SNACKS

Selezione di Olive (V) | 45 kr.
Piccolos marinerede oliven

Carpaccio Crostini | 45 kr.
sprød kugle, carpaccio, parmesan og trøffelmayo

Pane (V) | 30 kr.
friskbagt stenovnsbrød med Pesto Genovese

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

CICCHETTI

Små, italienske retter, der kan sammensættes til et større måltid.

FREDDI | KOLDE

Bruschetta Funghi (V) | 85 kr.
ristet focaccia, ricotta, kejserhatte, Karl Johan, parmesan og purløg

Crudo | 95 kr.
laks, appelsin, rødbeder, kefirsauce, glaskål, røget olivenolie

Carpaccio di Manzo | 75 kr.
okselårtunge, røget olivenolie, trøffelmayo, parmesan, citron, rucola og pinjekerner

Stracciatella | 85 kr.
figner, parmaskinke og balsamicoglaze

Vitello Tonnato | 75 kr.
langtidsstegt kalv, tunmayo, kapers, rucola og saltcitron

CALDI | VARME

Zucca (V) | 85 kr.
pandestegt græskar, svampevinaigrette, ristede hasselnødder, purløg, Karl Johan og panko

Cavolfiore Gratino (V) | 80 kr.
blomkål, parmesansauce, valnødder, persille og trøffelsalsa

Gamberi | 95 kr.
tigerrejer, jomfruhummerbisque, fennikel og soltørrede cherrytomater

Arancini di Maiale | 95 kr.
friterede risottokugler, parmaskinke, salami, trøffelmayo, mozzarella og parmesan

Manzo | 95 kr.
oksespidsbryst, kartoffelpuré, demiglace, gremolata, østershatte og borretaneløg

PASTA, RISOTTO E CARNE

Vi laver pasta i vores eget pastaværksted.

Trecce al Salmone | 170 kr.
laks, spinat, burro acido, skalotteløg og fennikel

Mafaldine Gamberi | 170 kr.
tigerrejer, jomfruhummerbisque og soltørrede cherrytomater

Classici Spaghetti Carbonara | 160 kr.
guanciale, æggeblomme, parmesan, pecorino og peber

Ravioli di Zucca (V) | 165 kr.
græskar, Havarti, brunet smør, salvie og pinjekerner

Risotto Funghi (V) | 165 kr.
østershatte, Karl Johan, stracciatella og persille

Pappardelle con Cinghiale |170 kr.
vildsvineragu, parmesan og persille

DOLCI

Tiramisu | 95 kr.
mascarpone, ladyfingers, espresso, kakao og marsala

Affogato | 65 kr.
espresso med vaniljeis

Panna Cotta | 95 kr.
vanilje panna cotta, kanelcrumble, æbler og karamel

PIZZA

Vores tomatsauce er lavet på San Marzano D.O.P. tomater.

Margherita (V) | 135 kr.
tomatsauce, mozzarella, olivenolie og basilikum
(tilkøb burratina +15 kr.)

Tartufo (V) | 160 kr.
trøffelsalsa, mascarpone, mozzarella, kartoffel og purløg

Capriciosa | 160 kr.
tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, portobello og artiskokker

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

Diavola | 165 kr.
tomatsauce, mozzarella, stærk salami, rødløg og oliven

Mortadella e Pistacchio | 165 kr.
mascarpone, mozzarella, mortadella, pistacie, stracciatella, olivenolie og basilikum

Parma e Rucola | 170 kr.
tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, parmesan og pesto

Gorgonzola | 160 kr.
tomatsauce, mozzarella, gorgonzola, peberfrugt og stærk salami

Salami | 155 kr.
tomat, mozzarella, salami Milano og salami Napoli

Månedens Pizza | 165 kr.
spørg tjeneren

Crust Dip | 10 kr.
vælg mellem pesto, chiliolie, hvidløgsolie eller trøffelmayo

For info om allergene ingredienser i vores retter, glutenfri pasta og pizza - spørg tjeneren.
Anbringelse af mobiltelefoner og tablets mv. på bordene er på eget ansvar.

Piccolo Grappa

FIAT MENU

275 kr. - 3 retter i 3 serveringer

Cicchetti 1 x vælg frit fra menukortet

Pasta 1 x vælg frit fra menukortet

Dolci 1 x vælg frit fra menukortet

FERRARI MENU

345 kr. pr. person - 5 retter i 3 serveringer - skal vælges af min. 2 personer

Vitello Tonnato langtidsstegt kalv, tunmayo, kapers, rucola og saltcitron

Crudo laks, appelsin, rødbeder, kefirsauce, glaskål og røget olivenolie

Cavolfiore Gratino (V) blomkål, parmesansauce, valnødder, persille og trøffelsalsa

Manzo oksespidsbryst, kartoffelpuré, demiglace, gremolata, østershatte og borretaneløg

Tiramisu mascarpone, ladyfingers, espresso, kakao, marsala

LAMBORGHINI MENU

445 kr. pr. person - 10 delevenlige retter i 5 serveringer - skal vælges af hele bordet

Selezione di Olive (V) Piccolos marinerede oliven

Vitello Tonnato langtidsstegt kalv, tunmayo, kapers, rucola og saltcitron

Crudo laks, applesin, rødbeder, kefirsauce, røget olivenolie og glaskål

Gamberi tigerrejer, jomfruhummerbisque, fennikel og soltørrede cherrytomater

Carpaccio Crostini sprød kugle, carpaccio, parmesan og trøffelmayo

Stracciatella figner, parmaskinke og balsamicoglaze

Arancini di Maiale friterede risottokugler, parmaskinke, salami, trøffelmayo, mozzarella og parmesan

Manzo oksespidsbryst, kartoffelpuré, demiglace, gremolata, østerhatte og borretane løg

Cavolfiore Gratino (V) blomkål, parmesansauce, valnødder, persille og trøffelsalsa

Tiramisu mascarpone, ladyfingers, espresso, kakao, marsala

DET KÆRLIGE MÅLTID

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.