

KVÖLD

PICCOLO

Ristorante

SEÐILL

ANTIPASTI (FORÉTTIR)

Carpaccio di Branzino

Þunn skorinn karfi, sítrónu vinaigrette, kapers, fennika, bleik piparkorn

3190 kr

Asparagi Grigliati con Salsa Tonnata

Grillaður aspas, rjómalöguð túnfisksósa, stökkir skallotlaukar, laxakavíar

2890 kr

Burrata e Piselli

Burrata, grænar baunir, myntra, sítrónubörkur, ristaðar möndlur, balsamik

4390 kr

Salumi misti (for 2pers)

Ítölsk skinka, salami, pylsur, borið fram með sérvöldum meðlæti

7290 kr

PASTA

Ravioli di Ricotta e Limone

Handgert ravioli fyllt með ricotta, sítrónu og grana padano, fullkomnað með rjómalöguðu brúnaðu smjöri og salvíu

5990 kr

Pasta con Asparagi e Tartufo

Ferskt pasta, aspas, svört truffla, grana padano

4390 kr

Trofie al Pesto di Rucola e Noci

Ferskt pasta, klettsalat og valhnetupestó, pecorino ostur, stökku guanciale

4390 kr

Fregola ai Frutti di Mare

Sardínskt fregola-pasta, sjafarfang (kræklingur, hörpuskel, rækjur), kirsuberjatómatar, saffranssoð

6590kr

PIZZA

Primavera

Mozzarella di bufala, hestabaunir, grænar baunir, mynta, Prosciutto di Parma, sítrónubörkur

4990 kr

Tartufata

Taleggio, svört truffla, sveppir, karamellaður laukur, trufflu hunang

4690 kr

Carciofi e Stracciatella

Ristuð þistilhjórtu, stracciatella-rjómaostur, sólpurrikaðir tómatar, basilíka

4590 kr

Marinara di Primavera

San Marzano tómatar, ristaður hvítlaukur, oregano, ansjósur, ferskir kirsuberjatómatar

4490 kr

PRIMO (AÐALRÉTTIR)

Aragosta alla Griglia con Glassa Agrumata

Grillaðir humarhalar með sítrónugljáa, aspas, fenniku og vorjurtasalat

13990kr

Agnello Scottadito

Grillaðar lambakótilettur, baunamauk, ristaðar gulrætur, myntu-gremolata

7490 kr

Filetto di Manzo con Asparagi e Morel

Nautalund 200gr, aspas, oyster-sveppasósa, trufflu kartöflumús

8490 kr

Pollo al Forno con Limone e Timo

Hægeldaður kjúklingur með súrsuðum sítrónum, timían og ristuðum kartöflum

6990 kr

CONTORNI (SIDE DISHES)

Patate Fingerling allo Zafferano

Ristaðar kartöflur með saffran og hvítvínssósu

2090 kr

Insalata di agrumi e finocchio

Þunnskorin fennika með blóðappelsínum, ólífum, hunangs-sítrónu sósu

1690 kr

Pane all'Aglia con Burro di Parmesan e tartufo

Hvítlauchsbrauð með trufflusmjör, mozzarella og grana padano

2890 kr

Pane

Brauð, ólífuolífa, balsamik

1590 kr

Marinated Olives

Ólífur marineraðar í extra virgin ólífuolífu og ferskum kryddjurtum

1590 kr

DOLCE (EFTIRÉTTIR)

Panna Cotta al Basilico e Fragole

Basilíku-panna cotta, marineraðar jarðarber, balsamikgljái

2990 kr

Torta di Ricotta e Miele

Síkileysk ricotta-ostakaka, villiblómahunang, ristaðar pistasíur

3190 kr

Gelato al Limone e Camomilla

Sítrónu- og kamilluís, möndlubiscotti

2690 kr

Tiramisù alle Fragole

Jarðarberjatiramisù, mascarpone, Savoiardi-kex, espresso, hvítar súkkulaðispænis

2990 kr

ÞRIGGJA RÉTTA
MATSEÐILL

9990 kr

Asparagus & Burrata,
Sítrónubörkur & Pistasíur

Grillaður aspas, rjómalagaður burrata, pistasíuhnetur, sítrónu ólífuolífa, stökkt pane carasau

Nautalund, Sveppir & Barolo-
sósa

Nautalund 200gr, Barolo-vínsósa, steiktir shiitake-sveppir, sellerírótarmauk, affilakarsi, trufflu flögur

Jarðaber & Mascarpone
Milliefoglie

Stök lög af handgerðu smjördegi, vanillu-mascarponekrem, marinerað jarðarber balsamikreduktion, sykrud basilíka

EF UM ÓÞOL EÐA OFNÆMI ER AÐ RÆÐA, VINSAMLEGAST LÁTIÐ ÞJÓNINN YKKAR VITA.

