

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 Caprese (V)**
ristet brød, tomater, bøffelmozzarella, basilikum, balsamico glace / 80 kr.
- Bruschetta al Salmone**
ristet brød, røget laks, aspargescreme, asparges crudite / 85 kr.
- Insalata Pollo**
kylling, hjertesalat, cherrytomater, ærter, vinaigrette / 75 kr.
- Prosciutto**
18 mdr. parmaskinke, melon, balsamico glace, parmesanflager / 85 kr.
- Vitello Tonnato**
langtidsstegt kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron / 75 kr.
- Tatar**
okse, syltet svampe, sennep, chilimayo / 85 kr.
- Selezione di Olive (V)**
Piccolos marinerede oliven / 45 kr.

CALDI | VARME

- Gnocchi (V)**
med squash, valnødder, lime, taleggio sauce / 80 kr.
- Asparago (V)**
asparges, parmesan, mascarpone, appelsin, sauce / 75 kr.
- Gamberi**
tigerrejer, spidskål, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum / 85 kr.
- Cozze**
hvidvinsdampede blåmuslinger, dild, forårsløg, smør / 75 kr.
- Involti de Zucchini**
friteret squash, røget skinke, mozzarella, ramsløgspesto / 85 kr.
- Arancino**
friteret risotto med skinke, safran, mozzarella, ærter, timianmayo / 85 kr.
- Bistecca**
grønne bønner, spinat, sprød kartoffel, 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 Caprese | brød, tomater, mozzarella, basilikum, balsamico glace

Gamberi | tigerrejer, spidskål, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum
Asparago (V) | asparges, parmesan, mascarpone, appelsin, sauce

Tiramisu | mascarpone, ladyfingers, Marsala, kaffe

MENU LAMBORGHINI - 450 KR.

Grissini med trøffelmayo

Vitello Tonnato | kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron
Bruschetta Caprese | brød, tomater, mozzarella, basilikum, balsamico glace
Prosciutto | parmaskinke, melon, balsamico glace, parmesanflager

Gamberi | tigerrejer, spidskål, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum
Asparago (V) | asparges, parmesan, mascarpone, appelsin, sauce

Tiramisu | mascarpone, ladyfingers, Marsala, kaffe

PASTA E RISOTTO

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

Spaghetti Bolognese
spaghettipasta, ragu af okse, napolisauce, basilikum, grøn pesto / 155 kr.

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

Casarecce Gamberi
tigerrejer, asparges, chili, napolisauce, basilikum / 170 kr.

Ravioli Spinaci (V)
spinat, ærter, asparges, cherrytomat, hvidvin, smør / 165 kr.

Risotto alle Sepia
cremet risotto med friteret blæksprutte, hummerfond, skalotteløg, hvidvin, persille / 190 kr.

SALUMI

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

CARNE

Ribeye
kartoffelrosti, confiteret hvidløg, grønne bønner, spinat, trøffel-marsalasauce / 295 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 burrata +10 kr.) / 135 kr.

Verdure (V)
tomatsauce, mozzarella, forårsløg, ærter, asparges, cherrytomat / 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, cherrytomat, parmesan, pesto / 165 kr.

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

Tartufo
kartoffel, mascarpone, røget skinke, frisk trøffel / 180 kr.

Månedens Pizza
spørg tjeneren / 165 kr.

DOLCI

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

Gelato Misto (V)
3 slags is med bær og sprødt / 85 kr.

Torta al Lemone (V)
syrlig mascarpone, olivenolie og birkes / 85 kr.

Pannacotta (V)
fløde, vanilje og rabarber / 85 kr.

Piccolo

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

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

2021 San Michele, Ca' Rugate, Veneto	85 / 425 kr.
2022 Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige.....	90 / 450 kr.
2022 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio, Alto Adige.....	95 / 450 kr.
2022 Sauvignon Bianco, Ermacora, Friuli.....	95 / 450 kr.
2022 Gewürztraminer, Hofstätter, Alto Adige	100 / 500 kr.
2019 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate, Veneto	115 / 575 kr.
2021 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.
2019 Pinot Grigio, Vie di Romans, Dessimis, Friuli	750 kr.
2021 Chardonnay, Vie di Romans, Friuli	750 kr.
2020 Sauvignon Bianco, Vie di Romans	750 kr.
2016 Vistamare, Gaja, Toscana.....	950 kr.

ROSATI

2021 Rosato, Le Due Arbie, Toscana.....	80 / 375 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.
2021 Pinot Nero, Colterenzio, Alto Adige	100 / 500 kr.
2019 Bolgheri Rosso, Le Colonne, Toscana	100 / 500 kr.
2020 Barbera 'Tre Vigne', Clerico, Piemonte	100 / 500 kr.
2021 Rio Albo Valpolicella, Ca' Rugate, Veneto	110 / 550 kr.
2021 Capisme, Clerico, Piemonte	110 / 550 kr.
2019 Vino Nobile di Montepulciano, Poliziano, Toscana	115 / 575 kr.
2020 Campo Bastiglia Ripasso, Ca' Rugate, Veneto	120 / 600 kr.
2018 Rosso di Montalcino, Brizio, Toscana	450 kr.
2019 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.
2018 Barolo, Clerico, Piemonte.....	800 kr.
2015 Le Stanze, Poliziano, Toscana.....	800 kr.
2012 Colle Nottolo, Bellafonte, Sagrantino di Montefalco	800 kr.
2018 Cifra, Duemani, Toscana	875 kr.
2015 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate, Veneto.....	875 kr.
2015 Petra, Petra, Toscana.....	900 kr.
2017 Ca' Marcanda, Magari, Gaja, Toscana.....	1100 kr.
2013 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 30 / 40 cl.	54 / 70 kr.
Special fadøl Anarkist New England IPA, Affligem Double 30 / 40 cl.....	68 / 90 kr.
Flaskeøl Peroni, Birra Moretti, Nastro Azzuro eller Tourtel (alkoholfri) 33 cl.	65 kr.
Flaskeøl Anarkist Hazy IPA (alkoholfri) 50 cl.....	85 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 Mirinda appelsin, Mirinda 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 ugens variant	55 kr.
Waseen vand med / uden brus 37,5 / 75 cl.....	30 / 50 kr.

BEVANDE

CAFFE

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