

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

Burrata (V)

italiensk flødemozzarella, olivenolie og havsalt (tilvalg 28 mdr. San Daniele-skinke +25 kr.) / 75 kr.

Anatra

andebryst, palmekål, granatæble og romersk senneps vinaigrette / 75 kr.

Tunno Crudo

tatar af tun, små salater, salturt, citron og sprød focaccia / 75 kr.

Involtini di Zucchine (V)

ruller af squash med oliventapanade, mozzarella og persille / 65 kr.

Bruschetta Alto Adige

røget skinke, bøffel Taleggio, surdejsbrød, rucola og pinjekerner / 65 kr.

Vitello Tonnato

langtidsstegt kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola og saltcitron / 75 kr.

Selezione di Olive (V)

Piccolos marinerede oliven / 30 kr.

CALDI | VARME

Gamberi

tigerrejer, spicy salami, peberfrugt og løg / 75 kr.

Portobello (V)

bagt portobellosvamp fyldt med ricotta, parmesan, basilikum og soltamat / 65 kr.

Polpo

stegt ottearmet blæksprutte med tomat, syltet grøn chili og hvidløg / 75 kr.

Bastoncini

friteret kulmule, stegt tomat og forårsløgsmayo / 75 kr.

Manzo

oksemørbrad, gulerod, rucola og pebersauce / 85 kr.

Arancino Carciofi (V)

friteret risotto med artiskok fyld og jordskokkecreme / 65 kr.

Pane (V)

friskbagt stenovnsbrød med pesto Genovese / 20 kr.

MENUER

Vælg en af vores cicchettimenuer, som er sammensat af kokken.

Fiat

to kolde og en varm cicchetti
/ 175 kr.

Ferrari

to kolde, to varme cicchetti og en dolci
/ 300 kr.

Fiat Vino

to glas vin og Thoreau vand / 175 kr.

Ferrari Vino

tre glas vin og Thoreau vand / 225 kr.

CANTINA

Skal du holde fest, privat arrangement,
reception eller business aperitivi?

Book vores hyggelige CANTINA i forlængelse af restauranten

ANTIPASTI

Verde (V)

grøn salat, soltamat,
vinaigrette og parmesan
/ 35 kr.

Insalata Pollo

kylling, rucola, spinat, tomat, ricotta
og granatæblevinaigrette
/ 125 kr.

Insalata Funghi (V)

spelt, svampe, broccoli, æble,
valnødder, ricotta salata
og æblevinaigrette
/ 135 kr.

Salumi Misti

italienske skinker, salami
og pølser, bøffelmazzarella,
specialiteter, brød og pesto
125 / 195 kr.

Vitello Tonnato

langtidsstegt kalv, tunmayo, bottarga,
kapersbær, rucola og saltcitron
/ 130 kr.

PASTA E RISOTTO

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

Conchiglie Gamberi

tomat, squash, tigerrejer,
bøffelmazzarella, pesto
og parmesan
/ 150 kr.

Spaghetti Carbonara Classico

guanciale con pepe, æggeblomme,
parmesan, pecorino og peber
/ 145 kr.

Pappardelle Tartufo

trøffelcrema, frisk trøffel, rucola,
valnød, hvidvin og smør
/ 175 kr.

Agnolotti Cinghiale

fyldt pasta med vildsvineragu,
taleggio, gulerødder, porrer, soltamat,
hvidvin og smør
/ 150 kr.

Risotto Funghi (V)

cremet risotto med Karl Johan,
ristede svampe og parmesan
/ 145 kr.

PIZZA

Vores tomat sauce er lavet på San Marzano D.O.P. tomater

Alle pizzaer kan fås uden tilsat gluten.

Margherita (V)

tomatsauce, bøffelmazzarella, olivenolie og basilikum / 125 kr.

Broccolini Bianca (V)

mozzarella, mascarpone, broccolini, spinat og rødløg / 135 kr.

Cotto

tomatsauce, mozzarella, svampe og kogt skinke / 135 kr.

Mortadella e Pistacchio Bianca

mozzarella, mascarpone, mortadella og pistacie / 135 kr.

