

## Antipasti

### Bruschetta Funghi (V)

Ristede svampe, ristet brød, svampecreme, springløg og trøffelsmør  
95 kr.

### Carpaccio di Manzo

Skiver af okselårtunge med parmesanmayo, parmesan, rucola og pinjekerner  
125 kr.

### Capesante

Kammuslinger, cremet blomkål, brunet smør, syltet løg og chips  
125 kr.

### Merluzzo Fritto

Friteret torsk med fennikel, citron og urter  
135 kr.

### Insalata con Pollo

Kylling, hjertesalat, bagte rodfrugter, artiskokcreme og soltamat  
95 / 135 kr.

### Salumi Misti

Italienske skinker, salami og pølser, bøffelmozzarella, specialiteter, brød og pesto  
125 / 195 kr.

### Sammensæt din egen menu

Antipasti - Pasta/Pizza - Dolci 3 retter 295 kr.

Ved valg af secondi i menu se tillæg på retten

Tilhørende vinmenu 3 glas 175 kr.

## Pasta e Risotto

Alt pasta er hjemmelavet

### Casarecce Carbonara

Casarecepasta med ristet Guanciale, æggeblomme, friskkværnet sort peber, skalotteløg og parmesan  
145 kr.

### Rigatoni Funghi

Rigatonipasta, svampe, svampebouillon, selleri, hvidvin, smør og sprød parmaskinke  
145 kr.

### Lasagna della Casa

Lasagne med ragù af okse, bechamelsauce og parmesan  
140 kr.

### Casarecce Salmone

Casarecepasta, færøsk laks, spinat, hvidvin, rødløg, æggeblomme, citron og dild  
155 kr.

### Conchiglia Verdure (V)

Konkyliepasta med spidskål, rodfrugter, timian, citron, hvidløg, hvidvin og smør  
135 kr.

### Conchiglia con Gamberi

Konkyliepasta med ristede tigerrejer, spidskål, chili, hvidløg og basilikum i krydret tomat sauce  
150 kr.

### Rigatoni Pollo

Rigatonipasta med kylling, gulerødder, springløg, perleløg og cremet estragonsauce  
155 kr.

### Risotto alla Milanese

Cremet safranrisotto med kalveskank, hvidvin, mascarpone, parmesan og gremolata  
165 kr.

## Secondi

### Zuppa di Pomodoro DOP (V)

Tomatsuppe af San Marzano DOP tomater, stegt aubergine, olivenolie og stenovnsbrød  
145 kr.

### Filetto di Manzo

250 g. oksemørbrad, friteret kartoffel, gulerødder, løgkompot og rødvinssauce  
295 kr. (tillæg til menu +100 kr.)

### Salmone

Færøsk laks, selleri, æble, spinat, dild og citronsauce  
225 kr. (tillæg til menu +50 kr.)

## Contorni

### Insalata (V)

Grøn salat, vinaigrette, pinjekerner og parmesanchips  
35 kr.

### Pane Grigliato (V)

Gratineret brød med mozzarella, hvidløg og pesto  
65 kr.

### Polenta (V)

Grappas polenta-fritter med trøffelmayo  
45 kr.

### Patata (V)

Knuste kartofler med olivenolie og parmesan  
45 kr.

## Pizza

Vores tomat sauce er lavet på San Marzano DOP tomater

### Margherita (V)

Tomatsauce, bøffelmozzarella, olivenolie og basilikum  
125 kr.

### Broccoli Bianca (V)

Mozzarella, mascarpone, broccolini, spinat og rødløg  
135 kr.

### Quattro Stagioni

Tomatsauce, mozzarella, portobellosvampe, kogt skinke, artiskok og oliven  
140 kr.

### Salsiccia Bianca

Mozzarella, mascarpone, salsicciapølse, kartofler, rødløg og rosmarinolie  
145 kr.

### Diavola

Tomatsauce, mozzarella, spicy salami, løg og oliven  
145 kr.

