

MAZZOLI'S

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
Hvidløgbrød 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 140 kr.
7 for 175 kr.

TERRA E MARE
Hjorte- og oksesalami
lufttørret i 10 uger

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
køerne ved Vadehavet

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

Burrata Danskproduceret burrata
på mælk fra jerseykøer

INSALATE

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

**INSALATA CON FORMAGGIO
DI CAPRA**
Romaine og radicchio, gedeost,
marinerede peberfrugter, pinjekerner,
olivenolie og balsamico
145 kr.

INSALATA CON PANE
Klassisk italiensk brødsalat
110 kr.

PASTA

LA LASAGNA BOLOGNESE
Klassisk lasagne med vores populære
sauce Bolognese
140 kr.

TONNARELLI ALLA BOLOGNESE
Pasta med klassisk Bolognese
og parmesan.
150 kr.

RAVIOLI AL BURRO E SALVIA
Ricotta- og spinatravioli
i salviesmør og parmesan.
145 kr.

**RISOTTO O GNOCCHI
AI FUNGHI E PARMIGIANO**
Vælg mellem risotto eller gnocchi,
serveret med svampe og parmesan.
145 kr.

SHARING MENU

Skal min. bestilles af 2 pers.

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

PIZZE

MARGHERITA
Tomat, mozzarella og basilikum
115 kr.

DIAVOLA
Tomat, mozzarella, nordisk chilisalami,
gorgonzola og marinerede peberfrugter
135 kr.

CAPRICCIOSA
Tomat, mozzarella, skinke, oliven,
artiskokker og champignon
140 kr.

CARPACCIO
Hvid pizza med nordisk carpaccio,
rucola, cherytomater og parmesan
145 kr.

BOSCAIOLA
Hvid pizza med mozzarella,
champignon, nordisk trøffelsalami,
parmesan, frisk timian og trøffelolie
140 kr.

FORETTER

BRUSCHETTA
Ristet italiensk brød med tomat,
basilikum og tre tapenader
75 kr.

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

CARPACCIO
Tyndtskåret nordisk carpaccio med rucola,
pinjekerner, parmesan og trøffelolie
95 kr.

GAMBERONI
I rasp og krydderurter med estragon-mayo
95 kr.

HOVEDRETTER

BRASATO DI VITELLO
Braiseret oksetykkam med svampe,
trøffel og bagte rodfrugter
215 kr.

SALMONE CON RADICI
Laksefilet med artiskokker,
porrer og rodfrugter
195 kr.

CONTORNI

SPRØD GRØN SALAT
Med parmesan, croutoner, oliven
og olivenolie
39 kr.

BAGTE RODFRUGTER
Sæsonens rodfrugter og urter
39 kr.

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

DOLCI

MAZZOLI'S TIRAMISU
65 kr.

ÆBLETÆRTE MED VANILJEIS
75 kr.

CHOKOLADEKAGE
med hvid chokolade og knas
65 kr.

MAZZOLIS

Caffè & Trattoria

MOUSSERENDE

	Glas	Flaske
Prosecco Era, Veneto økologisk	75	390
Ferrari Rose, Trento		695

HVIDVIN

	Glas	Flaske
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

	Glas	Flaske
Pieno Sud Rosso, Mondo del Vino	65	290
Bardolino, Guerrieri-Rizzardi		325
Itynera Nero d'Avola/Cabernet, Sicilien		335
Itynera Primitivo Premium, Puglia	80	365
Chianti Castiglion, Frescobaldi, Toscana		430
Piemonte Rosso til Langhe Rosso, Marchesi di Barolo	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 Zironda, Valpolicella, Qwine Srl		755

ROSÉVIN

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

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, rabarber 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	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 fortaget med firmakort, "3-party schemes" og kreditkort udstedt udenfor EU.

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