

## Antipasti

### Insalata Caprese (V)

Frisk tomat, burrata, rødløg, olivenolie, balsamico og basilikum  
145 kr.

### Salmone

Koldrøget laks, ricotta, asparges, fennikel og citron  
140 kr.

### Carpaccio di Manzo

Skiver af okselårtsunge, basilikummayo, soltomat, parmesan, friséesalat og pinjekerner  
135 kr.

### Insalata (V)

Hjertesalat, radicchio, asparges, friske tomater, radiser, vinaigrette og sprødt  
105 kr. (tilvalg af kylling +35 kr.)

### Capesante

Kammusling, ærter, radiser, frisée, urter og bottarga  
145 kr.

### Salumi Misti

Italienske skinker, salami og pølser, italienske oste, specialiteter, brød og pesto  
145 / 225 kr.

## Pasta e Risotto

Alt pasta er hjemmelavet

### Casarecce Carbonara

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

### Lasagna della Casa

Lasagne med ragu af okse, bechamelsauce og parmesan  
145 kr.

### Rigatoni Verdure (V)

Rigatonipasta med asparges, ærter, majs, gulerødder, citron, hvidvin og smør  
145 kr.

### Casarecce con Gamberi

Casarecepasta med ristede tigerrejer, spidskål, chili, hvidløg og basilikum i krydret tomatsauce  
155 kr.

### Mafaldine Puttanesca

Mafaldinepasta, tomat, oliven, kapers, persille, hvidløg, chili og ansjos  
145 kr.

### Risotto Verde (V)

Cremeret risotto med asparges, spinat, hvidvin, mascarpone, citron og parmesan  
140 kr. (tilvalg af kylling +25 kr.)

### Bistecca

300 g. ribeye med sæsonens grøntsager og rødvinsauce

345 kr.

### Contorni

#### Insalata (V)

Grøn salat, vinaigrette, pinjekerner og parmesanchips  
45 kr.

#### Pane Grigliato (V)

Gratineret brød med mozzarella, hvidløg og pesto  
65 kr.

#### Polenta (V)

Grappas polentafritter med chilimayo  
50 kr.

## Dolci

### Limone

Citronkage med italiensk marengs og citronis fra Palermo  
85 kr.

### Gelato Misto (V)

3 slags siciliansk is fra Palermo med sprødt  
85 kr.

### Tiramisú (V)

Italiens berømte mascarpone-dessert med lady fingers, stærk kaffe, Marsala og kakao  
85 kr.

### Rabarbaro (V)

Mascarponecreme, rabarber, jordbær og hvid chokolade  
85 kr.

## Pizza

Vores tomatsauce er lavet på San Marzano DOP tomater

### Margherita (V)

Tomatsauce, burrata, olivenolie og basilikum  
135 kr.

### Verdure (V)

Tomatsauce, mozzarella, asparges, ærter, spinat og rødløg  
140 kr.

### Quattro Stagioni

Tomatsauce, mozzarella, broccoli, kogt skinke, artiskok og oliven  
145 kr.

### Salsiccia Bianca

Mozzarella, mascarpone, salsiciapølse, kartofler, rødløg og rosmarinolie  
150 kr.

### Diavola

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

### Salmone

Tomatsauce, mozzarella, koldrøget færøsk laks, asparges og spinat  
165 kr.

### Parma e Rucola

Tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, frisk tomat, rucola, parmesan og pesto  
155 kr.

### Gorgonzola

Tomatsauce, mozzarella, spicy salami og gorgonzola  
150 kr.

### Cotto Bianca

Mozzarella, kogt skinke, artiskok og mascarpone  
145 kr.

### Quattro Formaggi Bianca (V)

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

### Månedens Pizza

Spørg tjeneren  
155 kr.

### Pane (V)

Stenovnsbrød med pesto Genovese kurv til 2 personer  
25 kr.

For retter uden tilsat gluten - spørg tjeneren

Retter markeret med (V) er vegetariske

# Aperitivi

## Bellini

Fersken, citron og prosecco  
/ 90 kr.

## Italicus Sour

Italicus, æggehvide og citron  
/ 95 kr.

