

# MARZANO

*Mad & Vin*



**FESTLIGE  
BOBLER**



**TØR ØSTRISK  
HVIDVIN**



**PROVENCE  
ROSÉ**



**FADLAGRET  
PINOT NOIR**



**GIN  
MANGO**



**ESPRESSO  
MARTINI**



**CAMPARI  
SPRITZ**



**APEROL  
SPRITZ**



**RABARBER  
SPRITZ**



**CAMPARI  
TONIC**



**GIN  
TONIC**



**VILLA MASSA  
TONIC**



WWW.CAFEMARZANO.DK | 40 25 41 25 | INFO@CAFEMARZANO.DK  
SPØRGSMÅL VEDR. ALLERGENER BEDES RETTES TIL VORES PERSONALE

## *Små retter*

### **BRUSCHETTA 79,-**

*Tomat, hvidløg, persille og smeltet ost*

### **TOMATSUPPE 89,-**

*Toppet m. smeltet ost. Hertil frisk flute og smør*

### **REJECOCKTAIL 89,-**

*Salat, rejer, kaviar og dressing.  
Hertil frisk flute og smør*

### **NACHOS 119,-**

*Hertil guacamole, creme fraiche, salsa  
og smeltet cheddarost.  
Tilføj kylling +20,-*

### **SNACK TALLERKEN 129,-**

*3 stk. panerede tortillas med cheddar ost  
3 stk. stærke kryderede og panerede kyllingebryst sticks  
3 stk. cheddar cheese m. jalapeños  
Serveres m. guacamole og salsa*

## *Salater*

*Alle m. årstidens salat, tomat, agurk, rød spidskål,  
snackpeber og rødløg. Hertil frisk flute m. smør.*

### **REJER OG CITRON 129,-**

### **REJER, MUSLINGER OG CITRON 129,-**

### **FETA OG OLIVEN 129,-**

### **MARINERET KYLLING 149,-**

### **MARINERET OKSE 149,-**

### **TUNFISK OG CITRON 129,-**

## *Bobler*

*til at starte på*

**SPUMANTE BRUT Fortepasso gl. 69,- fl. 279,-**



# Køddretter

Med årstidens salat, rød spidskål, snackpeber, agurk og rødløg. Vælg hertil bistro fries eller bagt kartoffel, samt bearnaise-, champignon-, gorgonzola- eller pebersauce.

**300G HJEMMELAVET HAKKEBØF 219,-**

**200G OKSEMØRBRAD 369,-**

**200G OKSE RIBEYE 309,-**

**MARINERET OKSEKØDSSKIVER 219,-**

Vores dejlige Ripasso fra Valpolicella Classico har den perfekte balance mellem power og dybde til vores oksekød.

gl. 89,- fl. 389,-



# Burger

Med årstidens salat, rød spidskål, snackpeber, agurk, rødløg på lækker brioche bolle. Serveres m. bistro fries.

**CLASSIC BURGER**

Tilføj Ost, Bacon el. Spejlæg

**169,-**

+10,- pr. stk



# Sandwich

Hjemmelavet sandwich m. sæsonens salat, agurk, rød spidskål, snackpeber og rødløg. Serveres m. bistro fries.

**MARZANO SANDWICH**

Vælg mellem Oksekød, Kylling, Parmaskinke, Falafel, Tun eller Rejer

**169,-**



# Pizza

med hjemmelavet tomatsauce og ost

<b>MARGHERITA</b> 	99,-	<b>MARZANO E PATATE</b>	139,-
<b>CAPRICCIOSA</b> <i>Skinke, champignon</i>	139,-	<i>Ventriciana, kartofler, grillede artiskokker, pesto, frisk parmesan</i>	
<b>BELLA NAPOLI</b>	139,-	<b>PATATE</b> 	139,-
<i>Peperoni, rødæg, bacon, chili</i>		<i>Kartofler, rosmarin, peberfrugt, rødæg, pesto, frisk parmesan</i>	
<b>SPINATO</b> 	139,-	<b>PATATE SPECIALE</b> 	139,-
<i>Frisk spinat, frisk mozzarella, rødæg, cherrytomater</i>		<i>Kartofler, rosmarin, cherrytomater og olivenolie</i>	
<b>PARMA CLASSICO</b>	139,-	<b>POLLO</b>	139,-
<i>Parmaskinke, frisk spinat, cherrytomater, frisk parmesan, pesto</i>		<i>Kylling, cherrytomater, hjemmelavet pesto, dressing</i>	
<b>PARMA E RUCOLA</b>	139,-	<b>SAN REMO</b>	139,-
<i>Parmaskinke, rucola, frisk parmesan, pesto</i>		<i>Salat &amp; dressing. Vælg mellem kylling el oksekød.</i>	
<b>PARMA E GORGONZOLA</b>	139,-	<b>BELLANO</b>	139,-
<i>Parmaskinke, gorgonzola</i>		<i>Marineret kyllingestrimler, rødæg, sprød bacon, bearnaise</i>	
<b>VENTRICIANA CLASSICO</b>	139,-	<b>BELLA</b>	139,-
<i>Ventriciana, rucola, pesto, frisk parmesan</i>		<i>Marineret oksekød i strimler, rødæg, cherrytomater, bearnaise</i>	
<b>VENTRICIANA E FILETTO</b>	139,-	<b>MARINARA</b>	139,-
<i>Ventriciana, marineret oksekød, gorgonzola</i>		<i>Rejer, muslinger, hvidæg</i>	
<b>VENTRICIANA E PROSCIUTTO</b>	139,-	<b>CALZONE (INDBAGT)</b>	139,-
<i>Ventriciana, skinke, sprød bacon</i>		<i>Skinke, champignon</i>	



