

VORWEG

Caprese 2.0	7,00 €
Mozzarella Bufala Campana DOP Cherry-Tomaten + Flatbread Oregano Olivenöl	8,50 €
Flammkuchen	5.50 €
Schmand Rote Zwiebeln Lauch Südtiroler Bacon Bergkäse	
485° Bruschetta	5,90 €
Hausgemachtes Brot Guacamole Schinken Champignons Oliven-Tapenade	
Schlemmerzunge reloaded	3,00 €
Flatbread Provolone Steirisch. Bergkäse	
Surf & Turf	16,50 €
Baskische „Nardin“ Anchovies (100g Dose) Parmaschinken 24 Monate Flatbread •Anchovies Flatbread	12,50 €
Antipasti „WollLust“	13,50 €
Parmaschinken 24 DOP Südtiroler Bacon Salami Black Angus-Bresaola Bufala Parmesan 24 DOP Kochschinken Kalamata-Oliven Flatbread	
Unsere 485° Salate:	klein / groß
„Garten Eden“ Salat	5,50 € / 9,80 €
Käuter- und Feldsalat vom „Gemüsehof Frings“ Apfeldressing Walnuss Cherry Tomaten Parmesan-Cracker + Flatbread Oregano Olivenöl	11,00 €
485° Caesar Salat	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	
Mozzarella di Bufala	3,50 €
Parmaschinken 24 Monate DOP	5,00 €

485°

PIZZA

485°

Margherita Bufalina	9,00 €
Tomaten Mozzarella Bufala Campana DOP Basilikum Olivenöl Extra Vergine „Gold“- Frantoio Romano (Kampanien)	
Salame	9,50 €
Tomaten Fior di Latte Mozzarella Fenchel-Salami aus der Toskana	
Hellboy	12,00 €
Tomaten Fior di Latte Mozzarella Chorizo Iberico Pata Negra Oregano Pimenton de la Vera Homemade Chili- Honig mit Honig der „Domimkerei“	
Marinara De Luxe »vegan«	7,00 €
Tomaten Cherry-Tomaten „Capperi di Pantelleria IGP“ (Kapern) Oregano Knoblauch	
Margherita	8,00 €
Tomaten Fior di Latte Mozzarella Basilikum Olivenöl Extra Vergine „Gold“- Frantoio Romano (Kampanien)	
Holy Guacamole »vegan«	10,00 €
Avocado-Basilikumguacamole Rucola Kreuzkümmel Kalamata Oliven Cherry Tomaten Crunchy Süßkartoffelchips	
Speckenwolf	11,00 €
Provolone Fior di Latte Mozzarella Champignons Südtiroler Bacon Rote Zwiebeln	
Popeye Pie »vegetarisch«	9,50 €
Steirischer Bergkäse Fior di Latte Mozzarella Baby-Spinat Knoblauch Pfeffer „Hennes Finest“	
Quattro Funghi »vegetarisch«	10,50 €
Schmand Rote Zwiebeln Austernpilze Shiitake Champignons Kräutersaitlinge Petersilie Parmesan-Cracker	
Carpaccio	12,50 €
Fior di Latte Mozzarella Fontina d'Aosta Carpaccio vom Black Angus Rucola Parmesan 24 DOP	
Just Ham	12,00 €
Tomaten Fior di Latte Mozzarella Champignons Rheinischer Saftschinken vom „Schwäbisch Hallischen Schwein“, Metzgerei Uwe Schmidt, Koblenz	
Mr. Burns (it's HOT!)	12,00 €
Tomaten Fior di Latte Mozzarella Nduja (Salami aus Kalabrien) Rote Zwiebeln Peperoni	
Salsiccia Supreme	11,50 €
Provolone Italienische Salsiccia In IGP Aceto Balsamico eingelegte Zwiebeln Lauch Fior di Latte Mozzarella	
Parma Power	14,00 €
Tomaten Parmaschinken 24 Monate Fior di Latte Mozzarella Parmesan 24 DOP	
Rocky Balboa's Speckbirne	11,50 €
Provolone Birne Südtiroler Bacon Rucola karamellisierte Walnüsse	
Nizza Pizza	9,50 €
Tomaten Rosmarin Ofengemüse mit Paprika, Aubergine und Zucchini Oregano Mozzarella Bufala Campana DOP	
NACHTISCH	
Omas Schokopudding	3,00 €
BIO „Original Beans“ Schokolade BIO Slow Food Vanille aus Madagaskar	
Tiramisu	4,80 €
Original Mascarpone aus Venetien Löffelbiskuit mit „Rösterei Ernst“ Espresso & Marsala	

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