

## 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, oksespidsbryst, 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 jordkokker, 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 jordkokker  
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 jordkokker, 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

Aperol Spritz  
Aperol og Prosecco  
/ 95 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*

Bloody Weizen 30/40 cl. 68/90 kr.  
*Fyldig hvedeøl med blodappelsin*

New England IPA 30/40 cl. 68/90 kr.  
*Cremet IPA med noter af tropiske frugter*

### 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 eller Ginger Ale*  
Adelhardt Økologisk Appelsinjuice eller Rabarber 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*  
Caffè 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.  
Sardinien  
2022 Vermentino 'Solais', Santadi 90/425 kr.  
Veneto  
2023 Soave 'San Michele', Ca' Rugate 95/450 kr.  
2023 Soave Classico, Pieropan 100/475 kr.  
Alto Adige  
2023 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  
2023 Brachetto, Angelo Negro 325 kr.  
2023 Moscato d'Asti, Albino Rocca 70/450 kr.  
Sicilia  
2007 Marsala 'Targa', Florio 65/425 kr.

### Vini Rosati

Toscana  
2022 Rosato, Le Due Arbie 85/400 kr.  
Marche  
2023 Komaros, Garofoli 425 kr.  
Trentino/Alto Adige  
2023 'La Rosé di Manincor', Tenuta Manincor 600 kr.

### Vini Rossi

Piemonte  
2022 Barbera 'Trevigne', Domenico Clerico 115/550 kr.  
2022 Nebbiolo 'Capisme', Clerico 130/625 kr.  
2020 Barolo, Domenico Clerico 165/800 kr.  
Veneto  
2022 Valpolicella, 'Rio Albo', Ca' Rugate 100/475 kr.  
2022 Ripasso, Brigaldara 115/550 kr.  
2019 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate 175/850 kr.  
Abruzzo  
2019 Montepulciano 'Indio', Bove 90/425 kr.  
Trentino/Alto Adige  
2023 Pinot Nero, Colterenzio 110/525 kr.  
Toscana  
2022 Chianti Superiore, Le Due Arbie 85/400 kr.  
2021 Rosso Toscana Sangiovese, Mocali 85/400 kr.  
2023 Rosso di Montepulciano, Poliziano 95/450 kr.  
2021 'Hebo', Petra 110/525 kr.  
2018 Cifra, Duemani 125/575 kr.  
2021 Nobile di Montepulciano, Poliziano 125/600 kr.  
Sardegna  
2022 Monica di Sardegna Antigua, Santadi 80/375 kr.  
Puglia  
2021 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 42

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.