

# Piccolo

## CICCHETTI

Cicchetti er små, italienske retter, der kan sammensættes til et større måltid alene eller i kombination med vores pasta, pizza eller carne.

### FREDDI | KOLDE

- Burratina (V)**  
peberfrugtpure, chili, basilikumspesto, pinjekerner / 85 kr.
- Bruschetta Pomodoro (V)**  
ristet focaccia, tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie / 80 kr.
- Bruschetta al Salmone**  
ristet focaccia, røget laks, peberrodscreme, dild / 85 kr.
- Insalata Pollo**  
kylling, hjertesalat, soltørret tomat, radicchio, grapefrugt, parmesan, focaccia / 75 kr.
- Involtini di bresaola**  
bresaola, rucola, parmesan flager, citron vinaigrette / 85 kr.
- Vitello Tonnato**  
langtidsstegt kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron / 75 kr.
- Bruschetta Tatar**  
ristet focaccia, okse, skalotteløg, persille, drueagurk, kapers, sennep, peberrod / 85 kr.
- Selezione di Olive (V)**  
Piccolos marinerede oliven / 45 kr.

### CALDI | VARME

- Gnocchi**  
brunet smør, salvie, citronsaft, parmesan / 80 kr.
- Confiteret Kejserhat (V)**  
parmesansauce, valnødder, persille / 75 kr.
- Gamberi**  
rejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum / 85 kr.
- Minestrone**  
trecce pasta, gulerødder, knoldselleri, persille, parmesan / 75 kr.
- Guance di maiale**  
langtidsstegte kæber af gris, polenta, svampe, borettane løg, persille, rødvinssauce / 85 kr.
- Arancino a la Norma (V)**  
friteret risotto med tomatsauce, aubergine, mozzarella, basilikumspesto / 85 kr.
- Bistecca**  
gulerødder, spinat, knuste kartofler, marsala-trøffelsauce / 95 kr.
- Pane (V)**  
friskbagt stenovnsbrød, Pesto Genovese / 30 kr.

### MENU FERRARI - 350 KR.

- Vitello Tonnato** | kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron  
**Bruschetta Pomodoro (V)** | focaccia, tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie
- Gamberi** | rejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum  
**Arancino a la Norma (V)** | friteret risotto med tomat, aubergine, mozzarella, pesto
- Tiramisu** | mascarpone, ladyfingers, Marsala, kaffe

### MENU LAMBORGHINI - 450 KR.

- Grissini med trøffelmayo
- Vitello Tonnato** | kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron  
**Bruschetta Pomodoro (V)** | focaccia, tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie  
**Involtini di bresaola** | bresaola, rucola, parmesan flager, citron vinaigrette
- Gamberi** | rejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum  
**Arancino a la Norma (V)** | friteret risotto med tomat, aubergine, mozzarella, pesto
- Tiramisu** | mascarpone, ladyfingers, Marsala, kaffe

## PASTA E RISOTTO

Al vores pasta er lavet i vores pastaværksted. For glutenfri pasta - spørg tjeneren.

**Campanelle di Manzo**  
langtidsstegt oksepsidsbryst, rodfrugter, svampe, parmesan, persille, rødvinssauce / 155 kr.

**Casarecce Gamberi**  
rejer, romanesco, hvidløg, chili, napolisauce, basilikum / 170 kr.

**Ravioli Salsiccia**  
salsiccia, ricotta, kantareller, smør, hvidvin, solsikkekerner / 165 kr.

**Risotto Funghi e Porro (V)**  
cremet risotto med svampe, porre, hvidvin, parmesan, trøffelolie / 190 kr.

## SALUMI

**Salumi Misti**  
italienske skinker, salami og pølser, italienske oste, specialiteter, stenovnsbrød, pesto / 145 / 250 kr.

## CARNE

**Ribeye**  
knuste kartofler, confiteret hvidløg, gulerødder, spinat, trøffel-marsalasauce / 295 kr.

## PIZZA

Vores tomatsauce er lavet på San Marzano D.O.P. tomater  
Alle pizzaer kan fås uden tilsat gluten.