### Bresaola

Tomatsauce, mozzarella, bresaola, syltede svampe, springløg og parmesan  
150 kr.

### Parma e Rucola

Tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, parmesan og pesto  
150 kr.

### Gorgonzola e Filetto di Manzo

Tomatsauce, mozzarella, gorgonzola, oksemørbrad og svampe  
160 kr.

### Cotto

Tomatsauce, mozzarella, portobellosvampe og kogt skinke  
135 kr.

### Quattro Formaggi Bianca (V)

Mozzarella, mascarpone, parmesan, gorgonzola, peberfrugt og basilikum  
140 kr.

### Månedens Pizza

Spørg tjeneren  
150 kr.

### Pane (V)

Stenovnsbrød med pesto Genovese  
kurv til 2 personer  
20 kr.

For retter uden tilsat gluten - spørg tjeneren

Retter markeret med (V) er vegetariske

# Aperitivi

**Bellini**  
Fersken, citron  
og prosecco 90 kr.

**Rabarbaro Spritz**  
Aperol, rabarber, ingefær  
og prosecco 95 kr.

**Galiano Spritz**  
Galiano, limoncello  
og prosecco 95 kr.

**Snacks**  
Italienske oliven 45 kr.  
Hjemmelavede saltmandler 45 kr.

## Kolde drikke

### Fadøl

Royal Økologisk Pilsner 30/40 cl. 50/65 kr.  
Royal Økologisk Classic 30/40 cl. 50/65 kr.

**Prøv vores nøje udvalgte Månedens Øl**  
*Månedens specialøl 30/40 cl. 65/85 kr.*

Affligem Dubbel 30/40 cl. 65/85 kr.  
*Fyldig med noter af anis, lakrids og karamel*

Royal Økologisk IPA 30/40 cl. 65/85 kr.  
*En rund IPA med blid eftersmag af bitterhumle*

### Flaskeøl

Peroni 60 kr.  
Schlitz Nordisk Hvede 50 cl. 85 kr.  
Schlitz Gylden IPA 50 cl. 85 kr.  
Tourtel (alkoholfri) 33 cl. 55 kr.

### Vand

Ugens Lemonade 50 kr.  
Sodavand 30/40 cl. 42/55 kr.  
*Pepsi, Pepsi Max, Mirinda appelsin,  
Mirinda lemon, Faxé Kondi free*  
Antons Økologisk saft 55 kr.  
*Hyldeblomst, Ginger Ale, Rabarber, Mynte/lime*  
Frisk appelsinjuice fra Aarhus Frugt & Grønt 55 kr.  
Koldpresset æblemost fra Æblemøsteriet 55 kr.  
Galvanina Fersken Isthe 55 kr.  
Økologisk Egekilde citrus 42 kr.  
Thoreau vand med/uden brus 37,5 cl. 30 kr.  
Thoreau vand med/uden brus 75 cl. 50 kr.

Vores Thoreau vand er filtreret, nedkølet  
og tappet fra eget anlæg for at sikre ensartet  
smag og perfekt tempereret vand til alle gæster.  
Samtidig undgår vi lang transport fra  
eksempelvis Italien til gavn for miljøet.

## Varme drikke

Stempelkande (5 kopper) 95 kr.  
Americano 40 kr.  
Espresso 25/35 kr.  
Cortado 40 kr.  
Caffè latte 48/52 kr.  
Cappuccino 48/52 kr.

Iskaffe 52 kr.  
Caffè Mocha 52 kr.  
*Espresso, varm chokolade og flødeskum*  
Caffè Corretto 40 kr.  
*Espresso og grappa*  
Kaffe Sirup 5 kr.  
*Vanilje, Karamel eller Chokolade*  
Varm chokolade med flødeskum 52 kr.

Hjemmelavet Chai Latte 54 kr.

