

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)

tomater, basilikum, pinjekerner og balsamico crema / 85 kr.

Bruschetta Pomodoro (V)

ristet focaccia, tomat, hvidløg, basilikum, olivenolie / 80 kr.

Bruschetta al Salmone

ristet focaccia, røget laks, peberrodscreme, dild / 85 kr.

Insalata Pollo

kylling, hjertesalat, soltørret tomat, radicchio, granatæble, parmesan, focaccia / 75 kr.

Involtini de Bresaola

bresaola, rucola, parmesan flager, citronvinaigrette / 85 kr.

Vitello Tonnato

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

Bruschetta Tatar

ristet focaccia, tatar med røget olivenolie, tørret æggeblomme, trøffelmayo, syltede sennepsfrø og svampe / 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

langtidsstegte kæber af gris, polenta, svampe, borettane løg, persille, rødvinssauce / 85 kr.

Arancino a la Norma (V)

friteret risotto med tomatsauce, aubergine, mozzarella, basilikumspesto / 85 kr.

Bistecca

rosastegt cuvette, gulerødder, spinat, knuste kartofler, marsala-trøffelsauce / 95 kr.

Pane (V)

friskbagt stenovnsbrød med Pesto Genovese / 30 kr.

MENU FERRARI - 350 KR.

Vitello Tonnato | kalv, tunmayo, bottarga, kapers, rucola, saltcitron

Bruschetta Pomodoro (V) | focaccia, tomat, hvidløg, basilikum, olivenolie

Gamberi | tigerrejer, 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 trøffelmayo

Vitello Tonnato | kalv, tunmayo, bottarga, kapers, rucola, saltcitron

Bruschetta Pomodoro (V) | focaccia, tomat, hvidløg, basilikum, olivenolie

Involtini de Bresaola | bresaola, rucola, parmesan flager, citronvinaigrette

Gamberi | tigerrejer, 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, rodfrugter, svampe, parmesan, persille og rødvinssauce / 155 kr.

Classici Spaghetti Carbonara

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

Casarecce Gamberi

casarecepasta, tigerrejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum / 170 kr.

Ravioli Salmone

røget laks, ricotta, burro acido, spinat, pinjekerner og fennikel / 165 kr.

Risotto Funghi e Porro (V)

cremet risotto med svampe, porre, parmesan, hvidvin, trøffelolie / 170 kr.

SALUMI

Salumi Misti

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

CARNE

Ribeye

knuste kartofler, confiteret hvidløg, gulerødder, spinat, trøffel-marsalasauce / 295 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.

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, rødøl, rosmarinolie / 160 kr.

Diavola

tomatsauce, mozzarella, spicy salami, rødøl, 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 / 165 kr.

Månedens Pizza

spørg tjeneren / 165 kr.

DOLCI

Tiramisu

mascarpone, ladyfingers, Marsala og kaffe / 85 kr.

Affogato

espresso med vaniljeis / 85 kr.

Torta

brunet smør, vanilje, syltig karamel og karamel is / 85 kr.

Kamille Pannacotta

hindbærpuré 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, Sardinien 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, Alto Adige 95 / 450 kr.

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

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

2023 Roero Arnais, Matteo Coreggia, Piemonte 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, Veneto 600 kr.

2021 Sauvignon Bianco, 'Lafoa', Colterenzio, Alto Adige 650 kr.

2021 Chardonnay, 'Lafoa', 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, Friuli 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, Veneto 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, Toscana 525 kr.

2022 Chianti Classico, Bibbiano, Toscana 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, Toscana 800 kr.

2020 Barolo, Clerico, Piemonte 800 kr.

2015 Le Stanze, Poliziano, Toscana 800 kr.

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

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

2017 Petra, Petra, Toscana 900 kr.

2020 Barbaresco, 'Ronchi', Albino Rocca, Piemonte 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.