

## Antipasti

### Frittata al Salmone | 155 kr.

Æggekage, røget laks, tomat, pesto, salat

### Frittata al Prosciutto | 155 kr.

Æggekage, parmaskinke, tomat, pesto, salat, parmesan

### Bruschetta Pomodoro (V) | 135 kr.

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

### Bruschetta al Salmone | 155 kr.

Ristet focaccia, røget laks, peberrodscreme, dild

### Insalata di Pollo | 155 kr.

Friteret kylling, radicchio, hjertesalat, mozzarella, artiskok og sennepsvinaigrette

### Tatar di Tonno | 135 kr.

Tun, skalotteløg, purløg, citronmayo, olivenolie, chips

### Carpaccio di Manzo | 150 kr.

Okseinderlår, trøffelmayo, rucola, pinjekerner, olivenolie, parmesan

### Carcoifi (V) | 135 kr.

Friterede artiskokker, svampe, trøffelmayo, blandede salater og parmesan

### Salumi Misti | 145 / 250 kr.

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

## Pasta e Risotto

### Rigatoni alla Nduja | 165 kr.

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

### Casarecce con Gamberi | 165 kr.

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

### Casarecce Carbonara | 160 kr.

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

### Rigatoni a' la Osso Bucco | 160 kr.

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

### Lasagne della Casa | 155 kr.

Lasagne, ragú af okse, bechamelsauce og parmesan

### Risotto | 155 kr.

Cremet risotto, stracciatella, sprød parmaskinke, pesto, pinjekerner

## 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

### Crust Dip | 10 kr.

Pesto, chilimayo eller Napoli sauce

## Secondi

### Ribeye 250 g. | 345 kr.

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

### Insalata Contorni | 40 kr.

Blandede salater, pinjekerner og honningvinaigrette

## Dolci

### Tiramisú | 95 kr.

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

### Cioccolato al Vaniglia | 95 kr.

Mørk chokoladekage og vaniljeis

## Vini

		GL	FL
<strong>Vini Spumanti</strong>			
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
<strong>Vini Bianchi</strong>			
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
<strong>Vini Dolci</strong>			
2024	Marsala, Superiore Riserva Semisecco, Florio, Sicilia	65	425
2024	Moscato d'Asti, Albino Rocca, Piemonte	70	450
<strong>Vini Rosati</strong>			
2023	Rosato, Le Due Arbie, Toscana	85	400
2024	Komaros, Garofoli, Marche	90	425
<strong>Vini Rossi</strong>			
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
<strong>Alkoholfri Vini</strong>			
NV	Van Nahmen, Rhabarbernectar, Rhinland, Germania	85	400
2024	Goldatzel, Riesling, Rheingau, Germania	95	450

## Benvenuto!

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)