

## CICCHETTI

Cicchetti er små, italienske retter, der kan sammensættes til et større måltid alene eller i kombination med vores pasta, pizza eller pesce.

### FREDDI | KOLDE

#### Burrata (V)

italiensk flødemozzarella, karamelliseret aubergine, balsamico og honning / 85 kr.  
tilvalg af parmaskinke +30 kr.

#### Acciuga

ansjoser, pisket ricotta, persille, hvidløg og sprød focaccia / 85 kr.

#### Barbabetola (V)

syltede beder, Pecorino Romano, rucola, pinjekerner og balsamico / 70 kr.

#### Bruschetta Picante

Ventricina Picante salami, cannellini-bønner, syltet chili og rucola / 70 kr.

#### Vitello Tonnato

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

#### Selezione di Olive (V)

Piccolos marinerede oliven / 45 kr.

### CALDI | VARME

#### Gamberi

tigerrejer, spinat, pinjekerner, skalotteløg og hvidløg / 85 kr.

#### Polpo

stegt ottearmet blæksprutte med tomat, syltet grøn chili og hvidløg / 85 kr.

#### Portobello (V)

bagt portobellosvamp, fior di latte, parmesan og trøffelsmør / 75 kr.

#### Maiale

braiseret gris, æbler, løg, hvidvin og timian / 85 kr.

#### Arancino "Milanese"

friteret safranrisotto med kalveskank og gremolata / 85 kr.

#### Pane (V)

friskbagt stenovnsbrød med pesto Genovese / 25 kr.

## MENUER

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

#### Fiat

to kolde og en varm cicchetti  
/ 200 kr.

#### Ferrari

to kolde, to varme cicchetti og en dolci  
/ 350 kr.

#### Fiat Vino

to glas vin og Waseen vand  
/ 175 kr.

#### Ferrari Vino

tre glas vin og Waseen vand  
/ 225 kr.

## CANTINA

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

Book vores hyggelige CANTINA i forlængelse af restauranten

## ANTIPASTI

#### Insalata Barbabetola (V)

syltede beder, fregolapasta,  
rucola, parmesan, valnødder og  
honning-senneps-vinaigrette  
/ 125 kr.

#### Insalata Pollo

kylling, rucola, spinat, soltamat,  
ricotta og granatæblevinaigrette  
/ 130 kr.

#### Verde (V)

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

#### Salumi Misti

italienske skinker, salami  
og pølser, italienske oste,  
specialiteter, brød og pesto  
145 / 250 kr.

## PASTA E RISOTTO

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

#### Campanelle Bresaola

campanellepasta med rødbede,  
palmekål, bresaola, perleløg  
og parmesan  
/ 155 kr.

#### Classici Spaghetti Carbonara

spaghettipasta med guanciale con  
pepe, æggeblomme, parmesan,  
pecorino og peber  
/ 155 kr.

#### Mafaldine Gorgonzola (V)

mafaldinepasta med Gorgonzola,  
valnødder, soltamat, hvidvin,  
æggeblomme og basilikum  
/ 145 kr.

#### Ravioli Funghi (V)

fyldt pasta med svampe og trøffel,  
porre, hvidvins-smør-sauce  
og sprød parmesan  
/ 165 kr.

#### Risotto Scampi

cremet risotto med jomfruhummer,  
fennikel, jomfruhummerfond,  
salturt og parmesan  
/ 175 kr.

## PIZZA

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

Alle pizzaer kan fås uden tilsat gluten.

#### Margherita (V)

tomat sauce, burrata, olivenolie og basilikum / 135 kr.

#### Funghi Bianca (V)

mozzarella, mascarpone, svampe, trøffelsalsa, rødøl og rucola / 145 kr.

#### Quattro Stagioni

tomat sauce, mozzarella, svampe, kogt skinke, artiskok og oliven / 145 kr.

#### Salsiccia Bianca

mozzarella, mascarpone, salsiccia, kartofler, rødøl og rosmarinolie / 150 kr.

#### Diavola

tomat sauce, mozzarella, spicy salami, rødøl og oliven / 150 kr.

#### Gamberi Bianca

mozzarella, mascarpone, tigerrejer, spinat, løg, pinjekerner og hvidløg / 160 kr.

#### Parma e Rucola

tomat sauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, parmesan og pesto / 155 kr.

#### Gorgonzola

tomat sauce, mozzarella, Gorgonzola, grillet peberfrugt og spicy salami / 150 kr.

#### Milano

tomat sauce, mozzarella, Salami Milano, kartoffel og oliven / 150 kr.

#### Månedens Pizza

spørg tjeneren / 155 kr.

## DOLCI

#### Tiramisu (V)

italiensk klassiker med mascarpone,  
lady fingers, marsala, kaffe og kakao  
/ 75 kr.

#### Affogato (V)

vaniljeis med espresso  
/ 35 kr.

#### Panna Cotta Pistacchio (V)

pistacie panna cotta med skovbær  
/ 75 kr.

# Piccolo

## SPUMANTI

**NV 'Fulvio Beo'**  
Ca' Rugate, Veneto  
95 / 550 kr.

**NV Rosato, 'Fulvio Beo'**  
Ca' Rugate, Veneto  
95 / 550 kr.

**NV 'Alma'**  
Bellavista, Lombardiet  
140 / 700 kr.

**2013 'Teatro'**  
Bellavista, Lombardiet  
850 kr.

**NV Brut Premier**  
Louis Roederer, Champagne  
950 kr.

**2008 Cristal**  
Louis Roederer, Champagne  
2750 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..... 95 kr.  
**Fiori di Sambucca Spritz**  
Fiorentino, vermouth, citron, prosecco ..... 95 kr.  
**Aperol Spritz**  
Aperol, prosecco ..... 95 kr.  
**Limonata Rosa Spritz**  
Malfy Rosa Gin, grape, citron, prosecco ..... 95 kr.  
**Passion Spritz**  
Fiorentino, prosecco, appelsin, passion..... 95 kr.

