

# MAZZOLIS

Caffè & Trattoria

## SNACKS & APERITIVO

**FOCACCIA**  
Klassisk italiensk focaccia  
med rosmarin  
20 kr.

**OLIVE E FRUTTA SECCA**  
Store grønne oliven i marinade  
og ristede, saltede nødder  
55 kr.

**PANE ALL'AGLIO**  
Hvidløgsbrød med  
Maldon salt og rosmarin  
35 kr.

PROSECCO 75 kr.

APEROL SPRITZ 85 kr.

GIN&TONIC 85 kr.

## SALUMERIA

3 for 95 kr. - 5 for 145 kr. - 7 for 180 kr.

**TERRA E MARE**

**Carpaccio** gravad okseinderlår

**Chilisalami** af grovhakket  
Emilsmindegris, lufttørret 8 uger

**Trøffelsalami** af Emilsmindegris,  
hånddeltet og med revet trøffel

**Svinemørbrad** tørsaltet med ramsløg,  
lufttørret og koldrøget over bøg

**Parmaskinke** klassisk italiensk  
prosciutto di Parma

**Saltede ansjoser** på ristet brød  
med Læsø-smør

**I FORMAGGI**

**Rød Kloster** Blød og cremet rødkitost  
fra Thise mejeri i Nordjylland

**Havgus** Unika Havgus med knasende  
proteinkrystaller på mælk fra  
kørne ved Vadehavet

**Blå Høgelundsgaard** Sød og frugtig  
Unika blåskimmel på uhomogeniseret  
mælk fra Høgelund i Sønderjylland

**Burrata** Danskproduceret burrata  
på mælk fra jerseykøer  
+ 20 kr.

## INSALATE

**CAPRESE**

Bøffelmozzarella med salat  
af cherrytomater, frisk basilikum  
og olivenolie  
75 kr.

**INSALATA CON FORMAGGIO  
DI CAPRA**

Romaine og radicchio, gedeost,  
marinerede peberfrugter, olivenolie  
og balsamico  
145 kr.

## FORETTER

**PROSCIUTTO E MELONE**

Klassisk italiensk med parma og melon  
60 kr.

**BRUSCHETTA**

Ristet italiensk brød med tomater,  
basilikum, hvidløg og olivenolie  
75 kr.

**ARANCINI**

Tre friterede risottokugler med parmesan.  
Hertil Mazzoli's pesto  
65 kr.

**VITELLO TONNATO**

Klassisk italiensk tyndskåret kalv med  
hjemmerørt tunmousse  
80 kr.

**CALAMARI FRITTI**

Blæksprutte i hjemmelavet sprød dej  
serveret med persille- og kapersmayo  
75 kr.

## CONTORNI

**INSALATA DI STAGIONE**

Sprød salat med avocado  
39 kr.

**KARTOFLER**

Braiserede danske kartofler med  
olivenolie og timian  
39 kr.

(kan kun bestilles sammen med hovedret, pizza eller pasta)

## HOVEDRETTER

**BRASATO DI VITELLO**

Braiseret oksetykkam med svampe,  
trøffel og sæsonens grønt  
215 kr.

**SPIGOLA AL TIMO E LIMONE**

Havbars bagt med citron og timian,  
serveret med kartofler og grøn salat  
185 kr.

## PASTA

**RIGATONI AL PESTO DI RUCOLA**

Pasta med pesto på rucicola,  
cherrytomater og parmesan  
125 kr.

**LASAGNA SALMONE**

Hvid lasagne med laks, citrus og  
forårsløg toppet med tomatconfit  
150 kr.

**TONNARELLI ALLA BOLOGNESE**

Pasta med klassisk Bolognese  
og parmesan.  
150 kr.

**GNOCCHI CON SPIGOLA**

Gnocchi med havbars, cherrytomater,  
olivenolie og hvidløg.  
135 kr.

**RAVIOLI AL BURRO E SALVIA**

Ricotta- og spinatravioli  
i salviesmør og parmesan.  
145 kr.

**RISOTTO ALLE CAPELANTE**

Risotto med porrer, forårsløg og lime  
Tilføj kammuslinger + 35 kr.  
145 kr.

## PIZZE

**MARGHERITA**

Tomat, mozzarella og basilikum  
115 kr.

**LA MAZZOLI**

Tomat, mozzarella, hvidløg,  
bøffelmozzarella og frisk oregano  
120 kr.

**DIAVOLA**

Tomat, mozzarella, babyspinat, Nduja  
chilisalami, Rød Kloster og parmesan  
140 kr.

**CAPRICCIOSA**

Tomat, skinke, portobello svampe,  
oliven-crumble og Parmesan-creme  
140 kr.

**PANCETTA E PECORINO**

Hvid pizza med mozzarella, ramsløg,  
pancetta og pecorino  
135 kr.

**PARMA**

Hvid pizza med parmaskinke, rødløg,  
gorgonzola og persille  
140 kr.

**LA NORDICA**

Hvid pizza med mozzarella, cherrytomater,  
røget laks og friterede kapers  
155 kr.

## SHARING MENU

Skal min. bestilles af 2 pers.

Vælg 5 antipasti fra vores Salumeria til deling + valgfri pasta eller pizza. 250 kr. per person

# MAZZOLIS

Caffè & Trattoria

## MOUSSERENDE

	Glas	Flaske
Prosecco Era, Veneto økologisk	75	390
Frescobaldi Brut Trento	95	475

## HVIDVIN

	Glas	Flaske
Villa di Mare Chardonnay, Cantine Volpi Srl		295
Terre Siciliane Inzolia, Cantine Volpi		295
Itynera Grillo	75	325
Casale Burgio Bianco, C. Settesoli	85	395
Attems Pinot Grigio, Frescobaldi- Toscana	95	490
Pomino Benefizio Chardonnay	125	550

## RØDVIN

	Glas	Flaske
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, Marchesi di Barolo		430
Barbera d'Alba Ruvei, Marchesi Di Barolo		450
Tacchetto Bardolino, Guerrieri-Rizzardi	95	455
Valpolicella Ripasso, Guerrieri-Rizzardi		490
Langhe Pinot Nero - G.D. Vajra	120	550
Barbaresco Castel Boglione		590
Il Piccolo, Peter Vinding-Diers Montecarrubo		675
Barolo Riva Leone		710
Barbaresco, Marchesi Di Barolo		755
Amarone Villa Rizzardi - Guerrieri Rizzardi (5cl, Coravin)	125	1200

## ROSÉVIN

	Glas	Flaske
Villa di Mare Rosato, Salento	65	290
Bardolino Chiaretto Rose, Guerrieri-Rizzardi		385
Alie Rose, Frescobaldi	95	425

## DESSERTVIN

	Glas	Flaske
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 eller hyldeblomst 0,25 l	40

## ØL

Pilsner Royal 0.30/0.45 l	40/55
Classic Royal 0.30/0.45 l	45/60
Tivoli Golden Tower IPA	50/65
Peroni - Nastro Azzurro 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	40
Latte	45
Cappuccino	45
Te - flere varianter	45
Iskaffe	45
Varm chokolade m/flødeskum	55
Kaffe med likør (Amaretto/Tia Maria)	80
Irish Coffee	85

Bemærk venligst at Tivoli lægger et gebyr på alle kreditkorttransaktioner fortaget med firmakort, "3-party schemes" og kreditkort udstedt udenfor EU.

Tivoli tjener ikke på dette gebyr, det er en afgift til kreditkortselskaberne.