

Antipasti

Insalata Caprese (V)

Frisk tomat, burrata, rødløg, olivenolie, balsamico og basilikum
145 kr. (tillæg til menu +20 kr.)

Passera lingua di cane

Tempereret skærising, agurk, citroncreme, glaskål og urter
140 kr.

Carpaccio di Manzo

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

Insalata (V)

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

Capesante

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

Salumi Misti

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

Sammensæt din egen menu

Antipasti - Pasta/Pizza - Dolci 3 retter 325 kr.

Ved valg af secondi i menu se tillæg på retten

Tilhørende vinmenu 3 glas 225 kr.

Pasta e Risotto

Alt pasta er hjemmelavet

Casarecce Carbonara

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

Rigatoni Manzo

Rigatonipasta med oksekød, frisk tomat, bladselleri, forårsløg, oksefond, smør og basilikum
165 kr.

Lasagna della Casa

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

Casarecce Capesante

Casarecepasta, kammuslinger, romanesco, gulerødder, rødløg, hvidvin og smør
165 kr.

Rigatoni Verdure (V)

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

Casarecce con Gamberi

Casarecepasta med ristede tiggerrejer, spidskål, chili, hvidløg og basilikum i krydret tomat sauce
155 kr.

Mafaldine Puttanesca

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

Risotto Verde (V)

Cremerisotto med romanesco, spinat, hvidvin, mascarpone, citron og parmesan
140 kr. (tilvalg af sprødt kyllingelår +25 kr.)

Secondi

Bistecca

300 g. ribeye, sæsongrønt og rødvinssauce
345 kr. (tillæg til menu +125 kr.)

Orata

Helstegt Dorade, fennikel, spidskål, tomat, bottarga og citronsauce
275 kr. (tillæg til menu +75 kr.)

Contorni

Insalata (V)

Grøn salat, vinaigrette, pinjekerner og parmesanchips
45 kr.

Polenta (V)

Grappas polenta-fritter med chilimayo
50 kr.

Pane Grigliato (V)

Gratineret brød med mozzarella, hvidløg og pesto
65 kr.

Patata (V)

Knuste kartofler med olivenolie og gremolata
45 kr.

Pizza

Vores tomat sauce er lavet på San Marzano DOP tomater

Margherita (V)

Tomatsauce, bøffelmozzarella, olivenolie og basilikum
130 kr. (tilvalg af burrata +10 kr.)

Verdure (V)

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

Quattro Stagioni

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

Salsiccia Bianca

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

Diavola

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

Milano

Tomatsauce, mozzarella, Salami Milano, kartoffel og oliven
150 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

Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke og artiskok
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. 52/68 kr.
Royal Økologisk Classic 30/40 cl. 52/68 kr.

Prøv vores nøje udvalgte Månedens Øl
Månedens specialøl 30/40 cl. 60/85 kr.

Anarkist Brown Ale 30/40 cl. 60/85 kr.
Fyldig med noter af karamel, lakrids og chokolade

Royal Økologisk IPA 30/40 cl. 60/85 kr.
En rund IPA med blid eftersmag af bitterhumle

Flaskeøl

Peroni 65 kr.
Schlitz Nordisk Hvede 50 cl. 90 kr.
Schlitz Gylden IPA 50 cl. 90 kr.
Tourtel (alkoholfri) 33 cl. 60 kr.

Vand

Ugens Lemonade 50 kr.
Sodavand 30/40 cl. 44/58 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 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.
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 55 kr.
*Keemun Earl Grey,
Grøn citronlimesfær, 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
2021 Sauvignon Bianco, Ermacora 90/450 kr.
Toscana
2021 Vermentino, Le Colonne 80/400 kr.
2019 Toscana Bianco, 'Ambrae', Poliziano 90/450 kr.
Veneto
2021 Soave 'San Michele', Ca' Rugate 80/400 kr.
2019 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate 100/500 kr.
Alto Adige
2021 Pinot Grigio, Colterenzio 80/400 kr.
2021 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio 80/400 kr.
2021 Gewürztraminer, Hofstätter, 100/500 kr.

Vini Dolci

Piemonte
2021 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
2021 Komaros, Garofoli 375 kr.
Trentino/Alto Adige
2021 'La Rosé di Manincor', Tenuta Manincor 550 kr.

Vini Rossi

Piemonte
2019 Nebbiolo 'Capisme', Clerico 110/550 kr.
2018 Barbera 'Trevigne', Domenico Clerico 100/500 kr.
2018 Barolo, Domenico Clerico 160/800 kr.
Veneto
2021 Valpolicella, 'Rio Albo', Ca' Rugate 85/425 kr.
2020 Ripasso, 'Campo Bastiglia', Ca' Rugate 100/500 kr.
2015 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate 175/875 kr.
Abruzzo
2017 Montepulciano 'Indio', Bove 85/425 kr.
Trentino/Alto Adige
2021 Pinot Nero, Colterenzio 100/500 kr.
Toscana
2020 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
2019 'Terragnolo', Apollonio 90/450 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 mascarponedessert med lady fingers, stærk kaffe, Marsala og kakao
85 kr.

Rabarbaro

Mascarponecreme, rabarber, jordbær og hvid chokolade
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.

