

## Antipasti

**Carpaccio di Manzo**  
Okseinderlår, parmesanmayo, rucola, pinjekerner, olivenolie og parmesan  
150 kr.

**Tartare di Tonno**  
Tuntatar med purløg, citron, skalotteløg, olivenolie og chips  
150 kr.

**Bruschetta Funghi (V)**  
Cremede og syltede svampe, ristet brød, urter og mandler  
125 kr.

**Insalata Burratina**  
Grøn salat med ansjoser, persille, pinjekerner, burratina og olivenolie  
155 kr.

**Salumi Misti**  
Italienske skinker, salami og pølser, italienske oste, specialiteter, brød og pesto  
145 kr. / 250 kr.

**Arancino Gamberi**  
Friteret risotto med tigerrejer, hummerfond, crudité og citronmayo  
150 kr.

## Pasta e Risotto

Alt pasta er hjemmelavet

**Rigatoni Carbonara**  
Rigatonipasta med ristet guanciale, æggeblomme, friskkværnet sort peber, skalotteløg og parmesan  
160 kr.

**Pappardelle Vitello**  
Braiseret kalveskank, borettane løg, stegte rodfrugter, salvie og kraftig fond  
155 kr.

**Casarecce Verdure (V)**  
Casareccepasta, bagte rodfrugter, soltørret tomat, timian, hvidløg, persille, smør og hvidvin  
145 kr.

**Ravioli Salsiccia e Formaggi**  
Raviolipasta med ricotta, salsiccia, parmesan, taleggio og bagt peberfrugt  
175 kr.

**Casarecce con Gamberi**  
Casareccepasta med ristede tigerrejer, spidskål, chili, hvidløg og basilikum i krydret tomatsauce  
170 kr.

**Risotto Funghi**  
Risotto med stegte og syltede svampe, skalotteløg, parmesan, hvidvin og sprød skinke  
175 kr.

## Secondi

**Ribeye 250 gr.**  
Med demiglace, bagt selleri, gulrodspuré og confiteret kartoffel  
345 kr.  
(tillæg til 3-retters menu +140 kr.)

**Salmone**  
Bagt færøsk laks, confiteret fennikel, romanesco, knuste kartoffler og citronsaucé  
275 kr.  
(tillæg til 3-retters menu +70 kr.)

## Pizza

Vores tomatsauce er lavet på San Marzano DOP-tomater

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

**Quattro Stagioni**  
Tomatsauce, mozzarella, portobellosvampe, kogt skinke, artiskok og oliven  
150 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, peberfrugt og gorgonzola  
160 kr.

**Funghi**  
Tomatsauce, mozzarella, speck, portobellosvampe, syltede svampe og valnødder  
155 kr.

**Quattro Formaggi Bianca (V)**  
Mozzarella, mascarpone, parmesan, gorgonzola, peberfrugt og basilikum  
150 kr.

**Alla Norma (V)**  
Tomatsauce, aubergine, soltørret tomat, hvidløg, pecorino, chili og basilikum  
145 kr.

**Månedens Pizza**  
Spørg tjeneren  
165 kr.

## 3-retters menu

Sammensæt din egen menu. Vælg selv:

**Antipasti - Pasta eller Pizza - Dolci**

325 kr. pr. person

**Vinmenu**

3 glas passende vine  
inkl. Waseen vand med/uden brus  
275 kr.

## Menu della Casa

**Antipasti**  
Bruschetta Funghi

**Secondi**  
Salmone  
(ved valg af Ribeye +70 kr.)

**Dolci**  
Tiramisu

395 kr. pr. person

**Vinmenu**

3 glas passende vine  
inkl. Waseen vand med/uden brus  
275 kr.

## Dolci

**Tiramisú (V)**  
Italiens berømte mascarpone-dessert med lady fingers, stærk kaffe, Marsala og kakao  
90 kr.

**Cannoli (V)**  
Siciliansk dessert med sprød wienerbrødsdej, frisk pære og creme på ricotta og rom  
90 kr.

**Crostata alle Noci (V)**  
Chokoladetærte med valnødder, appelsin og knas  
90 kr.

**Formaggi (V)**  
Italienske oste med syltede druer, oliven og knas  
105 kr.

## Contorni

**Polentafritter**  
Grappas polentafritter 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, æggehvite 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.  
Fyldig maltøl med bær- og frugtkarakter

Santas Fruit IPA 30/40 cl. 68/90 kr.  
Cremet humleøl med citrus- og mandarinnoter

### Flaskeøl

Peroni 33 cl. 70 kr.  
Anarkist Brown Ale 50 cl. 90 kr.  
Tourtel (alkoholfri) 33 cl. 68 kr.  
Anarkist Hazy IPA (alkoholfri) 50 cl. 85 kr.