## Limontonica

Limoncello og tonic  
/ 90 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.*

Anarkist Brown Ale 30/40 cl. 65/85 kr.  
*Fyldig med noter af karamel, lakrids og chokolade*

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, Faxe Kondi free*  
Antons Økologisk saft 55 kr.  
*Hyldeblomst, Ginger Ale, Rabarber, Myntellime*  
Frisk appelsinjuice fra Aarhus Frugt & Grønt 55 kr.  
Koldpresset æblemost fra Æblemøsteriet 55 kr.  
Galvanina Fersken Istehe 60 kr.  
Økologisk Egekilde citrus 42 kr.  
Waseen vand med/uden brus 37,5 cl. 30 kr.  
Waseen vand med/uden brus 75 cl. 50 kr.

Vores Waseen 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.  
Caffe latte 48/52 kr.  
Cappuccino 48/52 kr.

Iskaffe 52 kr.  
Caffe Mocha 52 kr.  
*Espresso, varm chokolade og flødeskum*  
Caffé 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 55 kr.  
*Keemun Earl Grey,  
Grøn citronlingefær, Hvid tempel*

Alle kaffevarianter kan laves  
koffein- og laktosefri

## Vini

### Vini Spumanti

NV Rosato 'Fulvio Beo', Ca' Rugate, Veneto 95/550 kr.  
NV 'Fulvio Beo', Ca' Rugate, Veneto 95/550 kr.  
NV 'Alma' Gran Cuvee, Brut, Bellavista 140/700 kr.  
2016 'Teatro alla Scala' Brut, Bellavista 800 kr.

### Vini Bianchi

Friuli Venezia Giulia  
2020 Sauvignon Bianco, Ermacora 90/450 kr.  
Toscana  
2019 Vermentino, Le Colonne 80/400 kr.  
2019 Toscana Bianco, 'Ambræ', Poliziano 90/450 kr.  
Veneto  
2019 Soave 'San Michele', Ca' Rugate 80/400 kr.  
2018 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate 100/500 kr.  
Alto Adige  
2020 Pinot Grigio, Colterenzio 80/400 kr.  
2021 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio 80/400 kr.  
2020 Gewürztraminer, Hofstätter, 100/500 kr.

### Vini Dolci

Piemonte  
2020 Brachetto, Angelo Negro 325 kr.  
2020 Moscato d'Asti, Barale 70/450 kr.  
Sicilia  
2007 Marsala 'Targa', Florio 65/425 kr.  
NV Moscato 'Ambar', Florio 65/425 kr.

### Vini Rosati

Toscana  
2020 Rosato, Le Due Arbie 75/375 kr.  
Marche  
2019 Komaros, Garofoli 375 kr.  
Trentino/Alto Adige  
2019 'La Rosé di Manincor', Tenuta Manincor 550 kr.

### Vini Rossi

Piemonte  
2019 Nebbiolo 'Capisme', Clerico 110/550 kr.  
2017 Barbera 'Trevigne', Domenico Clerico 100/500 kr.  
2014 Barolo, Domenico Clerico 160/800 kr.  
Veneto  
2020 Valpolicella, 'Rio Albo', Ca' Rugate 85/425 kr.  
2018 Ripasso, 'Campo Bastiglia', Ca' Rugate 100/500 kr.  
2015 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate 175/875 kr.  
Abruzzo  
2016 Montepulciano 'Indio', Bove 85/425 kr.  
Trentino/Alto Adige  
2020 Pinot Nero, Colterenzio 100/500 kr.  
Toscana  
2019 Chianti Superiore, Le Due Arbie 80/400 kr.  
2018 'Fossetti', Mocali 70/350 kr.  
2020 Rosso di Montepulciano, Poliziano 85/425 kr.  
2019 'Hebo', Petra 85/425 kr.  
2017 Nobile di Montepulciano, Poliziano 110/550 kr.  
Sardegna  
2020 Monica di Sardegna Antigua, Santadi 75/375 kr.  
Campania  
2019 Tauri Aglianico, Antonio Caggiano 85/425 kr.  
Puglia  
2018 'Terragnolo', Apollonio 90/450 kr.

### Skal du holde fest, privat arrangement eller forretningsmøde?

Book bord hos Grappa Restaurant og Vinbar eller book et lokale hos Grappa Piccolo på Åboulevarden i Aarhus C eller i Risskov

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.