**VERONA (INDBAGT)** 139,-  
*Spaghetti, kødsauce*






Vores friske og tørre, men ret frugtige, Pinot Grigio fra Venedig området er en oplagt ledsager til vores pizzaer.

gl. 85,- fl. 350,-



# Pasta

med frisk salat, friskrevet parmesan, persille og nybagt flûte

<b>LASAGNE</b>	179,-	<b>BELLAGIO SPECIALE (PENNE)</b>	189,-
Hjemmelavet kødsauce m. bechamelsauce		Oksemørbrad i skiver, rødløg, peberfrugt, gorgonzola stegt i rødvin m. flødesauce	
<b>AUBERGINE (SPAGHETTI)</b> 	159,-	<b>KYLLING (TAGLIETELLE)</b>	179,-
Grillet aubergine, squash, champignon, stegt i hvidvin m. flødesauce		Marineret kylling, bacon stegt i hvidløg og hvidvin m. flødesauce	
<b>BOLOGNESE (SPAGHETTI)</b>	179,-	<b>POLLO (TAGLIETELLE)</b>	179,-
Hjemmelavet kødsauce		Kylling, spinat og paprika stegt i hvidvin m. tomatflødesauce	
<b>OKSEKØD (SPAGHETTI)</b>	179,-	<b>LAKS (TAGLIETELLE)</b>	189,-
Marineret oksekød, champignon, bacon stegt i rødvin m. flødesauce.		Laks, rejer, gorgonzola stegt i hvidvin m. flødesauce	
<b>CARBONARA (SPAGHETTI)</b>	179,-	<b>SVAMPE (TAGLIETELLE)</b>	179,-
Bacon stegt i hvidvin, æggeblomme og flødesauce		Champignon, marineret oksekød, rødløg stegt i rødvin m. tomat sauce	
<b>SKALDYR (SPAGHETTI)</b>	179,-	<b>ARTISKOK (TAGLIETELLE)</b> 	159,-
Rejer, muslinger stegt i hvidløg og hvidvin m. tomat sauce		Grillet artiskok, champignon og spinat stegt i hvidvin m. flødesauce	
<b>TOMAT (PENNE)</b> 	159,-	<b>SALMONE (TAGLIETELLE)</b>	189,-
Cherrytomater, rødløg, jalapeños, frisk hvidløg, stegt i rødvin, hertil tomat sauce		Champignon, rødløg, paprika og laks stegt i hvidvin m. flødesauce	
<b>JALAPEÑO (PENNE)</b> 	169,-		
Paprika, rødløg, champignon, cherrytomat og jalapeños stegt i hvidvin m. flødesauce			
<b>CARCIOFO (PENNE)</b> 	169,-		
Grillet aubergine, artiskok, squash og spinat stegt i hvidvin m. tomat-flødesauce			
<b>GORGONZOLA (PENNE)</b>	179,-		
Marineret oksekød, rødløg og gorgonzola stegt i hvidvin m. flødesauce			
<b>KYLLING (PENNE)</b>	179,-		
Champignon, marineret kylling, jalapeños stegt i hvidvin m. flødesauce			

---

Vores dejlige Chianti Classico fra Toscana har den perfekte balance mellem frugt og syre til vores tomatbaserede pastaretter.

---

gl. 115,- fl. 475,-



---

Vores skønne Viognier fra Rhône dalen er med sin charmerende frugtighed og tørre sprødhed perfekt til vores flødebaserede pastaretter.

