

Antipasti

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

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

Zuppa di Pomodoro
Tomatsuppe lavet på San Marzano tomater,
sprøde croutoner, parmesan og olivenolie
95 kr. / 130 kr.

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

Carpaccio di Manzo
Okseinderlår, parmesanmayo, rucola,
pinjekerner, olivenolie og parmesan
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 di Manzo
Campanellepasta, oksespidsbryst, bechamel,
rodfrugter, smør og gorgonzola
155 kr.

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

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

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

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

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

Secondi

Ribeye 250 gr.
Bagte jordskokker, syltede løg,
kartoffelkroetter med timian og rødvinssauce
345 kr.

Salmone
Bagt færøsk laks, palmekål, broccolini,
kartoffelpuré og citronsauce
275 kr.

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, portobello svampe,
kogt skinke, artiskok og oliven
150 kr.

Pancetta e Gorgonzola
Tomatsauce, mozzarella, pancetta
og gorgonzola
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, 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.

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.

Vanilje Panna Cotta (V)
Syltede havtorn, havtornsorbet og knas
95 kr.

Gelato Misto (V)
3 slags is med knas
85 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
Valgfri

Secondi
Salmone eller Ribeye

Dolci
Valgfri

Salmone 395 kr. pr. person

Ribeye 465 kr. pr. person

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

Contorni

Polenta fritter
Grappas polenta fritter, trøffel mayo
50 kr.

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

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

Insalata Contorni
Blandede salater med honningvinaigrette
40 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 60 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
Caffé Corretto 58 kr.
Espresso og grappa

Varm chokolade med flødeskum 60 kr.
Hjemmelavet Chai Latte 60 kr.

The fra A.C. Perchs 60 kr.
*Keemun Earl Grey,
Grøn citronlingefær, 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, 'Alkirch', 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.
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.