



## CICCHETTI

Cicchetti er små, italienske retter, der kan sammensættes til et større måltid alene eller i kombination med vores pasta, pizza eller carne.

### FREDDI | KOLDE

- Burratina**  
burratina, aubergine karamelliseret i balsamico og honning, speck / 85 kr.
- Bruschetta Caprese (V)**  
ristet brød, tomater, bøffelmozzarella, basilikum, balsamico glace / 80 kr.
- Bruschetta al Salmone**  
ristet brød, røget laks, broccolinicreme, syltede radiser / 85 kr.
- Insalata Pollo**  
kylling, hjertesalat, cherrytomater, ærter, parmesan, croutoner, vinaigrette / 75 kr.
- Prosciutto**  
18 mdr. parmaskinke, melon, balsamico glace, parmesanflager / 85 kr.
- Vitello Tonnato**  
langtidsstegt kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron / 75 kr.
- Tatar**  
okse, syltet svampe, sennep, chilimayo / 85 kr.
- Selezione di Olive (V)**  
Piccolos marinerede oliven / 45 kr.

### CALDI | VARME

- Gnocchi (V)**  
med squash, valnødder, lime, taleggio sauce / 80 kr.
- Broccolini (V)**  
broccolini, parmesan, mascarpone, appelsin, sauce / 75 kr.
- Gamberi**  
tigerrejer, spidskål, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum / 85 kr.
- Cozze**  
hvidvindampede blåmuslinger, dild, forårsløg, smør / 75 kr.
- Involti de Zucchini**  
friteret squash, røget skinke, mozzarella, basilikumspesto / 85 kr.
- Arancino**  
friteret risotto med skinke, safran, mozzarella, ærter, timianmayo / 85 kr.
- Bistecca**  
grønne bønner, spinat, sprød kartoffel, marsala-trøffelsauce / 95 kr.
- Pane (V)**  
friskbagt stenovnsbrød, Pesto Genovese / 30 kr.

### MENU FERRARI - 350 KR.

**Vitello Tonnato** | kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron  
**Bruschetta Caprese** | brød, tomater, mozzarella, basilikum, balsamico glace

**Gamberi** | tigerrejer, spidskål, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum  
**Broccolini (V)** | broccolini, parmesan, mascarpone, appelsin, sauce

**Tiramisu** | mascarpone, ladyfingers, Marsala, kaffe

### MENU LAMBORGHINI - 450 KR.

Grissini med trøffelmayo

**Vitello Tonnato** | kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron  
**Bruschetta Caprese** | brød, tomater, mozzarella, basilikum, balsamico glace  
**Prosciutto** | parmaskinke, melon, balsamico glace, parmesanflager

**Gamberi** | tigerrejer, spidskål, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum  
**Broccolini (V)** | broccolini, parmesan, mascarpone, appelsin, sauce

**Tiramisu** | mascarpone, ladyfingers, Marsala, kaffe

## PASTA E RISOTTO

Al vores pasta er lavet i vores pastaværksted. For glutenfri pasta - spørg tjeneren.

**Rigatoni Bolognese**  
ragù af okse, napolisauce,  
basilikum, parmesan  
/ 155 kr.

**Conchiglie Gamberi**  
tigerrejer, broccolini, hvidløg,  
chili, napolisauce, basilikum  
/ 170 kr.

**Ravioli Spinaci (V)**  
spinat, ærter, broccolini,  
cherrytomat, hvidvin, smør  
/ 165 kr.

**Risotto alle Sepia**  
cremet risotto med friteret  
blæksprutte, hummerfond,  
skalotteløg, hvidvin, persille  
/ 190 kr.

## SALUMI

**Salumi Misti**  
italienske skinker, salami og pølser, italienske oste,  
specialiteter, stenovnsbrød, pesto  
/ 145 / 250 kr.

## CARNE

**Ribeye**  
kartoffelrosti, confiteret hvidløg, grønne bønner,  
spinat, trøffel-marsalasauce  
/ 295 kr.

## PIZZA

Vores tomat sauce er lavet på San Marzano D.O.P. tomater  
Alle pizzaer kan fås uden tilsat gluten.

