

Piccolo

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 (V)**
peberfrugtpure, chili, basilikumspesto, pinjekerner / 85 kr.
- Bruschetta Pomodoro (V)**
ristet focaccia, tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie / 80 kr.
- Bruschetta al Salmone**
ristet focaccia, røget laks, peberrodscreme, dild / 85 kr.
- Insalata Pollo**
kylling, hjertesalat, soltørret tomat, radicchio, grapefrugt, parmesan, focaccia / 75 kr.
- Involtini di bresaola**
bresaola, rucola, parmesan flager, citron vinaigrette / 85 kr.
- Vitello Tonnato**
langtidsstegt kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron / 75 kr.
- Bruschetta Tatar**
ristet focaccia, okse, skalotteløg, persille, drueagurk, kapers, sennep, peberrod / 85 kr.
- Selezione di Olive (V)**
Piccolos marinerede oliven / 45 kr.

CALDI | VARME

- Gnocchi**
brunet smør, salvie, citronsaft, parmesan / 80 kr.
- Confiteret Kejserhat (V)**
parmesansauce, valnødder, persille / 75 kr.
- Gamberi**
rejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum / 85 kr.
- Minestrone**
trecce pasta, gulerødder, knoldselleri, persille, parmesan / 75 kr.
- Guance di maiale**
langtidsstegte kæber af gris, polenta, svampe, borettane løg, persille, rødvinssauce / 85 kr.
- Arancino a la Norma (V)**
friteret risotto med tomatsauce, aubergine, mozzarella, basilikumspesto / 85 kr.
- Bistecca**
gulerødder, spinat, knuste kartofler, 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 Pomodoro (V) | focaccia, tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie
- Gamberi** | rejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum
Arancino a la Norma (V) | friteret risotto med tomat, aubergine, mozzarella, pesto
- Tiramisu** | mascarpone, ladyfingers, Marsala, kaffe

MENU LAMBORGHINI - 450 KR.

- Grissini med trøffelmayo
- Vitello Tonnato** | kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron
Bruschetta Pomodoro (V) | focaccia, tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie
Involtini di bresaola | bresaola, rucola, parmesan flager, citron vinaigrette
- Gamberi** | rejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum
Arancino a la Norma (V) | friteret risotto med tomat, aubergine, mozzarella, pesto
- Tiramisu** | mascarpone, ladyfingers, Marsala, kaffe

PASTA E RISOTTO

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

Campanelle di Manzo
langtidsstegt oksepsidsbryst, rodfrugter, svampe, parmesan, persille, rødvinssauce / 155 kr.

Casarecce Gamberi
rejer, romanesco, hvidløg, chili, napolisauce, basilikum / 170 kr.

Ravioli Salsiccia
salsiccia, ricotta, kantareller, smør, hvidvin, solsikkekerner / 165 kr.

Risotto Funghi e Porro (V)
cremet risotto med svampe, porre, hvidvin, parmesan, trøffelolie / 190 kr.

SALUMI

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

CARNE

Ribeye
knuste kartofler, confiteret hvidløg, gulerødder, spinat, trøffel-marsalasauce / 295 kr.

PIZZA

Vores tomatsauce 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.

A la Norma (V)
tomatsauce, mozzarella, aubergine, basilikum, hvidløgsolie, parmesan / 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, parmesan, pesto / 165 kr.

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

DOLCI

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

Affogato (V)
espresso med vaniljeis / 85 kr.

Crostatine di Caramello (V)
sprød tærte med saltkaramel / 85 kr.

Safran Pannacotta (V)
safran, havtornspuré, crumble / 85 kr.

Piccolo

SPUMANTI

NV 'Fulvio Beo'
Ca' Rugate, Veneto
100 / 625 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
Chambord, Creme de pech, Prosecco 95 kr.

Fiori di Sambucca Spritz
Fiorente, Vermouth, citron, Sambuca, 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, passionpure 95 kr.

Limoncello Spritz
Limoncello, Fiorente, citron, Prosecco 95 kr.

Zenzero Spritz
Vermouth Rosso, Ginger Beer, Prosecco 95 kr.

Negroni Spritz
Campari, Hendricks, Vermouth Rosso, Prosecco 95 kr.

Fragola Spritz
Aperol, jordbærsirup, Ginger Beer, Prosecco 95 kr.

Mango Spritz
Vermouth Bianco, mango, citron, Prosecco 95 kr.

Snacks

Hjemmelavede saltmandler 45 kr. / Italienske oliven 45 kr.

BIANCHI

2023 Vermentino 'Solais', Santadi 90 / 425 kr.

2023 San Michele, Ca' Rugate, Veneto 95 / 450 kr.

2023 Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige 95 / 450 kr.

2023 Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli 95 / 450 kr.

2023 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio 95 / 450 kr.

2023 Gewürztraminer, Hofstätter, Alto Adige 115 / 550 kr.

2023 Soave Classico, Pieropan 100 / 475 kr.

2023 Roero Arnais, Matteo Correggia 550 kr.

2021 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate, Veneto 550 kr.

2023 Cai dei Frati, Lugana, Lombardiet 550 kr.

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

2022 Soave 'Calvarino', Pieropan 600 kr.

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

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

2022 Pinot Grigio, Vie di Romans, Dessimis, Friuli 750 kr.

2022 Chardonnay, Vie di Romans, Friuli 750 kr.

2022 Sauvignon Bianco, Vie di Romans 750 kr.

2016 Vistamare, Gaja, Toscana 950 kr.

ROSATI

2022 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.

VINI

ROSSI

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

2022 Rio Albo Valpolicella, Ca' Rugate, Veneto 100 / 475 kr.

2023 Pinot Nero, Colterenzio, Alto Adige 110 / 525 kr.

2022 Barbera 'Tre Vigne', Clerico, Piemonte 115 / 550 kr.

2022 Ripasso, Brigaldara 115 / 550 kr.

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

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

2022 Capisme, Clerico, Piemonte 130 / 625 kr.

2022 Rosso de Montalcino, Poggio Di Landi 525 kr.

2022 Chianti Classico, Bibbiano 550 kr.

2021 Pinot Nero, 'St. Daniel Riserva', Colterenzio, Alto Adige 600 kr.

2018 Quercegobbe, Petra, Toscana 700 kr.

2022 Barbera, 'Ciabot du Re', Revello 800 kr.

2019 Brunello di Montalcino, Poggio Di Landi 800 kr.

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

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

2019 Barolo, Clerico, Piemonte 800 kr.

2015 Le Stanze, Poliziano, Toscana 800 kr.

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

2017 Petra, Petra, Toscana 900 kr.

2020 Barbaresco, 'Ronchi', Albino Rocca 950 kr.

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

CORAVIN

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

BIRRA

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

Special fadøl New England IPA, Royal Blanche 30 / 40 cl. 68 / 90 kr.

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

Månedens øl spørg tjeneren 30 / 40 cl. 68 / 90 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 ad libitum. 25 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 flodeskum 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.