,50

Zucchine, Melanzane, Peperoni, Pomodoro.

### INSALATA MISTA 4,50

Insalata Verde, Carote Julienne, Pomodori.

### INSALATONA 6,00

Insalata Verde, Olive, Fiordilatte, Mais, Pomodorini, Carote Julienne.

### SPINACI\* ALL'OLIO EVO 4,50

### INSALATA NIZZARDA 7,00

Insalata Verde, Uovo Sodo, Pomodorini Ciliegino, Alici, Olive, Tonno, Peperoni.

### FRIARIELLI NAPOLETANI SALTATI CON OLIO EVO PEPERONCINO E AGLIO 4,50

## INFORMATIVA SUGLI ALLERGENI

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011

Gentile Cliente, ti avvisiamo che nei nostri piatti e nelle nostre pizze, possono essere contenuti questi tipi di allergeni: **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<sub>2</sub>, **LUPINI** e prodotti derivati, **MOLLUSCHI** e prodotti derivati.

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.