



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)

tomater, basilikum, pinjekerner og balsamico crema / 85 kr.

Bruschetta Pomodoro (V)

ristet focaccia, tomat, hvidløg, basilikum, olivenolie / 80 kr.

Bruschetta al Salmone

ristet focaccia, røget laks, peberrodscreme, dild / 85 kr.

Insalata Pollo

kylling, hjertesalat, soltørret tomat, radicchio, granatæble, parmesan, focaccia / 75 kr.

Involtini di bresaola

bresaola, rucola, parmesan flager, citronvinaigrette / 85 kr.

Vitello Tonnato

langtidsstegt kalv, tunmayo, bottarga, kapers, rucola, saltcitron / 75 kr.

Bruschetta Tatar

ristet focaccia, tatar med røget olivenolie, tørret æggeblomme, trøffelmayo, syltede sennepsfrø og svampe / 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

tigerrejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum / 85 kr.

Minestrone

trecepasta, 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

rosastegt cuvette, 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, kapers, rucola, saltcitron

Bruschetta Pomodoro (V) | focaccia, tomat, hvidløg, basilikum, olivenolie

Gamberi | tigerrejer, 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, kapers, rucola, saltcitron

Bruschetta Pomodoro (V) | focaccia, tomat, hvidløg, basilikum, olivenolie

Involtini di bresaola | bresaola, rucola, parmesan flager, citronvinaigrette

Gamberi | tigerrejer, 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

campanellepasta, oksepsidsbryst, rodfrugter, svampe, parmesan, persille og rødvinssauce / 155 kr.

Casarecce Gamberi

casarecepasta, tigerrejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum / 170 kr.

Ravioli Salmone

røget laks, ricotta, burro acido, spinat, pinjekerner og fennikel / 165 kr.

Risotto Funghi e Porro (V)

cremet risotto med svampe, porre, parmesan, hvidvin, trøffelolie / 170 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-marsalasauc / 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

mascarpone, ladyfingers, Marsala og kaffe / 85 kr.

Affogato

espresso med vaniljeis / 85 kr.

Torta

brunet smør, vanilje, syrlig karamel og karamel is / 85 kr.

Kamille Pannacotta

hindbæruré og crumble / 85 kr.

Info om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.
Anbringelse af mobiltelefoner og tablets mv. på bordene er på eget ansvar.

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, Sardinien	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, Alto Adige	95 / 450 kr.
2023 Gewürztraminer, Hofstätter, Alto Adige	115 / 550 kr.
2023 Soave Classico, Pieropan, Veneto	100 / 475 kr.
2023 Roero Arnais, Matteo Correggia, Piemonte	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, Veneto	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, Friuli	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.
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 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, Veneto	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 Chianti Superiore, Le Due Arbie, Toscana	400 kr.
2022 Rosso de Montalcino, Poggio Di Landi, Toscana	525 kr.
2022 Chianti Classico, Bibbiano, Toscana	550 kr.
2021 Pinot Nero, 'St. Daniel Riserva', Colterenzio, Alto Adige	600 kr.
2018 Quercegobbe, Petra, Toscana	700 kr.
2019 Brunello di Montalcino, Poggio Di Landi, Toscana	800 kr.
2022 Barbera, 'Ciabot du Re', Revello, Piemonte	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, Piemonte	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.

BEVANDE

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.
Økologisk Egekilde Citrus.	48 kr.

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.