### Vand

Ugens Lemonade 55 kr.  
Sodavand 30/40 cl. 44/58 kr.  
Pepsi, Pepsi Max, Mirinda appelsin,  
Mirinda lemon, Faxé Kondi free  
Antons Økologisk saft 58 kr.  
Hyldeblomst, Ginger Ale, Rabarber  
Adelhart Økologisk Appelsinjuice 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.

### GLØGG & JULEKAGE

Hjemmelavet hvid gløgg og italiensk julekage  
110 kr.

Nyd vores italienske bobler  
NV 'Alma' Gran Cuvee, Brut, Bellavista  
glas 140 kr. // flaske 700 kr.

## Vini

### Vini Spumanti

NV Rosato 'Fulvio Beo', Ca' Rugate, Veneto 100/575 kr.  
NV 'Fulvio Beo', Ca' Rugate, Veneto 100/575 kr.  
NV 'Alma' Gran Cuvee, Brut, Bellavista 140/700 kr.  
2016 'Teatro alla Scala' Brut, Bellavista 800 kr.

### Vini Bianchi

Friuli Venezia Giulia  
2022 Sauvignon Bianco, Ermacora 90/450 kr.  
Toscana  
2022 Vermentino, Le Colonne 85/425 kr.  
2020 Toscana Bianco, 'Ambræ', 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  
2022 Pinot Grigio, Colterenzio 90/450 kr.  
2022 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio 90/450 kr.  
2022 Gewürztraminer, Hofstätter, 100/500 kr.  
Lombardiet  
2016 Convento Bianco, Bellavista Curtefranca 150/750 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.

### Vini Rosati

Toscana  
2021 Rosato, Le Due Arbie 75/375 kr.  
Marche  
2022 Komaros, Garofoli 425 kr.  
Trentino/Alto Adige  
2021 'La Rosé di Manincor', Tenuta Manincor 600 kr.

### Vini Rossi

Piemonte  
2021 Barbera 'Trevigne', Domenico Clerico 100/500 kr.  
2021 Nebbiolo 'Capisme', Clerico 120/600 kr.  
2018 Barolo, Domenico Clerico 160/800 kr.  
Veneto  
2021 Valpolicella, 'Rio Albo', Ca' Rugate 100/500 kr.  
2021 Ripasso, 'Campo Bastiglia', Ca' Rugate 120/600 kr.  
2015 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate 175/875 kr.  
Abruzzo  
2017 Montepulciano 'Indio', Bove 85/425 kr.  
Trentino/Alto Adige  
2022 Pinot Nero, Colterenzio 100/500 kr.  
Toscana  
2021 Chianti Superiore, Le Due Arbie 80/400 kr.  
2019 Rosso Toscana Sangiovese, Mocali 80/400 kr.  
2021 Rosso di Montepulciano, Poliziano 90/450 kr.  
2021 'Hebo', Petra 90/450 kr.  
2019 Nobile di Montepulciano, Poliziano 110/575 kr.  
Sardegna  
2021 Monica di Sardegna Antigua, Santadi 75/375 kr.  
Puglia  
2020 Primitivo "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 60 kr.  
Espresso, varm chokolade og flødeskum  
Caffé Corretto 58 kr.  
Espresso og grappa

Varm chokolade med flødeskum 60 kr.  
Hjemmelavet Chai Latte 60 kr.  
Hjemmelavet Hvid Gløgg 80 kr.

The fra A.C. Perchs 58 kr.  
Keemun Earl Grey,  
Grøn citronlingefær, Hvid tempel

Alle kaffevarianter kan laves  
koffein- og laktosefri

WIFI KODE  
86 12 33 43

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.

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

Book bord hos Grappa Restaurant og Vinbar  
eller hos Grappa Piccolo på Åboulevarden i Aarhus C, Aarhus Ø eller i Risskov.



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.