

# 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

burratina, aubergine karamelliseret i balsamico og honning, speck / 85 kr.

#### Bruschetta Funghi (V)

ristet brød, cremede svampe, rucola, valnødder / 80 kr.

#### Bruschetta al Salmone

ristet brød, røget laks, citronricotta, rucola / 85 kr.

#### Prosciutto

18 mdr. parmaskinke, brændte figer, balsamicoglace, parmesanflager / 85 kr.

#### Vitello Tonnato

langtidsstegt kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron / 75 kr.

#### Selezione di Olive (V)

Piccolos marinerede oliven / 45 kr.

### CALDI | VARME

#### Gamberi

tigerrejer, spidskål, napolisauc, hvidløg, chili, basilikum / 85 kr.

#### Gnocchi

med bolognese og parmesancreme / 80 kr.

#### Cavolfiore Gratinato (V)

gratineret blomkål, parmesancreme, trøffelsalsa, valnødder, persille / 75 kr.

#### Pollo alle Melanzane

kylling, bagt aubergine, parmesan, mozzarella / 85 kr.

#### Arancino Tartufo (V)

friteret risotto med mozzarella, trøffelmayo, persille, trøffel / 85 kr.

#### Pane (V)

friskbagt stenovnsbrød med Pesto Genovese / 30 kr.

### MENU LAMBORGHINI - 450 KR.

Vinmenu, fire glas vin og Waseen vand - 325 kr.

#### Snacks

Grissini med trøffelmayo

#### Varme Cicchetti - 2 slags

Gamberi og Cavolfiore Gratinato

#### Kolde Cicchetti - 3 slags

Vitello Tonnato, Bruschetta Funghi og Prosciutto

#### Dolce

Tiramisu

### MENU FERRARI - 350 KR.

Vinmenu, tre glas vin og Waseen vand - 250 kr.

#### Kolde Cicchetti - 2 slags

Vitello Tonnato og Bruschetta Funghi

#### Varme Cicchetti - 2 slags

Gamberi og Cavolfiore Gratinato

#### Dolce

Tiramisu

## ANTIPASTI

#### Insalata Verde

hertesalat, rucola, tomat, løg, agurk, parmesan, vinaigrette / 110 kr.

#### Insalata Pollo

kylling, rucola, spinat, ricotta, soltørret tomat, granatæblevinaigrette, croutons / 140 kr.

#### Insalata Funghi e Burattina

bulgur, syltede svampe, rucola, burattina, æblepuré, valnødder, parmesanmayo / 155 kr.

#### Salumi Misti

italienske skinker, salami og pølser, italienske oste, specialiteter, brød, pesto / 145 / 250 kr.

## PASTA E RISOTTO

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

#### Casarecce Brasato

braiseret oksebryst, cremede svampe, borettane-løg, oksefond / 160 kr.

#### Classici Spaghetti Carbonara

spaghettipasta med guanciale con pepe, æggeblomme, parmesan, pecorino, peber / 155 kr.

#### Casarecce Gamberi

tigerrejer, romanesco, chili, napolisauc, basilikum / 170 kr.

#### Ravioli Funghi

svampe, gorgonzola, valnødder, parmaskinke / 165 kr.

#### Risotto Rosso (V)

cremet risotto med skalotteløg, parmesan, taleggio, burratina, hvidvin, napolisauc / 165 kr.

## CARNE

#### Osso Buco

okse, knuste kartofler, stegte rodfrugter, kraftig rødvinssauce, friske urter / 235 kr.

## CONTORNI

#### Pane Grigliato

gratineret brød med mozzarella, hvidløg og pesto / 65 kr.

## PIZZA

Vores tomatssauce er lavet på San Marzano D.O.P. tomater

Alle pizzaer kan fås uden tilsat gluten.

#### Margherita (V)

tomatsauce, mozzarella, olivenolie (tilkøb burrata +10 kr.) / 135 kr.

#### Alla Norma (V)

tomatsauce, aubergine, soltørret tomat, hvidløg, pecorino, chili, basilikum / 145 kr.

#### Quattro Stagioni

tomatsauce, mozzarella, svampe, kogt skinke, artiskok, oliven / 150 kr.

#### Salsiccia Bianca

mozzarella, mascarpone, salsiccia, kartofler, rødløg, rosmarinolie / 160 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.

