Piccolo
Grappa

ANTIPASTI

Fritatta al Salmone | 155 kr.
æggekage, røget laks, tomat, pesto og rucola

Fritatta al Prosciotto | 155 kr.
æggekage, parmaskinke, tomat, pesto, rucola og parmesan

Bruschetta Funghi (V) | 145 kr.
ristet focaccia, ricotta, kejserhatte, Karl Johan, parmesan og purløg

Bruschetta al Salmone | 155 kr.
ristet focaccia, koldrøget laks, ricotta med urter og hvidløg

Insalata di Pollo | 155 kr.
kylling, hjertesalat, soltørrede tomater, radicchio, røgede mandler, parmesan og croutoner

Cavolfiore Gratino (V) | 135 kr.
blomkål, parmesansauce, valnødder, persille og trøffelsalsa

Vitello Tonnato | 135 kr.
langtidsstegt kalv, tunmayo, kapers, rucola og saltcitron

Gamberi | 155 kr.
tigerrejer, jomfruhummerbisque, fennikel og soltørrede cherry-tomater

Zucca (V) | 135 kr.
pandestegt græskar, svampevinaigrette, ristede hasselnødder, purløg, Karl Johan og panko

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

PASTA E RISOTTO

Vi laver pasta i 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 friskkværnet peber

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

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

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

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.)

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

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

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

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

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

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

DOLCI

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

Affogato | 65 kr.
espresso med vaniljeis

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

PRANZO MENU

Fire cicchetti, små italienske deleretter | 250 kr.
Spørg tjeneren for menu.

1. servering
to kolde cicchetti

2. servering
to varme cicchetti

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

BIRRA | ØL

Royal fadøl Øko pilsner, Øko 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 33 cl ..... 68 kr.
Alkoholfri flaskeøl Nastro Azzurro 0,0 % 33 cl ..... 68 kr.
Special Flaskeøl Volpina Rossa Red Ale, Gradisca Pale Italian Lager 50 cl ..... 85 kr.
Special cider Nørrebro Æble Cider Øko (glutenfri) 33 cl ..... 95 kr.

VINI BIANCHI

2025 Vermentino 'Solais', Santadi. Sardinien ..... 90 / 425 kr.
2024 San Michele, Ca' Rugate, Veneto ..... 95 / 450 kr.
2025 Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige ..... 95 / 450 kr.
2025 Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli ..... 95 / 450 kr.
2025 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio, Alto Adige ..... 95 / 450 kr.
2025 Soave Classico, Pieropan, Veneto ..... 100 / 475 kr.
2024 Gewürztraminer, Hofstätter, Alto Adige ..... 115 / 550 kr.

VINI ROSATI

2025 Rosato, Le Due Arbie, Toscana ..... 85 / 400 kr.

VINI ROSSI

2024 Rosso di Montepulciano, Poliziano, Toscana ..... 95 / 450 kr.
2024 Rio Albo Valpolicella, Ca' Rugate, Veneto ..... 100 / 475 kr.
2025 Pinot Nero, Colterenzio, Alto Adige ..... 110 / 525 kr.
2023 Barbera 'Trevigne', Clerico, Piemonte ..... 115 / 550 kr.
2024 Ripasso, Brigaldara, Veneto ..... 115 / 550 kr.
2021 Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano, Toscana ..... 125 / 600 kr.
2022 Capisme, Clerico, Piemonte ..... 130 / 625 kr.

VINI SENZA ALCOL / ALKOHOLFRI VINI

Van Nahmen, Rhabarbernectar, Rhinland, Tyskland ..... 85 / 400 kr.
2024 Goldatzel, Riesling, Rheingau, Tyskland ..... 95 / 450 kr.

ACQUA | VAND

Waseen vand med/uden brus, ad libitum, pr. person ..... 25 kr.
Flaske Sodavand Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free 25 cl ..... 45 kr.
Frisk appelsinjuice eller æblemost fra Æblemosteriet ..... 50 kr.
Lemonade med/uden brus, spørg tjeneren om ugens variant ..... 55 kr.
Galvanina Bio Isthe fersken 35,5 cl ..... 60 kr.
Galvanina Bio Soda appelsin, blodappelsin, sport, lemon, granatæble, cola, cola zero 35,5 cl ..... 60 kr.

CAFFE | KAFFE

Espresso single / doppio ..... 25 / 35 kr.
Cappuccino single / doppio ..... 54 / 60 kr.
Caffè latte single / doppio ..... 54 / 60 kr.
Islatte plain eller med sirup (vanilje, hasselnød og/eller karamel) ..... 60 / 65 kr.
Flat white ..... 45 kr.
Americano ..... 45 kr.
Cortado doppio ..... 48 kr.
Caffè corretto (espresso med grappa) ..... 58 kr.
Varm chokolade ..... 60 kr.
The fra A.C. Perch's spørg om udvalg ..... 60 kr.
Irish Coffee Tullamore D.E.W. whiskey, brun farin, dobbelt espresso shot, flødeskum, garnish ..... 85 kr.
Lumumba Tullamore D.E.W. whiskey og kakao, med/uden flødeskum ..... 85 kr.
Stempelkande (4-5 kopper) ..... 100 kr.

Alle kaffevarianter kan laves koffein- og laktosefri.

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.