**Limoncello Spritz**  
Limoncello, Fiorentino, prosecco ..... 95 kr.  
**Zenzero Spritz**  
Vermouth rosso, ingefær, prosecco..... 95 kr.  
**Negroni Spritz**  
Campari, Malfy Gin, vermouth rosso, prosecco..... 95 kr.  
**Fragola Spritz**  
Aperol, jordbær, ingefær, prosecco ..... 95 kr.  
**Mango Spritz**  
Vermouth, mango, prosecco ..... 95 kr.

## Snacks

Hjemmelavede saltmandler 45 kr. / Italienske oliven 30 kr.

## BIANCHI

2021 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio, Alto Adige..... 80 / 400 kr.  
2021 Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige ..... 80 / 400 kr.  
2021 San Michele, Ca' Rugate, Veneto..... 80 / 400 kr.  
2021 Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli ..... 90 / 450 kr.  
2021 Gewürztraminer, Hofstätter, Alto Adige ..... 100 / 500 kr.  
2019 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate, Veneto ..... 100 / 500 kr.  
2021 Cai dei Frati, Lugana, Lombardiet..... 550 kr.  
2021 Tenuta della Terre, Etna Bianco, Sicilien ..... 550 kr.  
2018 Sauvignon Bianco, 'Lafoa', Colterenzio, Alto Adige ..... 650 kr.  
2018 Chardonnay, 'Lafoa', Colterenzio, Alto Adige..... 700 kr.  
2020 Pinot Grigio, Vie di Romans, Dessimis, Friuli ..... 750 kr.  
2020 Chardonnay, Vie di Romans, Friuli..... 750 kr.  
2018 Sauvignon Bianco, Vie di Romans..... 750 kr.  
2016 Vistamare, Gaja, Toscana ..... 950 kr.

## ROSATI

2021 Rosato, Le Due Arbie, Toscana..... 75 / 375 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.

## HVID GLØGG & JULEKAGE

Hjemmelavet hvid gløgg 80 kr.  
Hjemmelavet hvid gløgg & italiensk julekage 110 kr.

## VINI

## ROSSI

2020 Rosso di Montepulciano, Poliziano, Toscana ..... 85 / 425 kr.  
2021 Rio Albo Valpolicella, Ca' Rugate, Veneto ..... 85 / 425 kr.  
2018 Rosso di Montalcino, Brizio, Toscana ..... 450 kr.  
2020 Pinot Nero, Colterenzio, Alto Adige..... 100 / 500 kr.  
2019 Bolgheri Rosso, Le Colonne, Toscana ..... 100 / 500 kr.  
2018 Barbera 'Tre Vigne', Clerico, Piemonte..... 100 / 500 kr.  
2020 Campo Bastiglia Ripasso, Ca' Rugate, Veneto ..... 100 / 500 kr.  
2017 Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano, Toscana..... 110 / 550 kr.  
2020 Capisme, Clerico, Piemonte ..... 110 / 550 kr.  
2017 Pinot Nero, 'St. Daniel Riserva', Colterenzio, Alto Adige..... 600 kr.  
2018 Quercegobbe, Petra, Toscana..... 700 kr.  
2018 Poliziano 'Asinone', Vino Nobile, Toscana..... 800 kr.  
2019 Ca' Marcanda, Promis, Gaja, Piemonte ..... 800 kr.  
2018 Barolo, Clerico, Piemonte ..... 800 kr.  
2015 Le Stanze, Poliziano, Toscana ..... 800 kr.  
2012 Colle Nottolo, Bellafonte, Sagrantino di Montefalco..... 800 kr.  
2016 Cifra, Duemani, Toscana ..... 875 kr.  
2015 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate, Veneto..... 875 kr.  
2015 Petra, Petra, Toscana ..... 900 kr.  
2017 Ca' Marcanda, Magari, Gaja, Toscana..... 1100 kr.  
2013 Brunello di Montalcino, Brizio, Toscana ..... 1200 kr.  
2015 Tenuta di Valgiano, Toscana..... 1200 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

Royal fadøl Økologisk pilsner eller Økologisk classic 30 / 40 cl. .... 52 / 68 kr.  
Julepilsner Fuglsang White Christmas 30 / 40 cl. .... 65 / 85 kr.  
Flaskeøl Peroni, Birra Moretti, Nastro Azzuro eller Tourtel (alkoholfri) 33 cl..... 65 kr.  
Special flaskeøl Volpina Rossa Red Ale eller Gradisca Pale Italian Lager 50 cl..... 85 kr.

## ACQUA

Sodavand Pepsi, Pepsi Max 25 cl. .... 45 kr.  
Galvanina Bio Soda appelsin, blodappelsin, sport, lemon, granatæble, cola, cola zero ... 60 kr.  
Galvanina Bio Isthe fersken 35,5 cl..... 60 kr.  
Lemonade spørg tjeneren efter ugens variant ..... 55 kr.  
Waseen 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 ..... 40 kr.  
Cortado doppio..... 40 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 Waseen 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.