

Antipasti

Bruschetta Funghi (V)
Ristet brød, sæsonens svampe,
hvidløg og mascarpone
135 kr.

Frittata Prosciutto
Æggekage, spinat, parmaskinke
og sprød salat med vinaigrette
155 kr.

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

Insalata Pollo
Sprød kylling, bagte rodfrugter,
blandede salater og vinaigrette
145 kr.

Tartare di Tonno
Tuntatar, purløg, citronmayo,
skalotteløg, olivenolie og chips
150 kr.

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

Pasta e Risotto

Alt pasta er hjemmelavet

Campanelle Verdure (V)
Campanellepasta, bagte rodfrugter, soltørret tomat,
peberfrugtspuré, hvidvin, citron og smør
145 kr.

Casarecce Carbonara
Casarecepasta, ristet guanciale, æggeblomme,
friskkværnet sort peber, skalotteløg og parmesan
160 kr.

Campanelle di Manzo
Campanellepasta, spidsbryst, bechamel,
rodfrugter, smør og gorgonzola
155 kr.

Casarecce con Gamberi
Casarecepasta, ristede tiggerrejer, spidskål, chili,
hvidløg og basilikum i krydret tomat sauce
170 kr.

Lasagne della Casa
Lasagne, ragú af okse,
bechamelsauce og parmesan
150 kr.

Risotto Peperonata
Risotto, soltørret tomat, sprød parmaskinke, hvidvin,
parmesan og peberfrugtspuré
165 kr.

Secondi

Ribeye 250 gr.
Bagte jordskokker, syltede løg,
kartoffelkroetter med timian og rødvinssauce
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 tomat sauce 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.

Cotto
Tomatsauce, mozzarella, kogt skinke
og portobellosvampe
145 kr.

Salsiccia Bianca
Mozzarella, mascarpone, salsiciapølse,
kartofler, rødløg og rosmarinolie
160 kr.

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

Diavola
Tomatsauce, mozzarella,
spicy salami, rødløg og oliven
160 kr.

Verdure (V)
Tomatsauce, mozzarella, spinat, rødløg
og bagte jordskokker
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 250 gr.
Bagte jordskokker, syltede løg, kartoffelkroetter
med timian og rødvinssauce

395 kr. pr. person

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

Contorni

Polentafritter
Grappas polentafritter, trøffelmayo
50 kr.

Pane Grigliato
Gratineret brød, mozzarella, hvidløg og pesto
65 kr.

Pane
Stenovnsbrød, Pesto Genovese
kurv til to personer
30 kr.

Insalata Contori
Blandede salater med honningvinaigrette
40 kr.

Dolci

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

Cioccolato Al Vaniglia (V)
Mørk chokoladecake, vaniljeis
og saltede mandler
95 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. 54/70 kr.
Royal Økologisk Classic 30/40 cl. 54/70 kr.

Birra Moretti 30/40 cl. 68/90 kr.
Italiensk Lager med humle

Royal Blanche 30/40 cl. 68/90 kr.
Frisk hvedeøl med noter af citrus

Schiøtz New England IPA 30/40 cl. 68/90 kr.
Cremer IPA med stærk humle- og frugtkarakter

Flaskeøl

Peroni 33 cl. 68 kr.
Anarkist Brown Ale 50 cl. 90 kr.
Tourtel (alkoholfri) 33 cl. 68 kr.

Vand

Ugens Lemonade 55 kr.
Sodavand 30/40 cl. 45/60 kr.
*Pepsi, Pepsi Max, Mirinda appelsin,
Mirinda lemon, Faxe 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 ad libitum 25 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.

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

Alle kaffevarianter kan laves
koffein- og laktosefri

Vini

Vini Spumanti

NV Rosato 'Fulvio Beo', Ca' Rugate, Veneto 100/625 kr.
NV 'Fulvio Beo', Ca' Rugate, Veneto 100/625 kr.
NV 'Alma' Gran Cuvee, Brut, Bellavista 140/700 kr.
2016 'Teatro alla Scala' Brut, Bellavista 800 kr.

Vini Bianchi

Friuli Venezia Giulia
2023 Sauvignon Bianco, Ermacora 100/475 kr.
Toscana
2022 Vermentino, Le Colonne 90/425 kr.
Veneto
2023 Soave 'San Michele', Ca' Rugate 95/450 kr.
2021 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate 115/550 kr.
Alto Adige
2022 Pinot Grigio, Colterenzio 95/450 kr.
2023 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio 95/450 kr.
2023 Gewürztraminer, Hofstätter, 115/550 kr.
Lombardiet
2017 Convento Bianco, Bellavista Curtefranca 150/725 kr.

Vini Dolci

Piemonte
2021 Brachetto, Angelo Negro 325 kr.
2022 Moscato d'Asti, Albino Rocca 70/450 kr.
Sicilia
2007 Marsala 'Targa', Florio 65/425 kr.

Vini Rosati

Toscana
2021 Rosato, Le Due Arbie 85/400 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 115/550 kr.
2022 Nebbiolo 'Capisme', Clerico 130/625 kr.
2019 Barolo, Domenico Clerico 165/800 kr.
Veneto
2022 Valpolicella, 'Rio Albo', Ca' Rugate 100/475 kr.
2021 Ripasso, 'Campo Bastiglia', Ca' Rugate 125/600 kr.
2019 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate 175/850 kr.
Abruzzo
2018 Montepulciano 'Indio', Bove 90/425 kr.
Trentino/Alto Adige
2022 Pinot Nero, Colterenzio 110/525 kr.
Toscana
2021 Chianti Superiore, Le Due Arbie 85/400 kr.
2019 Rosso Toscana Sangiovese, Mocali 85/400 kr.
2022 Rosso di Montepulciano, Poliziano 95/450 kr.
2021 'Hebo', Petra 110/525 kr.
2020 Nobile di Montepulciano, Poliziano 125/600 kr.
Sardegna
2022 Monica di Sardegna Antigua, Santadi 80/375 kr.
Puglia
2020 Primitivo "Terragnolo" Apollonio 95/450 kr.

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

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.