

MAZZOLI'S

Caffè & Trattoria

GLAS PROSECCO 75

MENS DU BESTEMMER DIG...

OLIVE E FRUTTA SECCA 55

Store grønne oliven marineret i hvidløg, chili, appelsinskal og urter + gourmetmandler

PANE ALL'AGLIO 35

Hvidløgsbrød med Maldon saltflager og rosmarin

SALAMI 35

To slags italiensk salami, to slags oste og focaccia brød

PANE CARASAU 30

Sprødt fladbrød med pesto af soltørrede tomater og chili

FOCACCIA 20

Klassisk italiensk focaccia med rosmarin

3-RETTERS MENU 295

Mazzoli's caprese
Ossobuco e Polenta
Mazzoli's Tiramisu

FORRETTER

BRUSCHETTA AL POMODORO 75

Sprødt brød med tomater, hvidløg, frisk basilikum og tre slags dip

ARANCINI AI FUNGHI E PARMIGIANO 65

Tre friterede risottokugler med svampe og Mazzoli's pesto

CALAMARI FRITTI IN PASTELLA 70

Blæksprutte i hjemmelavet sprød dej serveret med persille- og kapersmayo

CARPACCIO CON PARMIGIANO E TARTUFO 95

Tyndtskåret oksefilet med rucola, pinjekerner, parmesan og trøffelolie

MAZZOLI'S CAPRESE 75

Bøffelmozzarella med salat af cherrytomater, frisk basilikum og olivenolie

CREMA DI POMODORO 55

Italiensk tomatsuppe serveret med brød

ANTIPASTO ALL'ITALIANA 160

Udvalg af italienske specialiteter, bøffelmozzarella, oste og Mazzoli's hjemmelavede marinader

PASTA

TONNARELLI CON PESTO ALLE GENOVESE 140

Basilikumpesto og parmesanflager

RIGATONI ALLA BOSCAIOLA 140

Salsiccia-pølse, svampe, ærter og cremet hvid sauce

RAVIOLI BURRO E SALVIA 145

Ricotta- og spinatravioli i salviesmør og parmesan

CREMA DE ZUCCA E GORGONZOLA 140

Græskar og gorgonzolasauce med valnødder.
Vælg mellem tonnarelli eller gnocchi

TONNARELLI ALLA BOLOGNESE 150

Pasta med klassisk bolognese kødsauce og parmesan

GNOCCHI POMODORO E BUFALA 145

Gnocchi med tomatsauce, bøffelmozzarella, parmesan og basilikum

ROSETTE CON FUNGHI E PARMIGIANO 140

Ovnbagt pasta med svampe og parmesan i cremet sauce

KØD OG FISK

OSSOBUOCO E POLENTA 215

Braiseret ossobuco med bagt polenta og sæsonens grønt

SALMONE CON PUREA DI CARCIOFI E PATATE 195

Bagt laksefilet med artiskokker, porrer og knuste kartofler

GRØNT TIL DIN PASTA

SPRØD GRØN SALAT 35

Med parmesan, croutoner, oliven og olivenolie

BAGTE RODFRUGTER 35

Sæsonens rodfrugter og urter

PIZZA

MARGHERITA 115

Tomatsauce, mozzarella, oregano og jomfru olivenolie

CAPRICCIOSA 140

Tomat, mozzarella, skinke, oliven, artiskokker og champignon

CONTADINA 140

Tomat, mozzarella, grillet grønt, gedeost og frisk spinat

DIAVOLA 130

Tomat, mozzarella, ventricina (chili salami), gorgonzola og marinerede peberfrugter

BOSCAIOLA 140

Hvid pizza med mozzarella, champignon, salsiccia pølse, parmesan, ærteskud og trøffelolie

BRESAOLA 145

Hvid pizza med bresaola, rucola, cherrytomater og parmesan

GOLOSA 135

Hvid pizza med knuste kartofler, pancetta, rosmarin og peber

SALATER

INSALATA CON POLLO 130

Romaine og radicchio, kylling, pesto, croutoner, parmesan og olivenolie

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA 125

Romaine og radicchio, gedeost, marinerede peberfrugter, pinjekerner, babyspinat, olivenolie og balsamico

MAZZOLIS

Caffè & Trattoria

DRIKKEVARER

MOUSSERENDE

	GLAS / FLASKE	
Prosecco Era, Veneto økologisk	75	390
Ferrari Brut, Trento	125	650
Ferrari Rose, Trento		895

HVIDVIN

Villa di Mare Chardonnay, Cantine Volpi Srl		295
Terre Siciliane Inzolia, Cantine Volpi Srl	70	320
Soave, Guerrieri-Rizzardi	85	395
Piemonte Bianco, G.D. Vajra		420
Attems Pinot Grigio, Frescobaldi- Toscana	95	490
Langhe Bianco Baudana, G.D. Vajra		565

RØDVIN

Pieno Sud Rosso, Mondo del Vino	65	290
Itynera Nero d'Avola/Cabernet, Sicilien		335
Itynera Primitivo Premium, Puglia	80	365
Chianti Castiglioni, Frescobaldi, Toscana		430
Piemonte Rosso, G.D. Vajra	90	430
Valpolicella Ripasso, Guerrieri- Rizzardi		490
Dolcetto d'Alba - G.D. Vajra	120	575
Nipozzano Riserva, Frescobaldi, Toscana		600
Barbera d'Alba Ruvei, Marchesi Di Barolo		625
Il Piccolo, Peter Vinding-Diers Montecarrubo		675
Barolo Riva Leone		710
Barbaresco, Marchesi Di Barolo		755
Amarone Zirona, Valpolicella, Qwine Srl		755
Brunello di Montalcino, Tenuta di Sesta		865

ROSÉVIN

Villa di Mare Rosato, Salento	65	290
Bardolino Chiantetto Rose, Guerrieri-Rizzardi	85	385

DESSERTVIN

Moscato d'Asti, Fiocco di Vite	70	310
Malvasia don Bosco, Marchesi Di Barolo	95	465

VAND

Filtreret vand m/u brus 0,5 l	30
Filtreret vand m/u brus 1 l	40
Pepsi/Pepsi Max 0,25 l	38
Faxe Kondi 0,25 l	38
Ginger Ale 0,25 l	38
Bitter Lemon 0,25 l	38
Nikoline appelsin 0,25 l	38
Øko æble, rabarber eller hyldeblomst 0,25 l	40

FADØL

Pilsner Royal 0.30/0.45 l	40/55
Classic Royal 0.30/0.45 l	45/60
Tivoli Golden Tower IPA	50/65

FLASKEØL

Peroni - Nastro Azzurro 0,33 l	55
Birra La Rossa 0,33 l	55

APERITIVO

Aperol Spritz	85
Martini Bianco	65
Gin & Tonic	85
Crodino (alkoholfri)	40

SPIRITUS

Limoncello	40
Sambuca	50
Vecchia Romagna Brandy	65
Grappa di Moscato	75
Grappa di Prosecco Barrique	85

KAFFE & TE

Espresso, single/dobbelt	30/35
Americano	35
Latte	40
Cappuccino	40
Te - flere varianter	40
Iskaffe	45
Varm chokolade m/flødeskum	55
Kaffe med likør (Amaretto/Tia Maria/Whiskey)	80

Bemærk venligst at Tivoli lægger et gebyr på alle kreditkorttransaktioner. Dette gælder både udenlandsk og dansk udstedte kreditkort. Tivoli tjener ikke på dette gebyr, det er en afgift til kreditkortselskaberne.