

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

burrata, karamelliseret aubergine, balsamico, honning og røget skinke / 85 kr.

Acciuga

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

Barbabietola (V)

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

Bruschetta Picante

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

Vitello Tonnato

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

Selezione di Olive (V)

Piccolos marinerede oliven / 45 kr.

CALDI | VARME

Gamberi

tigerrejer, tomatsauce, kål, hvidløg og chili / 85 kr.

Calamari

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 sammensat af kokken

Ferrari

to kolde, to varme, én dolce
/ 350 kr.

Lamborghini

én snack, tre kolde, to varme, en dolce
/ 450 kr.

Ferrari Vino

tre glas vin og Waseen vand
/ 250 kr.

Lamborghini Vino

fire glas vin og Waseen vand
/ 325 kr.

CANTINA

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

Book vores hyggelige CANTINA i forlængelse af restauranten

ANTIPASTI

Insalata Barbabietola (V)

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

Insalata Pollo

kylling, rucola, spinat, soltamat,
ricotta og granatæblevinaigrette
/ 140 kr.

Burrata

burrata, rucola, spelt, syltede
svampe, balsamicoglace
og røget skinke
/ 190 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 jomfru-
hummer, fennikel, hummerfond,
salturt og parmesan
/ 175 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 og basilikum (tilkøb burrata +10 kr.) / 135 kr.

Funghi Bianca (V)

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

Quattro Stagioni

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

Salsiccia Bianca

mozzarella, mascarpone, salsiccia, kartofler, rødøl og rosmarinolie / 160 kr.

Diavola

tomatsauce, mozzarella, spicy salami, rødøl og oliven / 160 kr.

Gamberi Bianca

mozzarella, mascarpone, tigerrejer, spinat, løg, pinjekerner og hvidløg / 165 kr.

Parma e Rucola

tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, parmesan og pesto / 165 kr.

Gorgonzola

tomatsauce, mozzarella, Gorgonzola, grillet peberfrugt og spicy salami / 155 kr.

Milano

tomatsauce, 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
/ 45 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
Fiorente, vermouth, citron, 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, passion..... 95 kr.

Limoncello Spritz
Limoncello, Fiorente, 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.

VINI

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.

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.
Special fadøl spørg tjeneren for variant 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. Perch's 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.