



## 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**  
langtidstegte 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, hvatørnsuré og crumble / 85 kr.

Info om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.  
Anbringelse af mobiltelefoner og tablets mv. på bordene er på eget ansvar.

# 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**  
Chambord, Creme de pech, Prosecco ..... 95 kr.

**Fiori di Sambucca Spritz**  
Fiorente, Vermouth, citron, Sambuca, 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 pure ..... 95 kr.

**Limoncello Spritz**  
Limoncello, Fiorente, Prosecco, citron ..... 95 kr.

**Zenzero Spritz**  
Vermouth Rosso, Ginger Beer, Prosecco ..... 95 kr.

**Negroni Spritz**  
Campari, Hendricks, Vermouth Rosso, Prosecco ..... 95 kr.

**Fragola Spritz**  
Aperol, jordbærsirup, Ginger Beer, Prosecco ..... 95 kr.

**Mango Spritz**  
Vermouth Bianco, mango, citron, Prosecco ..... 95 kr.

## Snacks

Hjemmelavede saltmandler 45 kr. / Italienske oliven 45 kr.

## BIANCHI

**2023 Vermentino 'Solais', Santadi** ..... 90 / 425 kr.

**2023 San Michele, Ca' Rugate, Veneto** ..... 95 / 450 kr.

**2023 Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige** ..... 95 / 450 kr.

**2023 Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli** ..... 95 / 450 kr.

**2023 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio** ..... 95 / 450 kr.

**2023 Soave Classico, Pieropan** ..... 100 / 475 kr.

**2023 Gewürztraminer, Hofstätter, Alto Adige** ..... 115 / 550 kr.

**2023 Roero Arnais, Matteo Coreggia** ..... 550 kr.

**2021 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate, Veneto** ..... 550 kr.

**2022 Cai dei Frati, Lugana, Lombardiet** ..... 550 kr.

**2023 Tenuta della Terre, Etna Bianco, Sicilien** ..... 550 kr.

**2022 Soave 'Calvarino', Pieropan** ..... 600 kr.

**2021 Sauvignon Bianco, 'Lafao', Colterenzio, Alto Adige** ..... 650 kr.

**2021 Chardonnay, 'Lafao', Colterenzio, Alto Adige** ..... 700 kr.

**2021 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

**2022 Rosato, Le Due Arbie, Toscana** ..... 85 / 400 kr.

**2023 Rosato, 'Rosa di Frati', Lugana, Lombardiet** ..... 550 kr.

## DOLCI

**2019 Marsala 'Targa', Florio, Sicilien** ..... 65 / 425 kr.

**NV 'Ambar', Florio, Sicilien** ..... 65 / 425 kr.

**2023 Moscato d'Asti, Albino Rocca, Piemonte** ..... 70 / 450 kr.

## VINI

## ROSSI

**2023 Rosso di Montepulciano, Poliziano, Toscana** ..... 95 / 450 kr.

**2022 Rio Albo Valpolicella, Ca' Rugate, Veneto** ..... 100 / 475 kr.

**2023 Pinot Nero, Colterenzio, Alto Adige** ..... 110 / 525 kr.

**2022 Barbera 'Tre Vigne', Clerico, Piemonte** ..... 115 / 550 kr.

**2022 Ripasso, Brigaldara** ..... 115 / 550 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 de Montalcino, Poggio Di Landi** ..... 525 kr.

**2022 Chianti Classico, Bibbiano** ..... 550 kr.

**2021 Pinot Nero, 'St. Daniel Riserva', Colterenzio, Alto Adige** ..... 600 kr.

**2018 Quercegobbe, Petra, Toscana** ..... 700 kr.

**2019 Brunello di Montalcino, Poggio Di Landi** ..... 800 kr.

**2020 Barolo, Clerico, Piemonte** ..... 800 kr.

**2015 Le Stanze, Poliziano, Toscana** ..... 800 kr.

**2022 Barbera, 'Ciabot du Re', Revello** ..... 800 kr.

**2019 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate, Veneto** ..... 875 kr.

**2017 Petra, Petra, Toscana** ..... 900 kr.

**2020 Barbaresco, 'Ronchi', Albino Rocca** ..... 950 kr.

**2017 Ca' Marcanda, Magari, Gaja, Toscana** ..... 1100 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.

## CORAVIN

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

## 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.



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.