



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

- Bruschetta Pomodoro (V)**
ristet focaccia, tomat, hvidløg, basilikum, olivenolie / 75 kr.
- Bruschetta al Salmone**
ristet focaccia, koldrøget laks, ricotta med urter, hvidløg, dild / 85 kr.
- Insalata Pollo**
kylling, hjertesalat, cherrytomat, radicchio, røgede mandler, parmesan, croutoner / 75 kr.
- Involtini di Bresaola**
bresaola, rucola, parmesan flager, citronvinaigrette / 85 kr.
- Vitello Tonnato**
langtidsstegt kalv, tunmayo, kapers, rucola, saltcitron / 75 kr.
- Bruschetta Tatar**
ristet focaccia, tatar med røget olivenolie, tørret æggeblomme, trøffelmayo, syltede sennepsfrø og svampe / 85 kr.
- Selezione di Olive (V)**
Piccolos marinerede oliven / 45 kr.

CALDI | VARME

- Gnocchi alla Sorentina (V)**
Napoli sauce, bøffel mozzarella, cherrytomat, hvidløg, basilikum / 75 kr.
- Cavalfiore Gratino (V)**
blomkål, parmesansauce, valnødder, persille, trøffelsalsa / 75 kr.
- Gamberi**
tigerrejer, ærter, hvidvinssauce, cherrytomat, hvidløg, persille, chili / 85 kr.
- Cacciuccio alla Livornese**
laks, lys fisk, muslinger, rejer, tomat, hvidvin, persille, chili / 95 kr.
- Arancino a la Ventricina**
friteret risotto, spicy salami, peberfrugt puré, persille / 85 kr.
- Bistecca**
cuvette af kvie, haricot verts, gulerødder, spinat, nye kartofler, trøffel-marsala sauce / 95 kr.
- Pane (V)**
friskbagt stenovnsbrød, Pesto Genovese / 30 kr.

MENU FIAT - 250 KR.

- Bruschetta Salmone** | ristet focaccia, koldrøget laks, ricotta med urter, hvidløg, dild
- Cavalfiore Gratino (V)** | blomkål, parmesansauce, valnødder, persille, trøffelsalsa
- Bistecca** | cuvette af kvie, haricot verts, gulerødder, spinat, nye kartofler, trøffel-marsala sauce

MENU FERRARI - 350 KR.

- Vitello Tonnato** | kalv, tunmayo, bottarga, kapers, rucola, saltcitron
- Bruschetta Pomodoro (V)** | focaccia, tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie
- Gamberi** | tigerrejer, ærter, hvidvinssauce, cherrytomat, hvidløg, persille, chili
- Arancino a la Ventricina** | friteret risotto, spicy salami, peberfrugt puré, persille
- Tiramisu** | mascarpone, ladyfingers, Marsala, kaffe

PASTA E RISOTTO

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

- Campanelle Bolognese**
campanelle pasta, okseragout, parmesan / 155 kr.
- Casarecce Gamberi**
tigerrejer, ærter, hvidvin, smør, cherrytomat, hvidløg, chili, persille / 170 kr.
- Ravioli Salmone**
røget laks, ricotta, burro acido, spinat, pinjekerner og fennikel / 165 kr.
- Risotto Verde (V)**
cremet risotto, ærter, spinat, persille, citron, stracciatella / 155 kr.

SALUMI

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

CARNE

- Ribeye**
haricot verts, gulerødder, nye kartofler, confiterede hvidløg, spinat, trøffel-marsala sauce / 325 kr.

PIZZA

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

- Margherita (V)**
tomatsauce, mozzarella, olivenolie, basilikum (tilkøb burratina +10 kr.) / 135 kr.
- Verdure (V)**
tomatsauce, mozzarella, ærter, spinat, cherrytomat, stracciatella / 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, cherrytomat, rucola, pesto, parmesan / 165 kr.
- Gorgonzola**
tomatsauce, mozzarella, Gorgonzola, peberfrugt, spicy salami / 160 kr.

