

Antipasti

Salumi Misti

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

Merluzzo Fritto

Friteret torsk, urtesalat, syltet glaskål og citronmayo
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.

Carpaccio di Manzo

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

Insalata Pollo

Salat med friteret kyllingelår, bagte rodfrugter, syltede løg, kerner og honningvinaigrette
150 kr.

Pasta e Risotto

Alt pasta er hjemmelavet

Rigatoni Carbonara

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

Casarecce Verdure (V)

Casarecepasta, bagte rodfrugter, soltørret tomat, timian, hvidløg, persille, smør og hvidvin
145 kr.

Casarecce con Gamberi

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

Lasagne della Casa

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

Rigatoni Amatriciana

Rigatonipasta med napolisauce, hvidløg, chili, soltørret tomat, skalotteløg, guanciale og pecorino
150 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, gulerodspure og confiteret kartoffel
345 kr.

Frokostmenu

Vælg 2 eller 3 retter
(Starter altid med Salumi Misti)

Salumi Misti - Pasta/Pizza - Dolce

2 retter 250 kr. pr. person
3 retter 300 kr. pr. person

Pizza

Vores tomatsauce er lavet på San Marzano DOP-tomater.

Margherita (V)

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

Gorgonzola

Tomatsauce, mozzarella, spicy salami, peberfrugt og gorgonzola
160 kr.

Quattro Stagioni

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

Funghi

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

Salsiccia Bianca

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

Quattro Formaggi Bianca (V)

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

Diavola

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

Alla Norma (V)

Tomatsauce, aubergine, soltørret tomat, hvidløg, pecorino, chili og basilikum
145 kr.

Parma e Rucola

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

Månedens Pizza

Spørg tjeneren
165 kr.

Menu con Bistecca

Forret

Valgfri Antipasti

Hovedret

Ribeye 200 gr.
med demiglace, bagt selleri, gulerodspure og confiteret kartoffel

375 kr. pr. person

Vinmenu

2 glas passende vine
inkl. Waseen vand med/uden brus
195 kr.

Dolci

Tiramisú (V)

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

Crostata alle Noci (V)

Chokoladetærte med valnødder, appelsin og knas
90 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 mandarinoter

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 80kr.

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.