

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, broccolinicreme, syltede radiser / 85 kr.
- Insalata Pollo**
kylling, hjertesalat, cherrytomater, ærter, parmesan, croutoner, 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, skalotteløg, drueagurk, 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.
- Broccolini (V)**
broccolini, parmesan, mascarpone, appelsin, sauce / 75 kr.
- Gamberi**
tigerrejer, spidskål, broccolini, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum / 85 kr.
- Cozze**
hvidvinsdampede blåmuslinger, dild, forårsløg, smør / 75 kr.
- Involti de Zucchini**
friteret squash, røget skinke, mozzarella, basilikumsspesto / 85 kr.
- Arancino**
friteret risotto med skinke, safran, mozzarella, ærter, timianmayo / 85 kr.
- Bistecca**
ribeye, 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, broccolini napolisauce, hvidløg, chili, basilikum
Broccolini (V) | broccolini, parmesan, mascarpone, appelsin, sauce
- Tiramisu** | mascarpone, ladyfingers, Marsala, kaffe

MENU LAMBORGHINI - 450 KR.

- Grissini med chilimayo
- 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, broccolini, napolisauce, hvidløg, chili, basilikum
Broccolini (V) | broccolini, 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 parmesan / 155 kr.

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

Casarecce Gamberi
casarecepasta, tigerrejer, broccolini, chili, napolisauce, basilikum / 170 kr.

Ravioli Spinaci (V)
spinat, ærter, broccolini, 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, squash, 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.

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 / 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
Fiorentino, vermouth, citron, prosecco 95 kr.

Aperol Spritz
Aperol, prosecco 95 kr.

Limonata Rosa Spritz
Malfy Rosa Gin, grape, citron, prosecco 95 kr.

Passion Spritz
Fiorentino, prosecco, appelsin, passion..... 95 kr.

Limoncello Spritz
Limoncello, Fiorentino, 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

2022 Vermentino, Le Colonne..... 90 / 425 kr.

2021 San Michele, Ca' Rugate, Veneto 95 / 450 kr.

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

2022 Pinot Grigio, Colterenzio, Alto Adige..... 95 / 450 kr.

2020 Toscana Bianco, 'Ambrae', Poliziano 100 / 475 kr.

2023 Gewürztraminer, Hofstätter, Alto Adige 115 / 550 kr.

2021 'Monte Alto', Soave, Ca' Rugate, Veneto 115 / 550 kr.

2022 Chardonnay, 'Altkirch', Colterenzio, Alto Adige..... 475 kr.

2021 Cai dei Frati, Lugana, Lombardiet 550 kr.

2022 Tenuta della Terre, Etna Bianco, Sicilien..... 550 kr.

2021 Sauvignon Bianco, 'Lafao', Colterenzio, Alto Adige 725 kr.

2021 Chardonnay, 'Lafao', Colterenzio, Alto Adige..... 725 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..... 85 / 400 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

2022 Rosso di Montepulciano, Poliziano, Toscana..... 95 / 450 kr.

2022 Rio Albo Valpolicella, Ca' Rugate, Veneto 100 / 475 kr.

2022 Pinot Nero, Colterenzio, Alto Adige 110 / 525 kr.

2021 Barbera 'Tre Vigne', Clerico, Piemonte 115 / 550 kr.

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

2020 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 500 kr.

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

2018 Quercegobbe, Petra, Toscana 700 kr.

2019 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.

2019 Amarone 'Punta 470', Ca' Rugate, Veneto..... 900 kr.

2017 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.

BEVANDE

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

Flaske sodavand Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi Free 25 cl..... 45 kr.

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

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

Lemonade spørg tjeneren efter variant 55 kr.

Waseen vand med / uden brus 37,5 / 75 cl..... 30 / 50 kr.

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.



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.