

Piccolo

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

- Burratina (V)**
peberfrugtspure, chili, basilikumspesto, pinjekerner / 85 kr.
- Bruschetta Pomodoro (V)**
ristet focaccia, tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie / 80 kr.
- Bruschetta al Salmone**
ristet focaccia, røget laks, peberrodscreme, dild / 85 kr.
- Insalata Pollo**
kylling, hjertesalat, soltørret tomat, radicchio, grapefrugt, parmesan, focaccia / 75 kr.
- Involtini de Bresaola**
bresaola, rucola, parmesan flager, citronvinaigrette / 85 kr.
- Vitello Tonnato**
langtidstegt kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron / 75 kr.
- Bruschetta Tatar**
ristet focaccia, okse, skalotteløg, persille, drueagurk, kapers, sennep, peberrod / 85 kr.
- Selezione di Olive (V)**
Piccolos marinerede oliven / 45 kr.

CALDI | VARME

- Gnocchi**
brunet smør, salvie, citronsaft, parmesan / 80 kr.
- Confiteret Kejserhat (V)**
parmesansauce, valnødder, persille / 75 kr.
- Gamberi**
tigerrejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum / 85 kr.
- Minestrone**
trecepasta, gulerødder, knoldselleri, persille, parmesan / 75 kr.
- Guance di Maiale**
langtidstegte kæber af gris, polenta, svampe, borettane løg, persille, rødvinssauce / 85 kr.
- Arancino a la Norma (V)**
friteret risotto med tomat, aubergine, mozzarella, basilikumspesto / 85 kr.
- Bistecca**
ribeye, gulerødder, spinat, kartoffelrøsti, marsala-trøffelsauce / 95 kr.
- Pane (V)**
friskbagt stenovnsbrød med Pesto Genovese / 30 kr.

MENU FERRARI - 350 KR.

- Vitello Tonnato** | kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron
Bruschetta Pomodoro (V) | focaccia, tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie
- Gamberi** | rejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum
Arancino a la Norma (V) | friteret risotto med tomat, aubergine, mozzarella, pesto
- Tiramisu** | mascarpone, ladyfingers, Marsala, kaffe

MENU LAMBORGHINI - 450 KR.

- Grissini med chilimayo
- Vitello Tonnato** | kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron
Bruschetta Pomodoro (V) | focaccia, tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie
Involtini de Bresaola | bresaola, rucola, parmesan flager, citronvinaigrette
- Gamberi** | rejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum
Arancino a la Norma (V) | friteret risotto med tomat, aubergine, mozzarella, pesto
- Tiramisu** | mascarpone, ladyfingers, Marsala, kaffe

PASTA E RISOTTO

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

Pappardelle di Manzo
pappardellepasta, oksespidsbryst, persille, rodfrugter, svampe, parmesan og rødvinssauce / 155 kr.

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

Casarecce Gamberi
casarecepasta, rejer, romanesco, chili, napolisauce, basilikum / 170 kr.

Ravioli Salsiccia e Finferli
salsiccia, ricotta, kantareller, smør, hvidvin, solsikkekerner / 165 kr.

Risotto Funghi e Porro (V)
cremet risotto med svampe, porre, parmesan, hvidvin, trøffelolie / 190 kr.

SALUMI

Salumi Misti
italienske skinker, salami og pølser, italienske oste, specialiteter, stenovnsbrød, pesto / 145 / 250 kr.

CARNE

Ribeye
kartoffelrøsti, confiteret hvidløg, gulerødder, spinat, trøffel-marsalasauce / 295 kr.

PIZZA

Vores tomatssauce er lavet på San Marzano D.O.P. tomater
Alle pizzaer kan fås uden tilsat gluten.

Margherita (V)
tomatsauce, mozzarella, olivenolie (tilkøb burrata +10 kr.) / 135 kr.

A la Norma (V)
tomatsauce, mozzarella, aubergine, basilikum, hvidløgsolie og parmesan / 150 kr.

Quattro Stagioni
tomatsauce, mozzarella, svampe, kogt skinke, artiskok, oliven / 150 kr.

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

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

Cotto
tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, portobellosvampe / 155 kr.

Parma e Rucola
tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, parmesan, pesto / 165 kr.

Gorgonzola
tomatsauce, mozzarella, Gorgonzola, peberfrugt, spicy salami / 160 kr.

Salami e Rucola
tomat, mozzarella, salami Milano, salami Napoli, chili, rucola, syltet grønt, balsamico / 180 kr.

Månedens Pizza
spørg tjeneren / 165 kr.

DOLCI

Tiramisu (V)
mascarpone, ladyfingers, Marsala og kaffe / 85 kr.

Affogato (V)
espresso med vaniljeis / 85 kr.

Crostatine di Caramello (V)
tærte med saltkaramel / 85 kr.

Safran Pannacotta (V)
safran, hvatørnspure og crumble / 85 kr.

Piccolo

SPUMANTI

NV 'Fulvio Beo'
Ca' Rugate, Veneto
100 / 625 kr.

