

## 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, røget skinke / 85 kr.

#### Bruschetta Funghi

stegte Portobello og Karl Johan svampe, mascarpone, chili, hvidløg, persille / 85 kr.

#### Salmone

røget laks, peberrodscreme, dild, syltet glaskål / 85 kr.

#### Bruschetta Picante

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

#### Vitello Tonnato

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

#### Selezione di Olive (V)

Piccolos marinerede oliven / 45 kr.

### CALDI | VARME

#### Gamberi

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

#### Calamari

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

#### Cavolfiore Gratinato (V)

gratineret blomkål, parmesancreme, trøffelsalsa, valnødder, persille / 75 kr.

#### Maiale

braiseret gris, æble, løg, hvidvin, timian / 85 kr.

#### Arancino Funghi

friteret risotto med Portobello og Karl Johan svampe, rosmarinmayo / 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 Funghi (V)

svampe, campanellepasta, rucola,  
æble, valnødder, syltet rødløg,  
trøffelvinaigrette  
/ 125 kr.

#### Insalata Pollo

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

#### Burrata

burrata, rucola, spelt, syltede  
svampe, balsamicoglance,  
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.

#### Mafaldine Genovese (V)

mafaldinepasta, grønne  
bønner, basilikumpesto,  
bøffelmozzarella  
/ 145 kr. (med kylling +35 kr.)

#### Classici Spaghetti Carbonara

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

#### Rigatoni Cinghiale

rigatonipasta, vildsvineragout,  
gulerod, pastinak, porre, salt-  
citron, soltomater, rødvinssauce  
/ 155 kr.

#### Ravioli Funghi (V)

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

#### Risotto Scampi

cremet risotto med jomfru-  
hummer, fennikel, hummerfond,  
salturt, 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, basilikum (tilkøb burrata +10 kr.) / 135 kr.

#### Funghi Bianca (V)

mozzarella, mascarpone, svampe, trøffelsalsa, rødløg, rucola / 145 kr.

#### Quattro Stagioni

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

#### Salsiccia Bianca

mozzarella, mascarpone, salsiccia, kartofler, rødløg, rosmarinolie / 160 kr.

#### Diavola

tomatsauce, mozzarella, spicy salami, rødløg, oliven / 160 kr.

#### Gamberi Bianca

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

#### Parma e Rucola

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

#### Gorgonzola

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

#### Milano

tomatsauce, mozzarella, Salami Milano, kartoffel, oliven / 150 kr.

#### Månedens Pizza

spørg tjeneren / 155 kr.

## DOLCI

#### Tiramisu (V)

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

#### Affogato (V)

vaniljeis med espresso  
/ 45 kr.

#### Chokolade- og hasselnøddekage (V)

med Bacio-is, limeskal  
/ 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.

## BIANCHI

**2021 Pinot Grigio**, Colterenzio, Alto Adige..... 85 / 425 kr.  
**2021 San Michele**, Ca' Rugate, Veneto ..... 85 / 425 kr.  
**2021 Chardonnay, 'Altkirch'**, Colterenzio, Alto Adige..... 90 / 450 kr.  
**2021 Sauvignon Bianco**, Ermacora, Friuli..... 90 / 450 kr.  
**2021 Gewürztraminer**, Hofstätter, Alto Adige ..... 100 / 500 kr.  
**2019 'Monte Alto'**, Soave, Ca' Rugate, Veneto ..... 115 / 575 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.

## Coravin

Prøv også vores coravin med modne kældervine på glas.  
Spørg din tjener for udvalg og priser

## VINI

## ROSSI

**2020 Rosso di Montepulciano**, Poliziano, Toscana..... 90 / 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.  
**2021 Rio Albo Valpolicella**, Ca' Rugate, Veneto ..... 110 / 550 kr.  
**2020 Capisme**, Clerico, Piemonte ..... 110 / 550 kr.  
**2017 Vino Nobile di Montepulciano**, Poliziano, Toscana ..... 110 / 575 kr.  
**2018 Rosso di Montalcino**, Brizio, Toscana ..... 450 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.