#### Friarielli e Salsiccia

mozzarella, salsiccia, oliven, friarielli, ansjoser, chili / 160 kr.

#### Månedens Pizza

spørg tjeneren / 165 kr.

## DOLCI

#### Tiramisu (V)

italiensk klassiker med mascarpone, lady fingers, marsala, kaffe, kakao / 75 kr.

#### Affogato (V)

vaniljeis med espresso / 45 kr.

#### Cassata (V)

siciliansk kage med ricotta og appelsinsauce / 75 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 / 575 kr.

**NV Rosato, 'Fulvio Beo'**  
Ca' Rugate, Veneto  
100 / 575 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

<b>Peach Melba Spritz</b> Sambuca, prosecco, Chambord, creme de peche.....	95 kr.
<b>Fiori di Sambucca Spritz</b> Fiorente, vermouth, citron, prosecco .....	95 kr.
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, prosecco .....	95 kr.
<b>Limonata Rosa Spritz</b> Malfy Rosa Gin, grape, citron, prosecco .....	95 kr.
<b>Passion Spritz</b> Fiorente, prosecco, appelsin, passion.....	95 kr.

<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Fiorente, prosecco .....	95 kr.
<b>Zenzero Spritz</b> Vermouth rosso, ingefær, prosecco.....	95 kr.
<b>Negroni Spritz</b> Campari, Malfy Gin, vermouth rosso, prosecco.....	95 kr.
<b>Fragola Spritz</b> Aperol, jordbær, ingefær, prosecco .....	95 kr.
<b>Mango Spritz</b> Vermouth, mango, prosecco .....	95 kr.

## Snacks

Hjemmelavede saltmandler 45 kr. / Italienske oliven 45 kr.

## BIANCHI

<b>2021 San Michele</b> , Ca' Rugate, Veneto .....	85 / 425 kr.
<b>2022 Pinot Grigio</b> , Colterenzio, Alto Adige.....	90 / 450 kr.
<b>2022 Chardonnay, 'Altkirch'</b> , Colterenzio, Alto Adige.....	95 / 450 kr.
<b>2022 Sauvignon Bianco</b> , Ermacora, Friuli.....	95 / 450 kr.
<b>2022 Gewürztraminer</b> , Hofstätter, Alto Adige .....	100 / 500 kr.
<b>2019 'Monte Alto'</b> , Soave, Ca' Rugate, Veneto .....	115 / 575 kr.
<b>2021 Cai dei Frati</b> , Lugana, Lombardiet .....	550 kr.
<b>2022 Tenuta della Terre</b> , Etna Bianco, Sicilien.....	550 kr.
<b>2021 Sauvignon Bianco, 'Lafoa'</b> , Colterenzio, Alto Adige .....	650 kr.
<b>2021 Chardonnay, 'Lafoa'</b> , Colterenzio, Alto Adige.....	700 kr.
<b>2019 Pinot Grigio</b> , Vie di Romans, Dessimis, Friuli .....	750 kr.
<b>2021 Chardonnay</b> , Vie di Romans, Friuli .....	750 kr.
<b>2020 Sauvignon Bianco</b> , Vie di Romans .....	750 kr.
<b>2016 Vistamare</b> , Gaja, Toscana.....	950 kr.

## ROSATI

<b>2021 Rosato</b> , Le Due Arbie, Toscana.....	80 / 375 kr.
<b>2021 Rosato</b> , 'Rosa di Frati', Lugana, Lombardiet.....	550 kr.

## DOLCI

<b>2007 Marsala 'Targa'</b> , Florio, Sicilien .....	65 / 425 kr.
<b>NV 'Ambar'</b> , Florio, Sicilien .....	65 / 425 kr.
<b>2021 Moscato d'Asti</b> , 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

