# SNACKS

**Selezione di Olive (V) | 45 kr.**
Piccolos marinerede oliven

**Carpaccio Crostini | 45 kr.**
sprød kugle, carpaccio, parmesan og trøffelmayo

**Pane (V) | 30 kr.**
friskbagt stenovnsbrød med Pesto Genovese

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

# CICCHETTI

Små, italienske retter, der kan sammensættes til et større måltid.

## FREDDI | KOLDE

**Bruschetta Funghi (V) | 85 kr.**
ristet focaccia, ricotta, kejserhatte, Karl Johan, parmesan og purløg

**Crudo | 95 kr.**
laks, applesin, rødbeder, kefirsauce, røget olivenolie og glaskål

**Carpaccio di Manzo | 75 kr.**
okselårtunge, røget olivenolie, trøffelmayo, parmesan, citron, rucola og pinjekerner

**Stracciatella | 85 kr.**
figner, parmaskinke og balsamicoglaze

**Vitello Tonnato | 75 kr.**
langtidsstegt kalv, tunmayo, kapers, rucola og saltcitron

## CALDI | VARME

**Cavolfiore Gratino (V) | 80 kr.**
blomkål, parmesansauce, valnødder, persille og trøffelsalsa

**Gamberi | 95 kr.**
tigerrejer, jomfruhummerbisque, fennikel og soltørrede cherry-tomater

**Zucca (V) | 85 kr.**
pandestegt græskar, svampevinegrette, ristede hasselnødder, purløg, Karl Johan og panko

**Arancini di Maiale | 95 kr.**
friterede risottokugler, parmaskinke, salami, trøffelmayo, mozzarella og parmesan

**Manzo | 95 kr.**
oksespidsbryst, kartoffelpuré, demiglace, gremolata, østershatte og borretaneløg

# PASTA E RISOTTO

Vi laver pasta i eget pastaværksted.

**Casarecce al Salmone | 170 kr**
laks, spinat, burro acido, skalotteløg og fennikel

**Casarecce Gamberi | 170 kr.**
tigerrejer, jomfruhummerbisque og soltørrede cherrytomater

**Rigatoni con Cinghiale | 170 kr.**
vildsvineragu, parmesan og persille

**Ravioli di Zucca (V) | 165 kr.**
græskar, Havarti, brunet smør, salvie og pinjekerner

**Risotto Funghi (V) | 165 kr.**
østershatte, Karl Johan, straciatella og persille

# DOLCI

**Tiramisu | 95 kr.**
mascarpone, ladyfingers, espresso, kakao og marsala

**Affogato | 65 kr.**
espresso med vaniljeis

**Mora Panna Cotta | 95 kr.**
vanilje panna cotta, friske brombær og havrecrumble

# PIZZA

Vores tomatsauce er lavet på San Marzano D.O.P. tomater.

**Margherita (V) | 135 kr.**
tomatsauce, mozzarella, burratina, olivenolie og basilikum
(tilkøb burratina +15 kr.)

**Tartufo (V) | 160 kr.**
trøffelsalsa, mascarpone, mozzarella, kartoffel og purløg

**Capriciosa | 160 kr.**
tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, portobello og artiskokker

**Salsiccia Bianca | 160 kr.**
mozzarella, mascarpone, salsiccia, kartofler, rødløg og rosmarinolie

**Diavola | 165 kr.**
tomatsauce, mozzarella, stærk salami, rødløg og oliven

**Mortadella e Pistacchio | 165 kr.**
mascarpone, mozzarella, mortadella, pistacie, stracciatella, olivenolie og basilikum

**Parma e Rucola | 170 kr.**
tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, parmesan og pesto

**Gorgonzola | 160 kr.**
tomatsauce, mozzarella, gorgonzola, peberfrugt og stærk salami

**Crust Dip | 10 kr.**
vælg mellem pesto, chiliolie, hvidløgsolie eller trøffelmayo

For info om allergene ingredienser i vores retter, glutenfri pasta og pizza - spørg tjeneren.
Anbringelse af mobiltelefoner og tablets mv. på bordene er på eget ansvar.

Piccolo
Grappa

## FIAT MENU
275 kr. - 3 retter i 3 serveringer

**Cicchetti** 1 x vælg frit fra menukortet

**Pasta** 1 x vælg frit fra menukortet

**Dolci** 1 x vælg frit fra menukortet

---

## FERRARI MENU
345 kr. pr. person - 5 retter i 3 serveringer - skal vælges af min. 2 personer

**Vitello Tonnato** langtidsstegt kalv, tunmayo, kapers, rucola og saltcitron

**Crudo** laks, applesin, rødbeder, kefirsauce, glaskål og røget olivenolie

**Cavolfiore Gratino** (V) blomkål, parmesansauce, valnødder, persille og trøffelsalsa

**Manzo** oksespidsbryst, kartoffelpuré, gremolata, østershatte og borretaneløg

**Tiramisu** mascarpone, ladyfingers, espresso, kakao og marsala

---

## LAMBORGHINI MENU
445 kr. pr. person - 10 delevenlige retter i 5 serveringer - skal vælges af hele bordet

**Selezione di Olive** (V) Piccolos marinerede oliven

**Vitello Tonnato** langtidsstegt kalv, tunmayo, kapers, rucola og saltcitron

**Crudo** laks, applesin, rødbeder, kefirsauce, glaskål, røget olivenolie

**Gamberi** tigerrejer, jomfruhummerbisque, fennikel og soltørrede cherrytomater

**Carpaccio Crostini** sprød kugle, carpaccio, parmesan og trøffelmayo

**Stracciatella** (V) figner, parmaskinke og balsamicoglaze

**Arancini di Maiale** friterede risottokugler, parmaskinke, salami, trøffelmayo, mozzarella og parmesan

**Manzo** oksespidsbryst, kartoffelpuré, demiglace, gremolata, østershatte og borretaneløg

**Cavolfiore Gratino** (V) blomkål, parmesansauce, valnødder, persille og trøffelsalsa

**Tiramisu** mascarpone, ladyfingers, espresso, kakao og marsala

DET KÆRLIGE MÅLTID

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.