

Primi

Carpaccio di Manzo

Okseinderlår, trøffelmayo, rucola, pinjekerner, olivenolie og parmesan
150 kr.

Arancino Gamberi

Friteret risotto med tigrejer, hummerfond, rucola og saltcitronmayo
150 kr.

Bruschetta Funghi (V)

Sprød focaccia, ristede og syltede svampe, mascarpone, rucola og crema di balsamico
135 kr.

Carciofi alla Giudia (V)

Friterede artiskokker med crudité, urtemayo og purløg
135 kr.

Pasta e Risotto

Alt pasta er hjemmelavet

Pappardelle Carbonara

Pappardellepasta med ristet Guanciale, æggeblomme, friskkværnet sort peber, skalotteløg og parmesan
160 kr.

Campanelle Manzo

Campanellepasta, oksebryst, svampe, pastinak, perleløg og gorgonzolasauce
155 kr.

Pappardelle alla Norma (V)

Pappardellepasta med aubergine, tomat, soltamat, hvidløg, chili, basilikum og pecorino
145 kr.

Casarecce con Gamberi

Casarecepasta med ristede tigrejer, spidskål, chili, hvidløg og basilikum i krydret tomat, sauce
170 kr.

Ravioli

Fylt pasta med ricotta, ristede og syltede svampe, palmekål, hvidvin og trøffelsmør
170 kr.

Risotto Milanese

Safranrisotto, kalveskank og gremolata af persille, hvidløg, citron og olivenolie
165 kr.

Menu del Stagione - 395 kr.

4-retters sæsonmenu

Antipasti

Tuntatar med saltcitron, skalotteløg og olivenolie

Pasta

Pappardelle med anderagú, æbler, løg og Marsala

Secondi

Filetto di Manzo med lardo og balsamico

Dolci

Semifreddo med kastanjer

Vinmenu

4 glas passende vine
inkl. Waseen vand
375 kr.

Pizza

Vores tomat, sauce er lavet på San Marzano DOP-tomater.

Margherita

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

Quattro Stagioni

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

Salsiccia Bianca

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

Diavola

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

Parma e Rucola

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

Gorgonzola

Tomatsauce, mozzarella, spicy salami og gorgonzola
155 kr.

Cotto

Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke og portobellosvampe
155 kr.

Quattro Formaggi Bianca (V)

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

Alla Norma (V)

Tomatsauce, aubergine, soltamat, hvidløg, pecorino, chili og basilikum
145 kr.

Månedens Pizza

Spørg tjeneren
155 kr.

3-retters menu - 325 kr.

Sammensæt din egen menu. Vælg selv:

Primi - Pasta eller Pizza - Dolci

Vinmenu

3 glas passende vine
inkl. Waseen vand
275 kr.

Dolci

Tiramisu (V)

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

Gelato Misto (V)

3 slags siciliansk is fra Palermo med sprødt
85 kr.

Torta al Cioccolato (V)

Chokoladekage med mørk chokolade og Amarena-kirsebær
90 kr.

Formaggi (V)

Italienske oste med syltede druer, oliven og knas
105 kr.

Contorni

Polenta friter

Grappas polenta friter med trøffelmayo
50 kr.

Pane Grigliato

Gratineret brød med mozzarella, hvidløg og pesto
65 kr.

Pane

Stenovnsbrød med Pesto Genovese kurv til to personer
25 kr.

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. 68/90 kr.

Schiøtz Red Noses 30/40 cl. 68/90 kr.
Maltdrevet juleøl - frugtige noter fra rug og tranebær

Schiøtz Santa's Fruit IPA 30/40 cl. 68/90 kr.
Frisk og frugtig med dominerende smag af mandarin

Flaskeøl

Peroni 70 kr.
Schiøtz Mørk Mumme 50 cl. 90 kr.
Schiøtz Gylden IPA 50 cl. 90 kr.
Tourtel (alkoholfri) 33 cl. 68 kr.

Vand

Ugens Lemonade 55 kr.
Sodavand 30/40 cl. 44/58 kr.
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda appelsin, Mirinda lemon, Faxø Kondi free
Antons Økologisk saft 58 kr.
Hyldeblomst, Ginger Ale, Rabarber, Myntellime
Frisk appelsinjuice fra Aarhus Frugt & Grønt 58 kr.
Koldpresset æblemost fra Æblemøsteriet 58 kr.
Økologisk Egekilde citrus 48 kr.
Waseen vand med/uden brus 37,5 cl. 30 kr.
Waseen vand med/uden brus 75 cl. 50 kr.

WIFI-KODE
86 12 33 43

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 85/425 kr.
2019 Toscana Bianco, 'Ambrae', Poliziano 100/500 kr.
Veneto
2021 Soave 'San Michele', Ca' Rugate 85/425 kr.
2019 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate 115/575 kr.
Alto Adige
2021 Pinot Grigio, Colterenzio 85/425 kr.
2021 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio 90/450 kr.
2022 Gewürztraminer, Hofstätter, 100/500 kr.

Vini Dolci

Piemonte
2021 Brachetto, Angelo Negro 325 kr.
2020 Moscato d'Asti, Albino Rocca 70/450 kr.
Sicilia
2007 Marsala 'Targa', Florio 65/425 kr.
NV Moscato 'Ambar', Florio 65/425 kr.

Vini Rosati

Toscana
2021 Rosato, Le Due Arbie 75/375 kr.
Marche
2021 Komaros, Garofoli 425 kr.
Trentino/Alto Adige
2021 'La Rosé di Manincor', Tenuta Manincor 550 kr.

Vini Rossi

Piemonte
2020 Nebbiolo 'Capisme', Clerico 110/550 kr.
2020 Barbera 'Trevigne', Domenico Clerico 100/500 kr.
2018 Barolo, Domenico Clerico 160/800 kr.
Veneto
2021 Valpolicella, 'Rio Albo', Ca' Rugate 110/550 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.
2019 'Fossetti', Mocali 80/400 kr.
2021 Rosso di Montepulciano, Poliziano 90/450 kr.
2018 'Hebo', Petra 90/450 kr.
2017 Nobile di Montepulciano, Poliziano 110/575 kr.
Sardegna
2021 Monica di Sardegna Antigua, Santadi 75/375 kr.
Puglia
2019 'Terragnolo', Apollonio 90/450 kr.

Varme drikke

Stempelkande (5 kopper) 100 kr.
Americano 45 kr.
Espresso 25/35 kr.
Cortado doppio 48 kr.
Caffe latte 54/60 kr.
Cappuccino 54/60 kr.

Islatte 55 kr.
Kaffesirup 5 kr.
Vanilje, Karamel eller Chokolade

Caffe Mocha 52 kr.
Espresso, varm chokolade og flødeskum
Caffé Corretto 58 kr.
Espresso og grappa

Varm chokolade med flødeskum 55 kr.
Hjemmelavet Chai Latte 55 kr.

The fra A.C. Perchs 58 kr.
Keemun Earl Grey,
Grøn citron/ingefær, Hvid tempel

Alle kaffevarianter kan laves
koffein- og laktosefri

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

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.



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.