Parma e Rucola

tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, parmesan og pesto / 145 kr.

Diavola

tomatsauce, mozzarella, spicy salami, rødløg og oliven / 145 kr.

Gorgonzola

tomatsauce, mozzarella, gorgonzola, spicy salami og bagt peberfrugt / 140 kr.

Salsiccia Bianca

mozzarella, mascarpone, salsiccia, kartofler, broccoli, rødløg og rosmarinolie / 145 kr.

Bresaola

tomatsauce, mozzarella, bresaola, syltede svampe, springløg og parmesan / 150 kr.

Quattro Stagioni

tomatsauce, mozzarella, portobello, kogt skinke, artiskok og oliven / 140 kr.

CARNE

Bistecca di Manzo

Ribeye 300 g., ristede svampe, bagte
tomater, rucola, rosmarinkartofler
og pebersauce
/ 350 kr.

DOLCI

Tiramisu (V)

italiensk klassiker med mascarpone,
lady fingers, marsala, kaffe og kakao
/ 65 kr.

"Amalfi" (V)

citroncreme, amarena kirsebær
og pistacie
/ 65 kr.

Affogato (V)

vaniljeis med espresso
/ 35 kr.

Frutti di Bosco (V)

gratinerede skovbær med
hvid chokolade og sprødt
/ 65 kr.

Piccolo

SPUMANTI

NV 'Fulvio Beo'
Ca' Rugate, Veneto
90 / 500 kr.

NV Rosato, 'Fulvio Beo'
Ca' Rugate, Veneto
90 / 500 kr.

NV 'Alma'
Bellavista, Lombardiet
150 / 750 kr.

2013 'Teatro'
Bellavista, Lombardiet
1000 kr.

NV Brut Premier
Louis Roederer, Champagne
1000 kr.

2008 Cristal
Louis Roederer, Champagne
4000 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..... 90 kr.

Godfather Spritz

Amaretto Disaronno, whiskey, prosecco 90 kr.

Aperol Spritz

Aperol, prosecco 90 kr.

Limonata Rosa Spritz

Malfy Rosa Gin, grape, citron, prosecco 90 kr.

Passion Spritz

Fiorente, prosecco, appelsin, passion..... 90 kr.

Limoncello Spritz

Limoncello, Fiorente, prosecco 90 kr.

Acerol Spritz

Rom, citron, ingefær, prosecco 90 kr.

Negroni Spritz

Campari, Malfy Gin, vermouth rosso, prosecco..... 90 kr.

Rabarbaro Spritz

Aperol, rabarber, ingefær, prosecco 90 kr.

Amarena Spritz

Rom, kirsebær, citron, prosecco..... 90 kr.

BIANCHI

2020 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio, Alto Adige..... 75 / 350 kr.

2020 Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige 75 / 350 kr.

2019 San Michele, Ca' Rugate, Veneto..... 80 / 400 kr.

2019 Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli 90 / 450 kr.

2019 Gewürztraminer, Hofstätter, Alto Adige 90 / 450 kr.

2019 Palistorti Bianco, Tenuta di Valgiano, Toscana..... 500 kr.

2018 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate, Veneto 110 / 550 kr.

2016 Montefalco Bianco 'Arneto', Bellafonte, Umbrien 600 kr.

2018 Sauvignon Bianco, 'Lafoa', Colterenzio, Alto Adige 800 kr.

2017 Pinot Grigio, Vie di Romans, Dessimis, Friuli 900 kr.

2017 Chardonnay, Vie di Romans, Friuli..... 900 kr.

2017 Sauvignon Bianco, Vie di Romans..... 900 kr.

2018 Chardonnay, 'Lafoa', Colterenzio, Alto Adige..... 950 kr.

2016 Vistamare, Gaja, Toscana 1200 kr.

ROSATI

2020 Rosato, Le Due Arbie, Toscana..... 75 / 350 kr.

DOLCI

2018 Moscato d'Asti, Barale, Piemonte..... 60 / 425 kr.

2006 Marsala 'Targa', Florio, Sicilien..... 60 / 425 kr.

NV 'Ambar', Florio, Sicilien 65 / 400 kr.

