

APERITIVO UPGRADE

2 gl. Prosecco
+ oliven & salte snacks
160 kr.

Aperol Spritz
+20 kr.

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
60 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 ramløg,
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
kærne 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.

PIZZE

MARGHERITA

Tomat, mozzarella og basilikum
115 kr.

LA MAZZOLI

Tomat, hvidløg, frisk 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.

LA PARMIGIANA

Tomat, mozzarella, aubergine,
parmesancreme og frisk basilikum
125 kr.

SALSICCIA E CAVOLO VERDE

Hvid pizza med italiensk salsicciapølse,
grønkål og pecorino
130 kr.

PARMA

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

FORETTER

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.

HOVEDRETTER

BRASATO DI VITELLO

Braiseret oksetykkam
med gorgonzola-polenta
195 kr.

MERLUZZO ALLA CALICE

Ovnbagt torsk med blomkålscreme
og stegte peberfrugter
185 kr.

PASTA

TONNARELLI CON PESTO ALLE GENOVESE

Pasta med hjemmelavet
basilikumpesto og
friske parmesanflager
140 kr.

SICILIANA AL FORNO

Ovnbagt pasta med aubergine
og pecorino-ost
135 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 AI GAMBERI

Risotto med parmesan, squash,
citronskal og cayennepeber
Tilføj tigerrejer + 35 kr.
145 kr.

INSALATE

CAPRESE

Bøffelmozzarella med salat af cherry-
tomater, frisk basilikum og olivenolie
75 kr.

INSALATA CON FORMAGGIO DI CAPRA

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

CONTORNI

INSALATA DI STAGIONE

Sprød salat
med sæsonens ingredienser
39 kr.

BAGTE RODFRUGTER

Blandede ovnbagte rodfrugter
39 kr.

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

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.