

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 Gratinato (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

Zuppa di Asparagi Bianchi | 115 kr.

hvid aspargessuppe, pancetta chips, mandler

Salumi Misti | 145 / 250 kr.

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

PASTA E RISOTTO

Al vores pasta er lavet i vores pastaværksted.

Agljo Olio con Asparagi (V) | 135 kr.

spaghetti, asparges, chili, citron, hvidløg, persille, olivenolie, parmesan

Pasta Gamberi | 170 kr.

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

Classici Spaghetti Carbonara | 160 kr.

guanciale con pepe, æggeblomme, parmesan, pecorino, peber

Risotto Verde (V) | 155 kr.

spinat, asparges, urter, stracciatella, citron, hvidløg

Trecce al Pomodoro (V) | 155 kr.

trecce, tomat sauce, cherrytomater, basilikum, burratina

PIZZA

Vores tomat sauce er lavet på San Marzano D.O.P. tomater.

Margherita (V) | 135 kr.

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

Diavola | 165 kr.

tomat sauce, mozzarella, spicy salami, oliven, rødøløg

Parma e Rucola | 170 kr.

tomat sauce, mozzarella, parmaskinke, cherrytomat, rucola, parmesan, pesto

Salsiccia Bianca | 160 kr.

mozzarella, mascarpone, salsiccia, kartofler, rødøløg, rosmarinolie

Capriciosa | 160 kr.

tomat sauce, 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

Panna Cotta | 95 kr.

vanilje, rabarber, havrekrumble

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

Royal fadøl Øko pilsner, Øko 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 33 cl.....	68 kr.
Alkoholfri flaskeøl Nastro Azzurro 0,0 % 33 cl.....	68 kr.
Special Flaskeøl Volpina Rossa Red Ale, Gradisca Pale Italian Lager 50 cl.....	85 kr.
Special cider Nørrebro Æble Cider Øko (glutenfri) 33 cl.....	95 kr.

VINI BIANCHI

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

VINI ROSATI

2023 Rosato , Le Due Arbie, Toscana.....	85 / 400 kr.
---	--------------

VINI ROSSI

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

ALKOHOLFRI VINI

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

ACQUA | VAND

Waseen vand med/uden brus, ad libitum, pr. person.....	25 kr.
Flaske Sodavand Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free 25 cl.....	45 kr.
Frisk appelsinjuice eller æblemost fra Aarhus Frugt & Grønt.....	50 kr.
Lemonade med/uden brus, spørg tjeneren om ugens variant.....	55 kr.
Galvanina Bio Isthe fersken 35,5 cl.....	60 kr.
Galvanina Bio Soda appelsin, blodappelsin, sport, lemon, granatæble, cola, cola zero 35,5 cl.....	60 kr.

CAFFE | KAFFE

Espresso single / doppio.....	25 / 35 kr.
Cappuccino single / doppio.....	54 / 60 kr.
Caffè latte single / doppio.....	54 / 60 kr.
Islatte plain eller med sirup (vanilje, hasselnød og/eller karamel).....	60 / 65 kr.
Flat white	45 kr.
Americano	45 kr.
Cortado doppio.....	48 kr.
Caffè corretto (espresso med grappa).....	58 kr.
Varm chokolade	60 kr.
The fra A.C. Perch's spørg om udvalg.....	60 kr.
Stempelkande (4-5 kopper).....	100 kr.

Alle kaffevarianter kan laves koffein- og laktosefri.



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.