The fra A.C. Perchs 52 kr.  
*Keemun Earl Grey, Pebermynte,  
Grøn citron/ingefær, Hvid tempel*

Alle kaffevarianter kan laves  
koffein- og laktosefri

## Vini

### Vini Spumanti

NV Rosato 'Fulvio Beo', Ca' Rugate, Veneto 90/500 kr.  
NV 'Fulvio Beo', Ca' Rugate, Veneto 90/500 kr.  
NV 'Alma' Gran Cuvee, Brut, Bellavista 150/750 kr.  
2010 Franciacorta, Ronco Calino 850 kr.  
2016 'Teatro alla Scala' Brut, Bellavista 1000 kr.

### Vini Bianchi

Friuli Venezia Giulia  
2020 Sauvignon Bianco, Ermacora 90/450 kr.  
Toscana  
2019 Vermentino, Le Colonne 70/350 kr.  
Veneto  
2019 Soave 'San Michele', Ca' Rugate 80/400 kr.  
2018 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate 110/550 kr.  
Lazio  
2020 Bellone, 'Castore', Cincinnato 65/325 kr.  
Alto Adige  
2020 Pinot Grigio, Colterenzio 70/350 kr.  
2020 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio 70/350 kr.  
2020 Gewürztraminer, Hofstätter, 90/450 kr.

### Vini Dolci

Piemonte  
2020 Brachetto, Angelo Negro 325 kr.  
2020 Moscato d'Asti, Barale 60/425 kr.  
Sicilia  
2007 Marsala 'Targa', Florio 60/425 kr.  
NV Moscato 'Ambar', Florio 60/425 kr.

### Vini Rosati

Toscana  
2020 Rosato, Le Due Arbie 70/350 kr.  
Marche  
2019 Komaros, Garofoli 350 kr.  
Trentino/Alto Adige  
2019 'La Rosé di Manincor', Tenuta Manincor 600 kr.

### Vini Rossi

Piemonte  
2019 Nebbiolo 'Capisme', Clerico 95/475 kr.  
2017 Barbera 'Trevigne', Domenico Clerico 100/500 kr.  
2014 Barolo, Domenico Clerico 150/800 kr.  
Veneto  
2019 Valpolicella, 'Rio Albo', Ca' Rugate 80/400 kr.  
2018 Ripasso, 'Campo Bastiglia', Ca' Rugate 100/500 kr.  
2015 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate 175/875 kr.  
Abruzzo  
2015 Montepulciano 'Indio', Bove 75/375 kr.  
Trentino/Alto Adige  
2020 Pinot Nero, Colterenzio 95/475 kr.  
Toscana  
2019 Chianti Superiore, Le Due Arbie 70/350 kr.  
2018 'Fossetti', Mocali 70/350 kr.  
2019 Rosso di Montepulciano, Poliziano 75/375 kr.  
2018 'Hebo', Petra 80/400 kr.  
2017 Nobile di Montepulciano, Poliziano 120/600 kr.  
Sardegna  
2020 Monica di Sardegna Antigua, Santadi 70/350 kr.  
Campania  
2017 Tauri Aglianico, Antonio Caggiano 80/400 kr.  
Puglia  
2017 'Terragnolo', Apollonio 75/375 kr.

## Dolci

### Crema di Mele

Æblecreme, syltede æbler, vaniljeis fra Palermo  
og sprødt  
75 kr.

### Gelato Misto

3 slags siciliansk is fra Palermo med sprødt  
75 kr.

### Tiramisù

Italiens berømte mascarponedessert med  
lady fingers, stærk kaffe, Marsala og kakao  
75 kr.

### Ciocolato e Nocchiola

Chokoladecake, hasselnødder, appelsin og  
Bacio-is fra Palermo  
85 kr.

**Skal du holde fest, privat arrangement eller forretningsmøde?**  
Book bord hos Grappa Restaurant og Vinbar ved Åboulevarden i Aarhus C.  
Eller book et lokale hos Grappa Piccolo på Åboulevarden i Aarhus C eller i Risskov.