NV Rosato, 'Fulvio Beo'
Ca' Rugate, Veneto
100 / 625 kr.

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

NV Brut Premier
Louis Roederer, Champagne
950 kr.

2008 Cristal
Louis Roederer, Champagne
3300 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 Pesche Spritz

Fiorente, creme de peach, hyldeblomstsft, citron, prosecco 95 kr.

Aperol Spritz

Aperol, prosecco 95 kr.

Limonata Rosa Spritz

Malfy Rosa Gin, grape, citron, faxe kondi, prosecco 95 kr.

Passion Spritz

Fiorente, prosecco, appelsin, passion..... 95 kr.

Limoncello Spritz

Limoncello, Fiorente, prosecco 95 kr.

Rosso di Bosco Spritz

Marachino, vermouth bianco, faxe kondi, chambord, prosecco 95 kr.

Negroni Spritz

Campari, 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 45 kr.

BIANCHI

2022 Vermentino, Le Colonne.....	90 / 425 kr.
2021 San Michele, Ca' Rugate, Veneto	95 / 450 kr.
2022 Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige.....	95 / 450 kr.
2023 Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli.....	95 / 450 kr.
2020 Toscana Bianco, 'Ambræ', Poliziano.....	100 / 475 kr.
2023 Gewürztraminer, Hofstätter, Alto Adige	115 / 550 kr.
2021 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate, Veneto	115 / 550 kr.
2023 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio	450 kr.
2021 Cai dei Frati, Lugana, Lombardiet	550 kr.
2022 Tenuta della Terre, Etna Bianco, Sicilien.....	550 kr.
2021 Sauvignon Bianco, 'Lafoa', Colterenzio, Alto Adige	650 kr.
2021 Chardonnay, 'Lafoa', Colterenzio, Alto Adige	700 kr.
2019 Pinot Grigio, Vie di Romans, Dessimis, Friuli	750 kr.
2021 Chardonnay, Vie di Romans, Friuli	750 kr.
2020 Sauvignon Bianco, Vie di Romans	750 kr.
2016 Vistamare, Gaja, Toscana.....	950 kr.

ROSATI

2021 Rosato, Le Due Arbie, Toscana.....	85 / 400 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

2022 Rosso di Montepulciano, Poliziano, Toscana.....	95 / 450 kr.
2022 Pinot Nero, Colterenzio, Alto Adige	110 / 525 kr.
2022 Rio Albo Valpolicella, Ca' Rugate, Veneto	110 / 550 kr.
2021 Barbera 'Tre Vigne', Clerico, Piemonte	115 / 550 kr.
2021 Campo Bastiglia Ripasso, Ca' Rugate, Veneto	125 / 600 kr.
2020 Bolgheri Rosso, Le Colonne, Toscana	125 / 600 kr.
2021 Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano, Toscana	125 / 600 kr.
2022 Capisme, Clerico, Piemonte	130 / 625 kr.
2022 Rosso di Montalcino, Brizio, Toscana	450 kr.
2021 Pinot Nero, 'St. Daniel Riserva', Colterenzio, Alto Adige.....	600 kr.
2018 Quercegobbe, Petra, Toscana	700 kr.
2019 Barolo, Clerico, Piemonte.....	800 kr.
2015 Le Stanze, Poliziano, Toscana.....	800 kr.
2012 Colle Nottolo, Bellafonte, Sagrantino di Montefalco	800 kr.
2018 Cifra, Duemani, Toscana	875 kr.
2015 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate, Veneto.....	875 kr.
2017 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.

GLØGG OG JULEKAGE

Prøv vores hjemmelavede hvide gløgg og italiensk julekage
110 kr.

BEVANDE

BIRRA

Fadøl Royal Økologisk Pilsner, Royal Økologisk Classic 30 / 40 cl.	54 / 70 kr.
Special fadøl spørg tjeneren efter variant 30 / 40 cl	68 / 90 kr.
Flaskeøl Peroni, Birra Moretti, Nastro Azzuro eller Tourtel (alkoholfri) 33 cl.	68 kr.
Special flaskeøl Volpina Rossa Red Ale, Gradisca Pale Italian Lager 50 cl.	85 kr.

ACQUA

Flaske sodavand Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free 25 cl.....	45 kr.
Galvanina Bio Soda appelsin, blodappelsin, sport, lemon, granateble, cola, cola zero	60 kr.
Galvanina Bio Isthe fersken 35,5 cl.	60 kr.
Lemonade spørg tjeneren efter variant	55 kr.
Waseen vand ad libitum.	25 kr.

CAFFE

Espresso single / doppio.....	25 / 35 kr.
Caffè latte single / doppio.....	54 / 60 kr.
Cappuccino single / doppio.....	54 / 60 kr.
Americano.....	45 kr.
Cortado doppio	48 kr.
Caffè corretto (espresso med grappa).....	58 kr.
Stempelkande (4-5 kopper)	100 kr.
Varm chokolade med flødeskum	60 kr.
The fra A.C. Perch's spørg tjeneren om udvalg	60 kr.
Hjemmelavet hvid gløgg	80 kr.



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.