

Antipasti

Bruschetta Pomodoro (V) | 135 kr.

Ristet focaccia, tomat, mascarpone, basilikum, rødløg, hvidløg

Stracciatella e zucchini salat (V) | 105 kr.

Hjemmelavet stracciatella, marineret squash, ristede pinjekerner, persilleolie, citron, croutons

Carpaccio di Manzo | 125 kr.

Okseinderlår, trøffelmayo, rucola, pinjekerner, olivenolie, parmesan

Aubergine Involtini | 125 kr.

Sprød rulle med aubergine, gorgonzola, oksekød, mozzarella, salsa verde

Tartare di Tonno | 135 kr.

Tuntatar, purløg, citronmayo, skalotteløg, olivenolie, chips

Burratini e Prosciutto de Parma | 145 kr.

Burratini, parmaskinke, pesto, rucola

Salumi Misti | 145 / 250 kr.

Italienske skinker, salami og pølser, italienske oste, specialiteter, stenovnsbrød, pesto

Pizza

Margherita (V) | 135 kr.

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

Quattro Stagioni | 150 kr.

Tomatsauce, mozzarella, portobellosvampe, kogt skinke, artiskok og oliven

Salsiccia Bianca | 160 kr.

Mozzarella, mascarpone, salsiccia, kartofler, rødløg og rosmarinolie

Diavola | 160 kr.

Tomatsauce, mozzarella, spicy salami, rødløg og oliven

Parma e Rucola | 165 kr.

Tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, parmesan og pesto

Ventricina e Gorgonzola | 165 kr.

Tomatsauce, mozzarella, spicy salami, peberfrugt og gorgonzola

Nduja e Stracciatella | 165 kr.

Tomatsauce, mozzarella, spicy nduja, salsiccia, stracciatella, rødløg

Quattro Formaggi Bianca (V) | 150 kr.

Mozzarella, stracciatella, parmesan, gorgonzola, peberfrugt og basilikum

A'la Norma | 155 kr. (V)

Mozzarella, aubergine, frisk chili

Månedens pizza | 165 kr.

Spørg tjeneren

Crust Dip | 10 kr.

Pesto, chilimayo eller Napoli sauce

Pasta e Risotto

Rigatoni alla Nduja | 165 kr.

Rigatonipasta, spicy nduja, salsiccia, fløde, skalotteløg, vodka, tomat, persille, parmesan

Rigatoni a'la Osso Bucco | 160 kr.

Rigatonipasta, ragú af okse, cremet parmesan, løg, persille, tomat, gulerod

Casarecce Carbonara | 160 kr.

Casarecepasta, ristet guanciale, æggeblomme, friskkværnet sort peber og parmesan

Casarecce con Gamberi | 165 kr.

Casarecepasta, ristede tigerrejer, spidskål, chili, hvidløg og basilikum i krydret tomat sauce

Ravioli (V) | 155 kr.

Raviolipasta, ricotta, spinat, løgolie, ristede pinjekerner og pistacie

Risotto | 155 kr.

Cremet risotto, stracciatella, sprød parmaskinke, pesto, pinjekerner

Secondi

Ribeye 250 g. | 345 kr.

Trøffelsauce, saltbagt selleri, selleripuré, små urtekartofler, syltede bøgehatte

Salmone | 295 kr.

Bagt færøsk laks, sauce nage, smørdampede gulerødder, spinatpuré, små urtekartofler

Vagtel | 295 kr.

Farseret vagtel, karl johan svampe, portvinssauce, selleripuré, saltbagt selleri, små urtekartofler, syltede løg

Insalata Contorni | 40 kr.

Blandede salater, pinjekerner og honningvinaigrette

Dolci

Crostata al Limone | 95 kr.

Citrontærte med brændt marengs og vaniljeis

Tiramisú | 95 kr.

Italiens berømte mascarponedessert, lady fingers, stærk kaffe, Marsala og kakao

Gelato Misto | 85 kr.

3 slags is med knas

Ciocolato al Vaniglia | 95 kr.

Mørk chokoladekage og vaniljeis

Vini

		GL	FL
Vini Spumanti			
NV	Rosato 'Fulvio Beo', Ca' Rugate, Veneto	100	625
NV	'Fulvio Beo', Ca' Rugate, Veneto	100	625
NV	'Alma' Gran Cuvee, Brut, Bellavista	140	700
2016	'Teatro alla Scala' Brut, Bellavista		800
Vini Bianchi			
2024	Vermentino 'Solais', Santadi, Sardegna	90	425
2023	Soave 'San Michele', Ca' Rugate, Veneto	95	450
2024	Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige	95	450
2024	Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio, Alto Adige	95	450
2024	Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli	100	475
2024	Soave Classico, Pieropan, Veneto	100	475
2024	Arenis, Gewürztraminer	115	550
Vini Dolci			
2024	Marsala, Superiore Riserva Semisecco, Florio, Sicilia	65	425
2024	Moscato d'Asti, Albino Rocca, Piemonte	70	450
Vini Rosati			
2023	Rosato, Le Due Arbie, Toscana	85	400
2024	Komaros, Garofoli, Marche	90	425
Vini Rossi			
2024	Monica di Sardegna Antigua, Santadi, Sardegna	80	375
2022	Chianti Superiore, Le Due Arbie, Toscana	85	400
2022	Rosso Toscana Sangiovese, Mocali, Toscana	85	400
2021	Montepulciano 'Indio', Bove, Abruzzo	90	425
2021	Primotivo "Terragnolo" Apollonio, Puglia	95	450
2024	Rosso di Montepulciano, Poliziano, Toscana	95	450
2024	Valpolicella, 'Rio Albo', Ca' Rugate, Veneto	100	475
2024	Pinot Nero, Colterenzio, Trentino/Alto Adige	110	525
2024	'Hebo', Petra, Toscana	110	525
2022	Barbera 'Trevigne', Domenico Clerico, Piemonte	115	550
2023	Ripasso, Brigaldara, Veneto	115	550
2021	Nobile di Montepulciano, Poliziano, Toscana	125	600
2024	Nebbiolo 'Capisme', Domenico Clerico, Piemonte	130	625
2021	Barolo, Domenico Clerico, Piemonte	165	800
2020	Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate, Veneto	175	850
Alkoholfri Vini			
NV	Van Nahmen, Rhabarbernectar, Rhinland, Germania	85	400
2024	Goldatzel, Riesling, Rheingau, Germania	95	450

Buonasera!

Velkommen til Grappa Restaurant & Vinbar.
På Grappa møder du ægte, italiensk stemning med et moderne twist.
Nyd vores retter enkeltvis eller vælg en af vores menuer.

Buon appetito!

Aperitivo

Limontonica | 90 kr.

Limoncello og tonic

Aperol Spritz | 95 kr.

Aperol og prosecco

Italicus Sour | 100 kr.

Italicus, æggehvide og citron

Italienske oliven | 45 kr.

Hjemmelavede saltmandler | 45 kr.

Arancini | 3 stk. 45 kr.

Mozzarella, mascarpone, chilimayo

Parmaskinke | 65 kr.

Crostoni, balsamico crema, parmesan, trøffelmayo

Krustade | 3 stk. 55 kr.

Råmarineret tun, olivenolie, citronmayo

Parmesanchips | 45 kr.

Trøffelmayo

Polentafritter | 50 kr.

Grappas polentafritter og trøffelmayo

Pane Grigliato | 65 kr.

Gratineret brød, mozzarella, hvidløg og pesto

Pane | 30 kr.

Stenovnsbrød og Pesto Genovese (kurv til 2 personer)