Coravin

Prøv også vores coravin med modne kældervine på glas.

Spørg din tjener for udvalg og priser.

VINI

ROSSI

2019 Rosso di Montepulciano, Poliziano, Toscana 75 / 375 kr.

2019 Rio Albo Valpolicella, Ca' Rugate, Veneto 80 / 400 kr.

2018 Rosso di Montalcino, Brizio, Toscana 450 kr.

2020 Pinot Nero, Colterenzio, Alto Adige..... 95 / 475 kr.

2017 Capisme, Clerico, Piemonte 100 / 500 kr.

2018 Bolgheri Rosso, Le Colonne, Toscana 100 / 500 kr.

2017 Barbera 'Tre Vigne', Clerico, Piemonte..... 100 / 500 kr.

2018 Campo Bastiglia Ripasso, Ca' Rugate, Veneto 100 / 500 kr.

2017 Palistorti Rosso, Tenuta di Valgiano, Toscana 525 kr.

2017 Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano, Toscana..... 120 / 600 kr.

2017 Pinot Nero, 'St. Daniel Riserva', Colterenzio, Alto Adige..... 700 kr.

2016 Quercegobbe, Petra, Toscana..... 700 kr.

2016 Poliziano 'Asinone', Vino Nobile, Toscana..... 900 kr.

2014 Barolo, Clerico, Piemonte 950 kr.

2017 Ca'Marcanda Promis, Gaja, Toscana..... 950 kr.

2013 Colle Nottolo, Bellafonte, Sagrantino di Montefalco..... 950 kr.

2015 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate, Veneto 1100 kr.

2015 Le Stanze, Poliziano, Toscana 1000 kr.

2015 Petra, Petra, Toscana 1200 kr.

2016 Cifra, Duemani, Toscana 1100 kr.

2013 Brunello di Montalcino, Brizio, Toscana 1300 kr.

2015 Tenuta di Valgiano, Toscana..... 1300 kr.

2014 Pieve di Santa Restituta Brunello, Gaja, Toscana 1400 kr.

2014 Barolo Pajana, Clerico, Piemonte 1500 kr.

2014 Barolo 'Aeroplanservaj', Clerico, Piemonte 1700 kr.

2015 Darmagi, Gaja, Piemonte..... 3500 kr.

BEVANDE

BIRRA

Royal fadøl Økologisk pilsner eller Økologisk classic 30 / 40 cl. 45 / 65 kr.

Special fadøl 30 / 40 cl. 50 / 70 kr.

Flaskeøl Peroni, Birra Moretti, Nastro Azzuro eller Tourtel (alkoholfri) 33 cl..... 50 kr.

Special flaskeøl Volpina Rossa Red ale eller Gradisca Pale Italian Lager 50 cl..... 75 kr.

ACQUA

Sodavand Pepsi, Pepsi Max 25 cl. 40 kr.

Galvanina Bio Soda appelsin, blodappelsin, sport, lemon, granatæble, cola, cola zero ... 55 kr.

Galvanina Bio Isthe fersken 35,5 cl..... 55 kr.

Lemonade spørg tjeneren efter ugens variant 55 kr.

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

CAFFE

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

Caffè latte single / doppio..... 50 / 55 kr.

Cappuccino single / doppio..... 48 / 52 kr.

Macchiato single / doppio 25 / 35 kr.

Americano..... 35 kr.

Cortado doppio..... 35 kr.

Caffè corretto (espresso med grappa) 45 kr.

Stempelkande (4-5 kopper)..... 95 kr.

Varm chokolade med flødeskum 55 kr.

The fra A.C. Perchs spørg tjeneren om udvalg..... 55 kr.

Vores Thoreau vand er filtreret, nedkølet og tappet fra eget anlæg for at sikre ensartet smag og perfekt tempereret vand til alle gæster. Samtidig undgår vi lang transport fra eksempelvis Italien - til gavn for miljøet.



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.