**Margherita (V)**  
tomatsauce, mozzarella, olivenolie, basilikum (tilkøb burrata +10 kr.) / 135 kr.

**Verdure (V)**  
tomatsauce, mozzarella, forårsløg, ærter, cherrytomat / 150 kr.

**Diavola**  
tomatsauce, mozzarella, spicy salami, rødløg, oliven / 160 kr.

**Cotto**  
tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, portobellosvampe / 155 kr.

**Parma e Rucola**  
tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, cherrytomat, parmesan, pesto / 165 kr.

**Gorgonzola**  
tomatsauce, mozzarella, Gorgonzola, peberfrugt, spicy salami / 160 kr.

## DOLCI

**Tiramisu (V)**  
mascarpone, ladyfingers, Marsala og kaffe  
/ 85 kr.

**Gelato Misto (V)**  
3 slags is med bær og sprødt  
/ 85 kr.

**Torta al Lemone (V)**  
syrlig mascarpone, olivenolie og birkes  
/ 85 kr.

**Pannacotta (V)**  
fløde, vanilje og rabarber  
/ 85 kr.

# Piccolo

## SPUMANTI

**NV 'Fulvio Beo'**  
Ca' Rugate, Veneto  
100 / 575 kr.

**NV Rosato, 'Fulvio Beo'**  
Ca' Rugate, Veneto  
100 / 625 kr.

**NV 'Alma'**  
Bellavista, Lombardiet  
140 / 700 kr.

**NV Brut Premier**  
Louis Roederer, Champagne  
950 kr.

**2008 Cristal**  
Louis Roederer, Champagne  
3300 kr.

**NV Fulvio Beo Jeroboam**  
Ca' Rugate, Veneto 2200 kr.

**NV Fulvio Beo Rosato Jeroboam**  
Ca' Rugate, Veneto 2200 kr.

## SPRITZ

**Peach Melba Spritz**  
Sambuca, prosecco, Chambord, creme de peche..... 95 kr.

**Fiori di Sambucca Spritz**  
Fiorente, vermouth, citron, prosecco ..... 95 kr.

**Aperol Spritz**  
Aperol, prosecco ..... 95 kr.

**Limonata Rosa Spritz**  
Malfy Rosa Gin, grape, citron, prosecco ..... 95 kr.

**Passion Spritz**  
Fiorente, prosecco, appelsin, passion..... 95 kr.

**Limoncello Spritz**  
Limoncello, Fiorente, prosecco ..... 95 kr.

**Zenzero Spritz**  
Vermouth rosso, ingefær, prosecco..... 95 kr.

**Negroni Spritz**  
Campari, Malfy Gin, vermouth rosso, prosecco..... 95 kr.

**Fragola Spritz**  
Aperol, jordbær, ingefær, prosecco ..... 95 kr.

**Mango Spritz**  
Vermouth, mango, prosecco ..... 95 kr.

## Snacks

Hjemmelavede saltmandler 45 kr. / Italienske oliven 45 kr.

## BIANCHI

**2021 San Michele**, Ca' Rugate, Veneto ..... 85 / 425 kr.

**2022 Pinot Grigio**, Colterenzio, Alto Adige..... 90 / 450 kr.

**2022 Sauvignon Bianco**, Ermacora, Friuli..... 95 / 450 kr.

**2020 Toscana Bianco, 'Ambræ'**, Poliziano, Toscana..... 100 / 500 kr.

**2022 Gewürztraminer**, Hofstätter, Alto Adige ..... 100 / 500 kr.

**2019 'Monte Alto'**, Soave, Ca' Rugate, Veneto ..... 115 / 575 kr.

**2021 Cai dei Frati**, Lugana, Lombardiet ..... 550 kr.

**2022 Tenuta della Terre**, Etna Bianco, Sicilien..... 550 kr.

**2021 Sauvignon Bianco, 'Lafoa'**, Colterenzio, Alto Adige ..... 650 kr.

**2021 Chardonnay, 'Lafoa'**, Colterenzio, Alto Adige..... 700 kr.

**2019 Pinot Grigio**, Vie di Romans, Dessimis, Friuli ..... 750 kr.

**2021 Chardonnay**, Vie di Romans, Friuli ..... 750 kr.

**2020 Sauvignon Bianco**, Vie di Romans ..... 750 kr.

**2016 Vistamare**, Gaja, Toscana..... 950 kr.

## ROSATI

**2021 Rosato**, Le Due Arbie, Toscana..... 85 / 400 kr.

**2021 Rosato**, 'Rosa di Frati', Lugana, Lombardiet..... 550 kr.

## DOLCI

**2007 Marsala 'Targa'**, Florio, Sicilien ..... 65 / 425 kr.

**NV 'Ambar'**, Florio, Sicilien ..... 65 / 425 kr.

**2021 Moscato d'Asti**, Albino Rocca, Piemonte..... 70 / 450 kr.

## CORAVIN

Prøv også vores coravin med modne kældervine på glas.  
Spørg din tjener for udvalg og priser