**Margherita (V)**  
tomatsauce, mozzarella, olivenolie, basilikum (tilkøb burrata +10 kr.) / 135 kr.

**A la Norma (V)**  
tomatsauce, mozzarella, aubergine, basilikum, hvidløgsolie, parmesan / 150 kr.

**Diavola**  
tomatsauce, mozzarella, spicy salami, rødløg, oliven / 160 kr.

**Cotto**  
tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, portobellosvampe / 155 kr.

**Parma e Rucola**  
tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, parmesan, pesto / 165 kr.

**Gorgonzola**  
tomatsauce, mozzarella, Gorgonzola, peberfrugt, spicy salami / 160 kr.

## DOLCI

**Tiramisu (V)**  
mascarpone, ladyfingers, Marsala og kaffe / 85 kr.

**Affogato (V)**  
espresso med vaniljeis / 85 kr.

**Crostatine di Caramello (V)**  
sprød tærte med saltkaramel / 85 kr.

**Safran Pannacotta (V)**  
safran, havtornspuré, crumble / 85 kr.

# Piccolo

## SPUMANTI

**NV 'Fulvio Beo'**  
Ca' Rugate, Veneto  
100 / 625 kr.

**NV Rosato, 'Fulvio Beo'**  
Ca' Rugate, Veneto  
100 / 625 kr.

**NV 'Alma'**  
Bellavista, Lombardiet  
140 / 700 kr.

**NV Brut Premier**  
Louis Roederer, Champagne  
950 kr.

**2008 Cristal**  
Louis Roederer, Champagne  
3300 kr.

**NV Fulvio Beo Jeroboam**  
Ca' Rugate, Veneto 2200 kr.

**NV Fulvio Beo Rosato Jeroboam**  
Ca' Rugate, Veneto 2200 kr.

## SPRITZ

**Peach Melba Spritz**  
Sambuca, prosecco, Chambord, creme de peche..... 95 kr.

**Fiori di Sambucca Spritz**  
Fiorente, vermouth, citron, prosecco ..... 95 kr.

**Aperol Spritz**  
Aperol, prosecco ..... 95 kr.

**Limonata Rosa Spritz**  
Malfy Rosa Gin, grape, citron, prosecco ..... 95 kr.

**Passion Spritz**  
Fiorente, prosecco, appelsin, passion..... 95 kr.

**Limoncello Spritz**  
Limoncello, Fiorente, prosecco ..... 95 kr.

**Zenzero Spritz**  
Vermouth rosso, ingefær, prosecco..... 95 kr.

**Negroni Spritz**  
Campari, Malfy Gin, vermouth rosso, prosecco..... 95 kr.

**Fragola Spritz**  
Aperol, jordbær, ingefær, prosecco ..... 95 kr.

**Mango Spritz**  
Vermouth, mango, prosecco ..... 95 kr.

## Snacks

Hjemmelavede saltmandler 45 kr. / Italienske oliven 45 kr.

## BIANCHI

**2023 San Michele**, Ca' Rugate, Veneto ..... 95 / 450 kr.

**2023 Pinot Grigio**, Colterenzio, Alto Adige..... 95 / 450 kr.

**2023 Sauvignon Bianco**, Ermacora, Friuli..... 95 / 450 kr.

**2023 Chardonnay, 'Altkirch'**, Colterenzio ..... 95 / 450 kr.

**2023 Gewürztraminer**, Hofstätter, Alto Adige ..... 115 / 550 kr.

**2021 'Monte Alto'**, Soave, Ca' Rugate, Veneto ..... 115 / 550 kr.

**2023 Cai dei Frati**, Lugana, Lombardiet ..... 550 kr.

**2022 Tenuta della Terre**, Etna Bianco, Sicilien..... 550 kr.

**2021 Sauvignon Bianco, 'Lafoa'**, Colterenzio, Alto Adige ..... 650 kr.

**2021 Chardonnay, 'Lafoa'**, Colterenzio, Alto Adige..... 700 kr.

**2022 Pinot Grigio**, Vie di Romans, Dessimis, Friuli ..... 750 kr.

**2022 Chardonnay**, Vie di Romans, Friuli ..... 750 kr.

**2022 Sauvignon Bianco**, Vie di Romans ..... 750 kr.

**2016 Vistamare**, Gaja, Toscana..... 950 kr.

## ROSATI

**2022 Rosato**, Le Due Arbie, Toscana..... 85 / 400 kr.

**2021 Rosato**, 'Rosa di Frati', Lugana, Lombardiet..... 550 kr.

## DOLCI

**2007 Marsala 'Targa'**, Florio, Sicilien ..... 65 / 425 kr.

**NV 'Ambar'**, Florio, Sicilien ..... 65 / 425 kr.

**2021 Moscato d'Asti**, Albino Rocca, Piemonte..... 70 / 450 kr.

## CORAVIN

Prøv også vores coravin med modne kældervine på glas.  
Spørg din tjener for udvalg og priser

