

# Piccolo Grappa

## ANTIPASTI

### Frittata al Salmone | 135 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, cherrytomater, skalotteløg, sherryeddike, olivenolie, hvidløg, basilikum, mascarpone

### Bruschetta al Salmone | 155 kr.

ristet focaccia, koldrøget laks, ricotta med urter, hvidløg

### Insalata di Pollo | 145 kr.

kylling, hjertesalat, cherrytomat, radicchio, røgede mandler, parmesan, croutoner

### Cavolfiore Gratino (V) | 135 kr.

blomkål, parmesansauce, valnødder, persille, trøffelsalsa

### Vitello Tonnato | 135 kr.

langtidsstegt kalv, tunmayo, kapers, rucola, saltcitron

### Gamberi | 155 kr.

tigerrejer, confiteret hvidløg, skalotteløg, chili, kapers, persille, hvidvin og cherrytomater

### Polpette al Sugo | 115 kr.

kødboller i tomapsauce, olivenolie, hvidløg, persille, panko

### Salumi Misti | 145 / 250 kr.

italienske skinker, salami og pølser, italienske oste, specialiteter, stenovnsbrød, pesto

## PASTA E RISOTTO

Al vores pasta er lavet i vores pastaværksted.

### Salsiccia e Peperonata | 165 kr.

conchigliepasta, peperonata sauce, hvidløg, salsiccia, fennikel, asparges, chili

### Conchiglie Gamberi | 170 kr.

conchiglie, tigerrejer, confiteret hvidløg, skalotteløg, chili, kapers, persille, hvidvin, cherrytomater

### Classici Casarecce Carbonara | 160 kr.

guanciale con pepe, æggeblomme, parmesan, pecorino, peber

### Lasagne della Casa | 155 kr.

lasagne, ragù af okse, bechamelsauce, parmesan

### Risotto Verde (V) | 155 kr.

spinat, asparges, urter, stracciatella, citron, hvidløg

## PIZZA

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

### Margherita (V) | 135 kr.

tomatsauce, mozzarella, olivenolie, basilikum (tilkøb burratina +15 kr.)

### Diavola | 165 kr.

tomatsauce, mozzarella, spicy salami, oliven, rødløg

### Parma e Rucola | 170 kr.

tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, cherrytomat, rucola, parmesan, pesto

### Salsiccia Bianca | 160 kr.

mozzarella, mascarpone, salsiccia, kartofler, rødløg, rosmarinolie

### Capriciosa | 160 kr.

tomatsauce, mozzarella, kogt skinke, portobello, artiskokker

### Crust Dip | 10 kr.

pesto, chiliolie, hvidløgsolie eller trøffelmayo

## DOLCI

### Tiramisu | 95 kr.

mascarpone, ladyfingers, espresso, kakao og marsala

### Affogato | 65 kr.

espresso med vaniljeis

### Semifreddo | 95 kr.

vanilje, rabarber, crumble

## PRANZO MENU

Fire cicchetti, små italienske deleretter | 250 kr.

Spørg tjeneren for menu.

### 1. servering

to kolde cicchetti

### 2. servering

to varme cicchetti

# Piccolo

Grappa

## BIRRA | ØL

<b>Fadøl</b> Royal Øko Pilsner, Royal Øko Classic, Royal Blanche, Birra Moretti 30 / 40 cl .....	54 / 70 kr.
<b>Special fadøl</b> Anarkist New England IPA 30 / 40 cl .....	68 / 90 kr.
<b>Flaskeøl</b> Peroni, Nastro Azzuro, Nastro Azzuro 0,0% 33 cl .....	68 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.
<b>Flaske cider</b> Nørrebro Æble Cider Øko (glutenfri) 33 cl .....	90 kr.

## VINI BIANCHI

<b>2024 Vermentino 'Solais'</b> , Santadi, Sardinien .....	90 / 425 kr.
<b>2024 San Michele</b> , Ca' Rugate, Veneto .....	95 / 450 kr.
<b>2024 Pinot Grigio</b> , Colterenzio, Alto Adige .....	95 / 450 kr.
<b>2024 Chardonnay</b> , 'Altkirch', Colterenzio, Alto Adige .....	95 / 450 kr.
<b>2024 Sauvignon Bianco</b> , Ermacora, Friuli .....	95 / 450 kr.
<b>2024 Soave Classico</b> , Pieropan, Veneto .....	100 / 475 kr.
<b>2023 Gewürztraminer</b> , Kurtatsch, Alto Adige .....	115 / 550 kr.

## VINI ROSATI

<b>2023 Rosato</b> , Le Due Arbie, Toscana .....	85 / 400 kr.
<b>2022 Rosato</b> , 'Rosa di Frati', Lugana, Lombardiet .....	550 kr.

## VINI ROSSI

<b>2024 Rosso di Montepulciano</b> , Poliziano, Toscana .....	95 / 450 kr.
<b>2024 Rio Albo Valpolicella</b> , Ca' Rugate, Veneto .....	100 / 475 kr.
<b>2024 Pinot Nero</b> , Colterenzio, Alto Adige .....	110 / 525 kr.
<b>2022 Barbera 'Tre Vigne'</b> , Clerico, Piemonte .....	115 / 550 kr.
<b>2023 Ripasso</b> , Brigaldara, Veneto .....	115 / 550 kr.
<b>2021 Bolgheri Rosso</b> , Le Colonne, Toscana .....	125 / 600 kr.
<b>2021 Vino Nobile di Montepulciano</b> , Poliziano, Toscana .....	125 / 600 kr.
<b>2022 Capisme</b> , Clerico, Piemonte .....	130 / 625 kr.

## VINI ALKOHOLFRI

<b>NV Van Nahmen</b> , Rhabarbernectar, Rhinland, Tyskland .....	85 / 400 kr.
<b>2024 Goldatzel</b> , Riesling, Rheingau, Tyskland .....	95 / 450 kr.

## ACQUA | VAND

<b>Sodavand</b> Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free 30 / 40 cl .....	45 / 60 kr.
<b>Galvanina Bio Soda</b> appelsin, blodappelsin, sport, lemon, granatæble 35,5 cl .....	60 kr.
<b>Galvanina Bio Isthe</b> fersken 35,5 cl .....	60 kr.
<b>Lemonade</b> spørg tjeneren efter ugens varianter .....	55 kr.
<b>Waseen vand</b> med/uden brus, ad libitum, pr. person .....	25 kr.

## CAFFE | KAFFE

<b>Espresso</b> single / doppio .....	25 / 35 kr.
<b>Caffè latte</b> single / doppio .....	54 / 60 kr.
<b>Cappuccino</b> single / doppio .....	54 / 60 kr.
<b>Americano</b> .....	45 kr.
<b>Cortado</b> doppio .....	48 kr.
<b>Caffè corretto</b> (espresso med grappa) .....	58 kr.
<b>Stempelkande</b> (4-5 kopper) .....	100 kr.
<b>Varm chokolade</b> .....	60 kr.
<b>The fra A.C. Perch's</b> spørg om udvalg .....	60 kr.

*Alle kaffevarianter kan laves koffein- og laktosefri.*



**DET  
KÆRLIGE  
MÅLTID**

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.