<b>2021 Rosso di Montepulciano</b> , Poliziano, Toscana.....	95 / 450 kr.
<b>2021 Pinot Nero</b> , Colterenzio, Alto Adige .....	100 / 500 kr.
<b>2019 Bolgheri Rosso</b> , Le Colonne, Toscana .....	100 / 500 kr.
<b>2020 Barbera 'Tre Vigne'</b> , Clerico, Piemonte .....	100 / 500 kr.
<b>2021 Rio Albo Valpolicella</b> , Ca' Rugate, Veneto .....	110 / 550 kr.
<b>2021 Capisme</b> , Clerico, Piemonte .....	110 / 550 kr.
<b>2019 Vino Nobile di Montepulciano</b> , Poliziano, Toscana .....	115 / 575 kr.
<b>2020 Campo Bastiglia Ripasso</b> , Ca' Rugate, Veneto .....	120 / 600 kr.
<b>2018 Rosso di Montalcino</b> , Brizio, Toscana .....	450 kr.
<b>2019 Pinot Nero, 'St. Daniel Riserva'</b> , Colterenzio, Alto Adige.....	600 kr.
<b>2018 Quercegobbe</b> , Petra, Toscana .....	700 kr.
<b>2018 Poliziano 'Asinone'</b> , Vino Nobile, Toscana .....	800 kr.
<b>2020 Ca' Marcanda, Promis</b> , Gaja, Piemonte.....	800 kr.
<b>2018 Barolo</b> , Clerico, Piemonte.....	800 kr.
<b>2015 Le Stanze</b> , Poliziano, Toscana.....	800 kr.
<b>2012 Colle Nottolo</b> , Bellafonte, Sagrantino di Montefalco .....	800 kr.
<b>2018 Cifra</b> , Duemani, Toscana .....	875 kr.
<b>2015 Amarone 'Punta 470'</b> , Ca' Rugate, Veneto.....	875 kr.
<b>2015 Petra</b> , Petra, Toscana.....	900 kr.
<b>2017 Ca' Marcanda, Magari</b> , Gaja, Toscana.....	1100 kr.
<b>2013 Brunello di Montalcino</b> , Brizio, Toscana.....	1200 kr.
<b>2015 Tenuta di Valgiano</b> , Toscana .....	1200 kr.
<b>2017 Pieve di Santa Restituta Brunello</b> , Gaja, Toscana .....	1200 kr.
<b>2014 Barolo Pajana</b> , Clerico, Piemonte.....	1300 kr.
<b>2014 Barolo 'Aeroplanservaj'</b> , Clerico, Piemonte.....	1400 kr.
<b>2015 Darmagi</b> , Gaja, Piemonte .....	3000 kr.

## BEVANDE

### BIRRA

<b>Fadøl</b> Royal Pilsner, Royal Økologisk Classic 30 / 40 cl. ....	54 / 70 kr.
<b>Special fadøl</b> Anarkist New England IPA, Affligem Double 30 / 40 cl.....	68 / 90 kr.
<b>Flaskeøl</b> Peroni, Birra Moretti, Nastro Azzuro eller Tourtel (alkoholfri) 33 cl. ....	65 kr.
<b>Flaskeøl</b> Anarkist Hazy IPA (alkoholfri) 50 cl.....	85 kr.
<b>Special flaskeøl</b> Volpina Rossa Red Ale, Gradisca Pale Italian Lager 50 cl. ....	85 kr.

### ACQUA

<b>Sodavand</b> Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free 30/40 cl. ....	45 / 60 kr.
<b>Flaske sodavand</b> Mirinda appelsin, Mirinda lemon 25 cl. ....	45 kr.
<b>Galvanina Bio Soda</b> appelsin, blodappelsin, sport, lemon, granatæble, cola, cola zero 60 kr.	
<b>Galvanina Bio Isthe</b> fersken 35,5 cl. ....	60 kr.
<b>Lemonade</b> spørg tjeneren efter ugens variant .....	55 kr.
<b>Waseen vand</b> med / uden brus 37,5 / 75 cl.....	30 / 50 kr.

### CAFFE

<b>Espresso</b> single / doppio.....	25 / 35 kr.
<b>Caffè latte</b> single / doppio .....	50 / 55 kr.
<b>Cappuccino</b> single / doppio.....	48 / 52 kr.
<b>Macchiato</b> single / doppio .....	25 / 35 kr.
<b>Americano</b> .....	40 kr.
<b>Cortado</b> doppio .....	40 kr.
<b>Caffè corretto</b> (espresso med grappa).....	45 kr.
<b>Stempelkande</b> (4-5 kopper) .....	95 kr.
<b>Varm chokolade</b> med flødeskum .....	55 kr.
<b>The fra A.C. Perch's</b> spørg tjeneren om udvalg .....	55 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.