## VINI

## ROSSI

**2021 Rosso di Montepulciano**, Poliziano, Toscana..... 95 / 450 kr.

**2023 Pinot Nero**, Colterenzio, Alto Adige ..... 110 / 525 kr.

**2022 Rio Albo Valpolicella**, Ca' Rugate, Veneto ..... 110 / 550 kr.

**2021 Barbera 'Tre Vigne'**, Clerico, Piemonte ..... 115 / 550 kr.

**2020 Bolgheri Rosso**, Le Colonne, Toscana ..... 125 / 600 kr.

**2021 Vino Nobile di Montepulciano**, Poliziano, Toscana ..... 125 / 600 kr.

**2021 Campo Bastiglia Ripasso**, Ca' Rugate, Veneto ..... 125 / 600 kr.

**2022 Capisme**, Clerico, Piemonte ..... 130 / 625 kr.

**2018 Rosso di Montalcino**, Brizio, Toscana ..... 450 kr.

**2021 Pinot Nero, 'St. Daniel Riserva'**, Colterenzio, Alto Adige..... 600 kr.

**2018 Quercegobbe**, Petra, Toscana ..... 700 kr.

**2018 Poliziano 'Asinone'**, Vino Nobile, Toscana ..... 800 kr.

**2020 Ca' Marcanda, Promis**, Gaja, Piemonte ..... 800 kr.

**2019 Barolo**, Clerico, Piemonte..... 800 kr.

**2015 Le Stanze**, Poliziano, Toscana..... 800 kr.

**2015 Colle Nottolo**, Bellafonte, Sagrantino di Montefalco ..... 800 kr.

**2018 Cifra**, Duemani, Toscana ..... 875 kr.

**2015 Amarone 'Punta 470'**, Ca' Rugate, Veneto..... 875 kr.

**2017 Petra**, Petra, Toscana..... 900 kr.

**2017 Ca' Marcanda, Magari**, Gaja, Toscana..... 1100 kr.

**2017 Brunello di Montalcino**, Brizio, Toscana..... 1200 kr.

**2015 Tenuta di Valgiano**, Toscana ..... 1200 kr.

**2017 Pieve di Santa Restituta Brunello**, Gaja, Toscana ..... 1200 kr.

**2014 Barolo Pajana**, Clerico, Piemonte..... 1300 kr.

**2014 Barolo 'Aeroplanservaj'**, Clerico, Piemonte ..... 1400 kr.

**2015 Darmagi**, Gaja, Piemonte ..... 3000 kr.

## BIRRA

**Fadøl** Royal Pilsner, Royal Økologisk Classic eller Royal Blå x-mas 30 / 40 cl..... 54 / 70 kr.

**Special fadøl** New England IPA, Royal Blanche 30 / 40 cl ..... 68 / 90 kr.

**Flaskeøl** Peroni, Birra Moretti, Nastro Azzuro eller Tourtel (alkoholfri) 33 cl. .... 68 kr.

**Månedens øl** spørg tjeneren 30 / 40 cl. .... 68 / 90 kr.

## ACQUA

**Sodavand** Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free 30/40 cl. .... 45 / 60 kr.

**Lemonade** spørg tjeneren efter ugens variant ..... 55 kr.

**Waseen vand** ad libitum. .... 25 kr.

## BEVANDE

## CAFFE

**Espresso** single / doppio ..... 25 / 35 kr.

**Caffè latte** single / doppio ..... 54 / 60 kr.

**Cappuccino** single / doppio..... 54 / 60 kr.

**Americano** ..... 45 kr.

**Cortado** doppio ..... 48 kr.

**Caffè corretto** (espresso med grappa)..... 58 kr.

**Stempelkande** (4-5 kopper) ..... 100 kr.

**Varm chokolade** med flødeskum ..... 60 kr.

**The fra A.C. Perch's** spørg tjeneren om udvalg ..... 60 kr.

**Hjemmelavet Hvid Gløgg**..... 80 kr.

## GLØGG & JULEKAGE

Hjemmelavet hvid gløgg og italiensk julekage  
110 kr.



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.