

## VORWEG

<b>Caprese 2.0</b>	7,00 €
Mozzarella Bufala Campana DOP Cherry-Tomaten + Flatbread   Oregano   Olivenöl	8,50 €
<b>Flammkuchen</b>	5,50 €
Schmand   Rote Zwiebeln   Lauch Südtiroler Bacon   Bergkäse	
<b>485 Bruschetta</b>	5,90 €
Hausgemachtes Brot   Guacamole   Schinken   Champignons   Oliven-Tapenade	
<b>Schlemmerzunge reloaded</b>	3,00 €
Flatbread   Provolone   Steirisch. Bergkäse	
<b>Surf &amp; Turf</b>	16,50 €
Baskische „Nardin“ Anchovies (100g Dose) Parmaschinken 24 Monate   Flatbread •Anchovies   Flatbread	12,50 €
<b>Antipasti „WollLust“</b>	13,50 €
Parmaschinken 24 DOP   Südtiroler Bacon Salami   Black Angus-Bresaola   Bufala Parmesan 24 DOP   Kochschinken Kalamata-Oliven   Flatbread	
<b>Unsere 485° Salate:</b>	klein / groß
<b>„Garten Eden“ Salat</b>	5,50 € / 9,80 €
Käuter- und Feldsalat vom „Gemüsehof Frings“   Apfeldressing   Walnuss Cherry Tomaten   Parmesan-Cracker + Flatbread   Oregano   Olivenöl	11,00 €
<b>485° Caesar Salat</b>	8,50 €
Romana Salat   Homemade Caesar-Dressing Bacon   Parmesan 24 DOP   Flatbread +BIO Huhn von Schickermooser (Sauerland) Gewürz Tuk Meric „Hennes Finest“	12,90 €

## EXTRA TOPPINGS

<b>Mozzarella di Bufala</b>	3,50 €
<b>Parmaschinken 24 Monate DOP</b>	5,00 €

# 485°

## PIZZA

<b>Margherita Bufalina</b>	9,00 €
Tomaten   Mozzarella Bufala Campana DOP Basilikum   Olivenöl Extra Vergine „Gold“- Frantoio Romano (Kampanien)	
<b>Salame</b>	9,50 €
Tomaten   Fior di Latte Mozzarella Fenchel-Salami aus der Toskana	
<b>Hellboy</b>	12,00 €
Tomaten   Fior di Latte Mozzarella Chorizo Iberico Negra   Oregano Pimenton de la Vera   Homemade BIO Chili- Honig mit dried Chili's Gemüsehof Frings	
<b>Marinara De Luxe »vegan«</b>	7,00 €
Tomaten   Cherry-Tomaten „Capperi di Pantelleria IGP“ (Kapern) Oregano   Knoblauch	
<b>Margherita</b>	8,00 €
Tomaten   Fior di Latte Mozzarella Basilikum   Olivenöl Extra Vergine „Gold“- Frantoio Romano (Kampanien)	
<b>Pizza Quattro Funghi</b>	10,50 €
Schmand   Rote Zwiebeln   Austerpilze Shiitake   Champignons   Kräutersaitlinge Petersilie   Parmesan-Cracker	
<b>Speckenwolf</b>	11,00 €
Provolone   Fior di Latte Mozzarella Champignons   Südtiroler Bacon Rote Zwiebeln	
<b>Popeye Pie »vegetarisch«</b>	9,50 €
Steirischer Bergkäse   Fior di Latte Mozzarella   Baby-Spinat   Knoblauch Pfeffer „Hennes Finest“	
<b>Holy Guacamole »vegan«</b>	10,00 €
Avocado-Basilikumguacamole   Rucola Kreuzkümmel   Kalamata Oliven Cherry Tomaten   Crunchy Süßkartoffelchips	

# 485°

<b>Carpaccio</b>	12,50 €
Fior di Latte Mozzarella   Fontina d'Aosta Carpaccio vom Black Angus   Rucola Parmesan 24 DOP	
<b>Just Ham</b>	12,00 €
Tomaten   Fior di Latte Mozzarella Champignons   Rheinischer Saftschinken vom „Schwäbisch Hallischen Schwein“, Metzgerei Uwe Schmidt, Koblenz	
<b>Mr. Burns (it's HOT!)</b>	12,00 €
Tomaten   Fior di Latte Mozzarella Nduja (Salami aus Kalabrien) Rote Zwiebeln   Peperoni	
<b>Pizza Friarelli</b>	11,50 €
Provolone   Italienische Salsiccia Broccoli Friarelli de Rapa   Fior di Latte Mozzarella	
<b>Parma Power</b>	14,00 €
Tomaten   Parmaschinken 24 Monate Fior di Latte Mozzarella   Parmesan 24 DOP	
<b>Rocky Balboa's Speckbirne</b>	11,50 €
Provolone   Birne   Südtiroler Bacon Rucola   karamellisierte Walnüsse	

## NACHTISCH

<b>Omas Schokopudding</b>	3,00 €
BIO „Original Beans“ Schokolade BIO Slow Food Vanille aus Madagaskar	
<b>Tiramisu</b>	4,80 €
Original Mascarpone aus Venetien Löffelbiskuit mit „Rösterei Ernst“ Espresso & Marsala	
<b>Pizza Choc</b>	5,00 €
BIO „Original Beans“ Schokolade Haselnüsse   BIO Slow Food Vanille	

Barzahlung & EC Karte. Die Zusatzstoffe sind bei uns an der Kasse oder am Getränke Kühlschrank einsehbar. BIO Zutaten laut Speisekarten Auslobung.

Öffnungszeiten: Mo - Mi: 17:00 - 22:00 Do: 12:00 - 22:00 Fr - Sa: 12:00 - 23:00 So/Feiertag: 12:00 - 22:00

485° Kyffhäuserstraße 44 - 50674 Köln - 0221 39 75 33 30 | 485° Bonner Strasse 34 - 50677 Köln - 0221 93 29 31 48 | 485grad.de - facebook.de/485grad | instagram: #485grad