## VINI

## ROSSI

**2021 Rosso di Montepulciano**, Poliziano, Toscana..... 95 / 450 kr.

**2022 Pinot Nero**, Colterenzio, Alto Adige ..... 110 / 525 kr.

**2020 Bolgheri Rosso**, Le Colonne, Toscana ..... 125 / 600 kr.

**2021 Barbera 'Tre Vigne'**, Clerico, Piemonte ..... 115 / 550 kr.

**2021 Rio Albo Valpolicella**, Ca' Rugate, Veneto ..... 110 / 550 kr.

**2022 Capisme**, Clerico, Piemonte ..... 130 / 625 kr.

**2021 Vino Nobile di Montepulciano**, Poliziano, Toscana ..... 125 / 600 kr.

**2021 Campo Bastiglia Ripasso**, Ca' Rugate, Veneto ..... 125 / 600 kr.

**2018 Rosso di Montalcino**, Brizio, Toscana ..... 450 kr.

**2019 Pinot Nero, 'St. Daniel Riserva'**, Colterenzio, Alto Adige..... 600 kr.

**2018 Quercegobbe**, Petra, Toscana ..... 700 kr.

**2018 Poliziano 'Asinone'**, Vino Nobile, Toscana ..... 800 kr.

**2020 Ca' Marcanda, Promis**, Gaja, Piemonte ..... 800 kr.

**2018 Barolo**, Clerico, Piemonte..... 800 kr.

**2015 Le Stanze**, Poliziano, Toscana..... 800 kr.

**2012 Colle Nottolo**, Bellafonte, Sagrantino di Montefalco ..... 800 kr.

**2018 Cifra**, Duemani, Toscana ..... 875 kr.

**2015 Amarone 'Punta 470'**, Ca' Rugate, Veneto..... 875 kr.

**2015 Petra**, Petra, Toscana..... 900 kr.

**2017 Ca' Marcanda, Magari**, Gaja, Toscana..... 1100 kr.

**2013 Brunello di Montalcino**, Brizio, Toscana..... 1200 kr.

**2015 Tenuta di Valgiano**, Toscana ..... 1200 kr.

**2017 Pieve di Santa Restituta Brunello**, Gaja, Toscana ..... 1200 kr.

**2014 Barolo Pajana**, Clerico, Piemonte..... 1300 kr.

**2014 Barolo 'Aeroplanservaj'**, Clerico, Piemonte ..... 1400 kr.

**2015 Darmagi**, Gaja, Piemonte ..... 3000 kr.

## BIRRA

**Fadøl** Royal Pilsner, Royal Økologisk Classic 30 / 40 cl. .... 54 / 70 kr.

**Special fadøl** Anarkist New England IPA, Affligem Double 30 / 40 cl. .... 68 / 90 kr.

**Flaskeøl** Peroni, Birra Moretti, Nastro Azzuro eller Tourtel (alkoholfri) 33 cl. .... 68 kr.

## ACQUA

**Sodavand** Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free 30/40 cl. .... 45 / 60 kr.

**Lemonade** spørg tjeneren efter ugens variant ..... 55 kr.

**Waseen vand** med / uden brus 37,5 / 75 cl. .... 30 / 50 kr.

## BEVANDE

## CAFFE

**Espresso** single / doppio ..... 25 / 35 kr.

**Caffè latte** single / doppio ..... 54 / 60 kr.

**Cappuccino** single / doppio..... 54 / 60 kr.

**Americano** ..... 45 kr.

**Cortado** doppio ..... 48 kr.

**Caffè corretto** (espresso med grappa)..... 58 kr.

**Stempelkande** (4-5 kopper) ..... 100 kr.

**Varm chokolade** med flødeskum ..... 60 kr.

**The fra A.C. Perch's** spørg tjeneren om udvalg ..... 60 kr.



Jakobsen & Co støtter Det Kærlige Måltid, hvor frivillige unge laver sunde måltider med en uddannet kok til akut alvorligt syge og deres familier. Måltiderne leveres med en personlig hilsen fra de unge og giver ny energi i en svær tid.