

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, cherrytomat, 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, sennepsvinaigrette

Tatar di Tonno | 140 kr.

Tun, skalotteløg, purløg, citronmayo, olivenolie, chips

Carpaccio di Manzo | 150 kr.

Okseinderlår, trøffelmayo, rucola, pinjekerner, olivenolie, parmesan

Insalata Caprese (V) | 135 kr.

Heirloom tomat, cherrytomat, bøffelmozzarella, basilikum, balsamico, pinjekerner

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 | 170 kr.

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

Casarecce Carbonara | 160 kr.

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

Rigatoni a' la Osso Bucco | 160 kr.

Rigatonipasta, ragù af okse, cremet parmesan, sauterede forårsløg, cherrytomat, asparges, gulerod, persille, syltet rødløg

Lasagne della Casa | 155 kr.

Lasagne, ragù af okse, bechamelsauce, parmesan

Risotto Aspargi | 155 kr.

Cremet risotto, asparges, forårsløg, hjemmelavet stracciatella, estragon, sprød parmaskinke, citron

Pizza

Margherita (V) | 135 kr.

Tomatsauce, bøffelmozzarella, olivenolie, basilikum (tilvalg af burratina +15 kr.)

Quattro Stagioni | 150 kr.

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

Salsiccia Bianca | 160 kr.

Mozzarella, mascarpone, salsiccia, kartofler, rødløg, rosmarinolie

Diavola | 165 kr.

Tomatsauce, mozzarella, spicy salami, rødløg, oliven

Parma e Rucola | 170 kr.

Tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, cherrytomat, rucola, parmesan, pesto

Ventricina e Gorgonzola | 165 kr.

Tomatsauce, mozzarella, spicy salami, peberfrugt, gorgonzola

Nduja e Stracciatella | 165 kr.

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

Quattro Formaggi Bianca (V) | 150 kr.

Mozzarella, stracciatella, parmesan, gorgonzola, peberfrugt, basilikum

Pizza Verdure (V) | 155 kr.

Tomatsauce, mozzarella, asparges, ærter, cherrytomat, syltet rødløg, hvidløgsolie

Crust Dip | 10 kr.

Pesto, parmesanmayo, trøffelmayo eller Napoli sauce

Secondi

Ribeye 250 g. | 345 kr.

Pandestegt ribeye, rødvinssauce, gulerodspuré, grønne asparges, små urtekartofler

Insalata Contorni | 55 kr.

Blandet salat, friterede artiskokker, pinjekerner, honningvinaigrette

Dolci

Tiramisú | 95 kr.

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

Cioccolato al Vaniglia | 95 kr.

Mørk chokoladekage, vaniljeis

Gelato Misto | 85 kr.

3 slags is med knas

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			
2025	Vermentino 'Solais', Santadi, Sardegna	90	425
2024	Soave 'San Michele', Ca' Rugate, Veneto	95	450
2024	Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige	95	450
2025	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	Rosso Toscana Sangiovese, Mocali, Toscana	85	400
2022	Chianti Superiore, Le Due Arbie, Toscana	85	400
2021	Montepulciano 'Indio', Bove, Abruzzo	90	425
2021	Primotivo "Terragnolo" Apollonio, Puglia	95	450
2022	Rosso di Montalcino, Poggio Landi, Toscana	105	500
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
2024	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
2021	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

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

Passionata | 95 kr.
Galliano, vodka, passionspuré

Aperol Spritz | 95 kr.
Aperol og prosecco

Amalfi Sour | 110 kr.
Aperol, Malfy Arancia gin, jordbær

Italienske oliven | 50 kr.

Hjemmelavede saltmandler | 50 kr.

Arancini | 3 stk. 50 kr.
Mozzarella, mascarpone, parmesanmayo

Parmaskinke | 65 kr.
Crostoni, balsamico crema, parmesan, trøffelmayo

Krustade | 3 stk. 55 kr.
Råmarineret tun, olivenolie, citronmayo

Parmesanchips | 50 kr.
Trøffelmayo

Polentafritter | 50 kr.
Grappas polentafritter, trøffelmayo

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

Pane | 45 kr.
Stenovnsbrød, Pesto Genovese (kurv til 2 personer)