

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)

peberfrugtspure, 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 de 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.

Konfiteret Kejserhat (V)

parmesansauce, valnødder, persille / 75 kr.

Gamberi

rejer, spidskål, romanesco, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum / 85 kr.

Guance di Maile

langtidsstegte kæber af gris, polenta, svampe, løg, persille, rødvinssauce / 85 kr.

Minestrone

trecepasta, gulerødder, knoldselleri, persille, parmesan / 75 kr.

Arancino a la Norma (V)

friteret risotto med tomat, aubergine, mozzarella, basilikumspesto / 85 kr.

Bistecca

ribeye, gulerødder, spinat, kartoffelrøsti, marsala-trøffelsauce / 95 kr.

Pane (V)

friskbagt stenovnsbrød med 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 chilimayo

Vitello Tonnato | kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron
Bruschetta Pomodoro (V) | focaccia, tomater, hvidløg, basilikum, olivenolie
Involtini de 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.

Pappardelle di Manzo

pappardellepasta, oksespidsbryst, rodfrugter, svampe, parmesan, persille, rødvinssauce / 155 kr.

Classici Spaghetti Carbonara

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

Casarecce Gamberi

casarecepasta, rejer, romanesco, chili, napolisauce, basilikum / 170 kr.

Ravioli Salsiccia e Finferli

salsiccia, ricotta, kantareller, smør, hvidvin, solsikkekerner / 165 kr.

Risotto Funghi e Porro (V)

cremet risotto med svampe, porre, parmesan, hvidvin, trøffelolie / 190 kr.

SALUMI

Salumi Misti

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

CARNE

Ribeye

kartoffelrøsti, confiteret hvidløg, gulerødder, spinat, trøffel-marsalasauce / 295 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, basilikum (tilkøb burrata +10 kr.) / 135 kr.

A la Norma (V)

tomatsauce, mozzarella, aubergine, basilikum, hvidløgsolie, parmesan / 150 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.

Salami e Rucola

tomat, mozzarella, salami Milano, salami Napoli, chili, rucola, grønt, balsamico / 180 kr.

Månedens Pizza

spørg tjeneren / 165 kr.

DOLCI

Tiramisu (V)

mascarpone, ladyfingers, Marsala, 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.

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.

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 Vermentino, Le Colonne..... 90 / 425 kr.

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

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

2023 Chardonnay, 'Alkrich', Colterenzio, Alto Adige..... 95 / 450 kr.

2023 San Michele, Ca' Rugate, Veneto 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.

2023 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.

2020 Sauvignon Bianco, Vie di Romans 750 kr.

2019 Vistamare, Gaja, Toscana..... 950 kr.

ROSATI

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

2022 Rosato, 'Rosa di Frati', Lugana, Lombardiet..... 550 kr.

DOLCI

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

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

2022 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

2022 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.

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

2021 Bolgheri Rosso, Le Colonne, Toscana 125 / 600 kr.

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

2022 Capisme, Clerico, Piemonte 130 / 625 kr.

2022 Rosso di Montalcino, Brizio, Toscana 450 kr.

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

2018 Quercegobbe, Petra, Toscana 700 kr.

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

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

2018 Cifra, Duemani, Toscana 875 kr.

2019 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate, Veneto..... 875 kr.

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

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

2015 Brunello di Montalcino, Brizio, Toscana..... 1200 kr.

2018 Pieve di Santa Restituta Brunello, Gaja, Toscana 1200 kr.

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

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

2017 Darmagi, Gaja, Piemonte 3000 kr.

BIRRA

Fadøl Royal Økologisk Pilsner, Royal Økologisk Classic 30 / 40 cl. 54 / 70 kr.

Special fadøl spørg tjeneren efter variant 30 / 40 cl 68 / 90 kr.

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

Special flaskeøl Volpina Rossa Red Ale, Gradisca Pale Italian Lager 50 cl. 85 kr.

ACQUA

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

Flaske sodavand Miranda appelsin, Miranda lemon 25 cl. 45 kr.

Galvanina Bio Soda appelsin, blodappelsin, sport, lemon, granatæble, cola, cola zero 60 kr.

Galvanina Bio Isthe fersken 35,5 cl. 60 kr.

Lemonade spørg tjeneren efter 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.



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.