DINNER

PICCOLO

Ristorante

MENU

ANTIPASTI (APPETIZERS)

Carpaccio di Branzino

Thinly sliced sea bass, citrus vinaigrette, capers, fennel, pink peppercorns 3190 kr

Asparagi Grigliati con Salsa Tonnata

Grilled asparagus, creamy tonnato sauce, crispy shallots, caviar 2890 kr

Burrata e Piselli

Burrata, peas, mint, lemon zest, toasted almonds, aged balsamic 4390 kr

Salumi misti (for 2pers)

Selection of italy's finest cured meats, served with artisanal accompaniment 7290 kr

PASTA

Ravioli di Ricotta e Limone

Handmade ravioli filled with ricotta, lemon, and grana padano, finished with creamy brown butter and sage 5990 kr

Pasta con Asparagi e Tartufo

Fresh pasta, asparagus tips, black truffle, grana padano 4390 kr

Trofie al Pesto di Rucola e Noci

Fresh pasta, arugula-walnut pesto, pecorino, crispy guanciale 4390 kr

Fregola ai Frutti di Mare

Sardinian fregola pasta, spring seafood (clams, mussels, prawns), cherry tomatoes, saffron broth 6590 kr

PIZZA

Primavera

Mozzarella di bufala, fava beans, peas, mint, prosciutto di Parma, lemon zest 4990 kr

Tartufata

Taleggio, black truffle, mushrooms, caramelized onions, truffle honey 4690 kr

Carciofi e Stracciatella

Roasted artichokes, cream stracciatella, sun-dried tomatoes, basil 4590 kr

Marinara di Primavera

San Marzano tomatoes, roasted garlic, oregano, anchovies, fresh cherry tomatoes 4490 kr

PRIMO (MAIN COURSES)

Aragosta alla Griglia con Glassa Agrumata

Grilled lobster tail with citrus glaze, asparagus, fennel and spring herb salad 13990kr

Agnello Scottadito

Grilled lamb chops, pea purée, roasted baby carrots, mint gremolata 7490 kr

Filetto di Manzo con Asparagi e Oyster

Beef tenderloin 200gr, asparagus, oyster mushroom sauce, truffle potato purée 7890 kr

Pollo al Forno con Limone e Timo

Slow-roasted chicken, preserved lemon, thyme, roasted potatoes 6990kr

CONTORNI (SIDE DISHES)

Patate Fingerling allo Zafferano

Roasted fingerling potatoes with saffron and white wine reduction 2090 kr

Insalata di agrumi e finocchio

Shaved fennel with blood oranges, olives, honey-lemon dressing 1690 kr

Pane all’Aglio con Burro di Parmesan e tartufo

Garlic butter, truffle, mozzarella, grana padano 2890 kr

Pane

Bread, olive oil, balsamic 1590 kr

Marinated Olives

Olives marinated in extra virgin olive oil, fresh herbs 1590 kr

DOLCE (DESSERTS)

Panna Cotta al Basilico e Fragole

Basil-infused panna cotta, macerated strawberries, balsamic reduction 2990 kr

Torta di Ricotta e Miele

Sicilian ricotta cheesecake, wildflower honey, toasted pistachios 3190 kr

Gelato al Limone e Camomilla

Lemon and chamomile gelato, almond biscotti 2690 kr

Tiramisù alle Fragole

Strawberry tiramisu, mascarpone, Savoiardi, espresso, white chocolate shavings 2990 kr

THREE COURSE MENU

9900 kr

Asparagus & Burrata,
Lemon Zest & Pistachio

Grilled asparagus, creamy burrata, pistachios, lemon-infused olive oil, crispy pane carasau.

Beef Tenderloin, Mushroom
& Barolo Reduction

Beef tenderloin 200gr, Barolo wine reduction, sautéed oyster mushroom, celeriac puree, pea shoots, truffle shavings

Strawberry & Mascarpone
Millefoglie

Crisp layers of house-made puff pastry, vanilla mascarpone cream, macerated strawberries, balsamic reduction, candied basil.

PLEASE INFORM YOUR WAITER IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR SPECIAL DIETARY NEEDS.

3 course menu

Black angus striploin - 8.990 kr per person

Vegetarian option - 6.990 kr per person

Antipasto**Caprese Salad**

cherry tomatoes, mozzarella, fresh basil

Drizzled with aged balsamic reduction and cold-pressed extra virgin olive oil. Garnished with Maldon sea salt and a touch of cracked black pepper

Primo Piatto**Risotto alla Milanese**

Creamy arborio rice infused with saffron threads. Enriched with Parmesan Reggiano and a touch of white wine. Finished with a drizzle of bone marrow jus. Black angus striploin 200gr
Vegetarian option: shiitake mushroom.

Dolce**Tiramisu**

Layers of espresso-soaked Savoiardi biscuits and velvety mascarpone cream. Dusted with premium cocoa powder and topped with dark chocolate shavings. Served with a side of Amaretto-infused whipped cream

**If you have any allergies please let your
waitress know.**

3ja rétta matseðill

Black angus striploin - 8.990 kr á mann

Grænmetiskostur - 6.990 kr á mann

Antipasto

Caprese salat

Kisuberja tómatar, mozzarella, fersk basilika með þroskuðum balsamik-safa og kaldpressaðri extra virgin ólífuolíu. Skreytt með Maldon sjávarsalti og örlitlum svörtum pipar

Primo Piatto

Risotto alla Milanese

Rjómalöguð arborio hrísgrjón með saffran þræði. Auðgað með Parmesan Reggiano og snert af hvítvíni. Toppað með skvettu af beinmergs jus. Black angus striploin 200gr
Grænmetis valkostur: Shiitake sveppir

Dolce

Tiramisu

Lög af espresso-bleyttum Savoiardi kexum og flauelsmjúku mascarpone kremi úrvals kakódufti og toppað með dökkum súkkulaðispænum. Borið fram með þeyttum Amaretto rjóma

Ef um óþol eða ofnæmi er að ræða,
vinsamlegast látið þjóninn ykkar vita.