DOLCI

- Tiramisu**
mascarpone, ladyfingers, Marsala og kaffe / 85 kr.
- Ciambella**
spongecake, appelsingelé, yoghurt iscreme, passionsfrugt og sprød marengs / 85 kr.
- Affogato**
espresso med vaniljeis / 65 kr.
- Hyldeblomst Pannacotta**
rabarber, jordbær og havre crumble / 85 kr.

Info om indhold af allergene ingredienser i vores retter kan fås ved henvendelse til restaurantens personale.
Anbringelse af mobiltelefoner og tablets mv. på bordene er på eget ansvar.



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
Chambord, Creme de pech, Prosecco 95 kr.

Fiori di Sambucca Spritz
Fiorente, Vermouth, citron, Sambuca, 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, passionpure..... 95 kr.

Limoncello Spritz
Limoncello, Fiorente, citron, Prosecco..... 95 kr.

Zenzero Spritz
Vermouth Rosso, Ginger Beer, Prosecco 95 kr.

Negroni Spritz
Campari, Hendricks, Vermouth Rosso, Prosecco 95 kr.

Fragola Spritz
Aperol, jordbærsirup, Ginger Beer, Prosecco..... 95 kr.

Mango Spritz
Vermouth Bianco, mango, citron, Prosecco 95 kr.

VINI

BIANCHI

2023 Vermentino ‘Solais’, Santadi, Sardinien 90 / 425 kr.

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, Alto Adige..... 95 / 450 kr.

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

2023 Soave Classico, Pieropan, Veneto..... 100 / 475 kr.

2023 Roero Arnais, Matteo Correggia, Piemonte 550 kr.

2021 ‘Monte Alto’, Soave, Ca’ Rugate, Veneto 550 kr.

2023 Cai dei Frati, Lugana, Lombardiet 550 kr.

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

2022 Soave ‘Calvarino’, Pieropan, Veneto 600 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, Friuli 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.

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

ALKOHOLFRI

NV Van Nahmen, Rhabarbernectar, Rhinland, Tyskland..... 85 / 400 kr.

2023 Goldatzel, Riesling, Rheingau, Tyskland..... 95 / 450 kr.

ROSSI

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

2022 Rio Albo Valpolicella, Ca’ Rugate, Veneto 100 / 475 kr.

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

2022 Barbera ‘Tre Vigne’, Clerico, Piemonte 115 / 550 kr.

2022 Ripasso, Brigaldara, Veneto..... 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.

2022 Chianti Superiore, Le Due Arbie, Toscana..... 400 kr.

2022 Rosso de Montalcino, Poggio Di Landi, Toscana 525 kr.

2022 Chianti Classico, Bibbiano, Toscana 550 kr.

2021 Pinot Nero, ‘St. Daniel Riserva’, Colterenzio, Alto Adige..... 600 kr.

2018 Quercegobbe, Petra, Toscana 700 kr.

2019 Brunello di Montalcino, Poggio Di Landi, Toscana 800 kr.

2022 Barbera, ‘Ciabot du Re’, Revello, Piemonte 800 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 Amarone ‘Punta 470’, Ca’ Rugate, Veneto..... 875 kr.

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

2020 Barbaresco, ‘Ronchi’, Albino Rocca, Piemonte 950 kr.

2017 Ca’ Marcanda, Magari, Gaja, Toscana..... 1100 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.

CORAVIN

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

BEVANDE

BIRRA

Fadøl Royal Pilsner, Royal Økologisk Classic 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, Tourtel (alkoholfri) 33 cl..... 68 kr.

Flaske cider Nørrebro Æble Cider Øko (glutenfri) 33 cl..... 90 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.

Økologisk Egekilde Citrus. 48 kr.

CAFFE

Alle kaffevarianter kan laves koffein- og laktosefri.

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.

Varm chokolade med flødeskum 60 kr.

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

Snacks

Hjemmelavede saltmandler 45 kr. / Italienske oliven 45 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.