

## ANTIPASTI

### Frittata al Salmone | 155 kr.

æggekage, røget laks, tomat, pesto, salat

### Frittata al Prosciutto | 155 kr.

æggekage, parmaskinke, tomat, pesto, salat

### Bruschetta Caprese (V) | 135 kr.

ristet brød, tomater, bøffelmozzarella, basilikum, balsamicoglace

### Bruschetta al Salmone | 155 kr.

ristet brød, røget laks, broccolinicreme, syltede radiser

### Insalata Pollo | 145 kr.

kylling, hjertesalat, cherrytomater, ærter, parmesan, croutoner, vinaigrette

### Broccolini (V) | 135 kr.

broccolini, parmesan, mascarpone, appelsin, sauce

### Vitello Tonnato | 135 kr.

kalv, tunmayo, bottarga, kapersbær, rucola, saltcitron

### Gamberi | 155 kr.

tigerrejer, spidskål, broccolini, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum

### Cozze | 145 kr.

hvidvinsdampede blåmuslinger, dild, forårsløg, smør

### Salumi Misti | 145 / 250 kr.

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

## PASTA

Al vores pasta er lavet i vores pastaværksted

### Spaghetti Bolognese | 155 kr.

spaghettipasta, ragú af okse, napolisauce, basilikum, grøn parmesan

### Casarecce Gamberi | 170 kr.

casarecepasta, tigerrejer, broccolini, chili, napolisauce, basilikum

### Classici Spaghetti Carbonara | 155 kr.

guanciale, æggeblomme, parmesan, pecorino, peber

### Ravioli Spinaci (V) | 165 kr.

spinat, ærter, broccolini, cherrytomat, hvidvin, smør

### Risotto alle Sepia (V) | 190 kr.

cremet risotto med friteret blæksprutte, hummerfond, skalotteløg, hvidvin, persille

## PIZZA

Vores tomat sauce er lavet på San Marzano

### Diavola | 160 kr.

tomatsauce, mozzarella, spicy salami, oliven, rødløg

### Parma e Rucola | 165 kr.

tomatsauce, mozzarella, parmaskinke, rucola, tomat, parmesan, pesto

### Salsiccia Bianca | 160 kr.

mozzarella, mascarpone, salsiccia, kartofler, rødløg, rosmarinolie

### Quattro Stagioni | 150 kr.

tomatsauce, mozzarella, svampe, kogt skinke, artiskok, oliven

### Margherita (V) | 135 kr.

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

## DOLCI

### Tiramisu (V) | 85 kr.

mascarpone, ladyfingers, Marsala og kaffe

### Torta al Lemone (V) | 85 kr.

syrlig mascarpone, olivenolie og birkes

### Pannacotta (V) | 85 kr.

fløde, vanilje og rabarber

## MENU FERRARI

fire cichetti, små italienske deleretter | 250 kr.

spørg tjeneren for menu

### 1. servering

to kolde cichetti

### 2. servering

to varme cichetti

### 3. servering

tiramisu (tilkøb +50 kr.)

# Piccolo Grappa

## BEVANDE

### BIRRA | ØL

<b>Royal fadøl</b> Øko pilsner eller Øko classic 30 / 40 cl. ....	54 / 70 kr.
<b>Special fadøl</b> spørg tjeneren for ugens variant 30 / 40 cl. ....	68 / 90 kr.
<b>Flaskeøl</b> Peroni, Birra Moretti, Nastro Azzuro eller Tourtel (alkoholfri) 33 cl. ....	65 kr.
<b>Special Flaskeøl</b> Volpina Rossa Red Ale, Gradisca Pale Italian Lager 50 cl. ....	85 kr.

### VINI BIANCHI

<b>2021 San Michele</b> , Ca' Rugate, Veneto .....	95 / 450 kr.
<b>2023 Sauvignon Bianco</b> , Ermacora, Friuli .....	95 / 450 kr.
<b>2022 Pinot Grigio</b> , Colterenzio, Alto Adige .....	95 / 450 kr.
<b>2022 Chardonnay, 'Altkirch'</b> , Colterenzio, Alto Adige .....	95 / 475 kr.
<b>2020 Toscana Bianco, 'Ambrae'</b> , Poliziano, Toscana .....	100 / 475 kr.
<b>2023 Gewürztraminer</b> , Hofstätter, Alto Adige .....	115 / 550 kr.
<b>2021 'Monte Alto'</b> , Soave, Ca' Rugate, Veneto .....	115 / 550 kr.

### VINI ROSATI

<b>2021 Rosato</b> , Le Due Arbie, Toscana .....	85 / 400 kr.
<b>2021 Rosato</b> , 'Rosa di Frati', Lugana, Lombardiet .....	550 kr.

### VINI ROSSI

<b>2022 Rosso di Montepulciano</b> , Poliziano, Toscana .....	95 / 450 kr.
<b>2022 Rio Albo Valpolicella</b> , Ca' Rugate, Veneto .....	100 / 475 kr.
<b>2022 Pinot Nero</b> , Colterenzio, Alto Adige .....	110 / 525 kr.
<b>2021 Barbera 'Trevigne'</b> , Clerico, Piemonte .....	115 / 550 kr.
<b>2020 Bolgheri Rosso</b> , Le Colonne, Toscana .....	125 / 600 kr.
<b>2021 Vino Nobile di Montepulciano</b> , Poliziano, Toscana .....	125 / 600 kr.
<b>2021 Campo Bastiglia Ripasso</b> , Ca' Rugate, Veneto .....	125 / 600 kr.
<b>2022 Capisme</b> , Clerico, Piemonte .....	130 / 625 kr.

### ACQUA | VAND

<b>Flaskesodavand</b> Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free 30 / 40 cl. ....	45 / 60 kr.
<b>Galvanina Bio Soda</b> appelsin, blodappelsin, sport, lemon, granatæble, cola, cola zero 35,5 cl. ....	60 kr.
<b>Galvanina Bio Isthe</b> fersken 35,5 cl. ....	60 kr.
<b>Lemonade</b> spørg tjeneren om ugens variant .....	55 kr.
<b>Frisk appelsinjuice eller æblemost</b> fra Aarhus Frugt & Grønt .....	50 kr.
<b>Waseen vand</b> med / uden brus 37,5 / 75 cl. ....	30 / 50 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.



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.