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 kr. / 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, parmesan, ricotta, kejserhatte, Karl Johan og purløg

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

Carpaccio di Manzo | 75 kr.
okselårtunge, røget olivenolie, trøffelmayo, parmesan, 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 cherrytomater

Zucca (V) | 85 kr.
pandestegt græskar, svampevinaigrette, 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.

Campanelle al Salmone | 170 kr.
laks, spinat, burro acido, skalotteløg og fennikel

Spaghetti Gamberi | 170 kr.
tigerrejer, jomfruhummerbisque og soltørrede cherrytomater

Classici Spaghetti Carbonara | 160 kr.
guanciale, æggeblomme, parmesan, pecorino og friskkværnet peber

Ravioli di Zucca (V) | 170 kr.
græskar, Havarti, brunet smør, salvie og pinjekerner

Campanelle con Cinghiale | 170 kr.
vildsvineragu, parmesan og persille

Risotto Funghi (V) | 155 kr.
østershatte, Karl Johan, stracciatella og persille

DOLCI

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

Affogato | 65 kr.
espresso med vaniljeis

Panna Cotta | 95 kr.
appelsin, kakao og knas

PIZZA

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

Margherita (V) | 135 kr.
tomatsauce, mozzarella, 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

Salami | 155 kr.
tomat, mozzarella, salami Milano og salami Napoli

Månedens Pizza | 165 kr.
spørg tjeneren

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, appelsin, rødbeder, kefirsauce, glaskål og røget olivenolie

Cavolfiore Gratino (V) blomkål, parmesansauce, valnødder, persille og trøffelsalsa
Manzo oksespidsbryst, kartoffelpuré, demiglace, 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, appelsin, rødbeder, kefirsauce, glaskål og røget olivenolie
Gamberi tigerrejer, jomfruhummerbisque, fennikel og soltørrede cherrytomater

Carpaccio Crostini sprød kugle, carpaccio, parmesan og trøffelmayo
Stracciatella 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.