---

gl. 90,- fl. 450,-



# Dessert

## ISDESSERT 99,-

*m. tre kugler økologisk Hansen is, flødeskum, chokolade- el. jordbærsaucе, samt frisk frugt*

## TIRAMISU 89,-

## DAGENS KAGE 69,-

*Spørg venligst tjeneren*

---

## GRAPPA 59,-

---

# Børn

*Under 12 år*

## PIZZA M. SKINKE, PEPPERONI EL. KØDSAUCE 79,-

## SPAGHETTI BOLOGNESE 79,-

## FISKEFILET M. POMMES FRITES 79,-

## SEKS NUGGETS M. POMMES FRITES 79,-



# Hvidvin

FRISKE & FRUGTIGE - GODE TIL PIZZA OG PASTA

<b>RIESLING</b> <i>Devil's Rock, Tyskland</i>	79,-	299,-
<b>PINOT GRIGIO</b> <i>Riva d'Oro, Italien</i>	85,-	350,-
<b>VIIGNIER</b>  <i>Domaine Grand Veneur "Les Champavins", Frankrig</i>	90,-	450,-


FYLDEGE & CREMEDE - GODE TIL KRAFTIGE RETTER

<b>CHARDONNAY</b> <i>Bogle Family Winery, Californien</i>	99,-	425,-
<b>BOURGOGNE CHARDONNAY</b> <i>Chartron et Trebuchet Frankrig</i>	115,-	550,-
<b>CHABLIS PREMIER CRU</b> <i>Chartron et Trebuchet, Frankrig</i>	750,-	

TORRE & SPRØDE - GODE TIL LETTE RETTER

<b>SAUVIGNON BLANC</b> <i>Louis Eschenauer, Frankrig</i>	69,-	279,-
<b>GRÜNER VELTLINER</b> <i>Helmut Maglock, Østrig</i>	85,-	350,-
<b>SANCERRE</b> <i>Domaine Franck Millet, Frankrig</i>	110,-	475,-

# Rosé

<b>CINSAULT</b> <i>Louis Eschenauer, Sydfrankrig</i> <i>Frisk og mild lys rosé.</i>	69,-	279,-
<b>CHIARETTO</b> <i>Riva d'Oro, Italien</i> <i>Frugtig halvtør rosé.</i>	79,-	325,-
<b>PALM</b> <i>Château l'Escarelle, Provence</i>  <i>Klassisk lys og tør mineralsk rosé.</i>	89,-	375,-

# Rødvin

FRUGTIGE & HALVTORRE - GODE TIL PIZZA OG PASTA

<b>ZINFANDEL</b> <i>770 Miles, Californien</i>	79,-	299,-
<b>RIPASSO SUPERIORE CLASSICO</b> <i>Semprebon, Italien</i>	89,-	389,-
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> <i>Bogle Family Winery, Californien</i>	99,-	425,-

SAFTIGE & ELEGANTE - ALL ROUND VINE

<b>MERLOT</b> <i>Louis Eschenauer, Frankrig</i>	69,-	279,-
<b>PINOT NOIR</b> <i>Bogle Family Winery, Californien</i>	99,-	425,-
<b>BOURGOGNE PINOT NOIR</b> <i>Chartron et Trebuchet Frankrig</i>	115,-	550,-

TORRE & KLASSISKE - GODE TIL OKSEKØD

<b>CÔTES DU RHÔNE</b>  <i>Alain Jaume, Frankrig</i>	85,-	350,-
<b>CHIANTI CLASSICO</b>  <i>Cafaggio, Italien</i>	105,-	475,-
<b>SAINT EMILION GRAND CRU</b> <i>Château Le Cros, Frankrig</i>	750,-	



STOR FLASKE  
DANSKVAND TIL VINEN  
79,-

# Varmt

Vores kaffebønner, kakao samt te er økologisk

CAFE LATTE	51,-
CAPPUCCINO	51,-
ESPRESSO	34,- 37,-
AMERICANO	37,-
CORTADO	44,-
FLAT WHITE	51,-
TE <i>Earl Grey, Kvæde, Fuldmåne el. Tivoli Te</i>	44,-
CHAI LATTE <i>Vanilje el. Tiger Spice</i>	54,-
VARM CHOKOLADE <i>m. Flødeskum</i>	54,-
IRISH COFFEE	89,-

# Koldt

Vores kaffebønner, kakao samt te er økologisk

	40CL	25CL
ROYAL BLANCHE	59,-	39,-
ROYAL CLASSIC	59,-	39,-
ANARKIST IPA	59,-	39,-
BIRRA MORETTI	59,-	39,-
NØRREBRO BRYGHUS <i>Brown Ale</i>		49,-
HEINEKEN		49,-
HEINEKEN <i>Alkoholfri</i>		39,-
ANARKIST HACY IPA <i>Alkoholfri</i>		49,-
ØKOLOGISK JUICE <i>Appelsin el. Æblemost</i>		39,-
	50CL	30CL
SODAVAND	59,-	39,-
<i>Pepsi, Pepsi Max, Faxe Kondi, Faxe Kondi Free, Mirinda Orange, Mirinda Lemon, Fuglsang Tonic, Danskvand</i>		
HYLDEBLOMST		45,-
EGEKILDE KILDEVAND		25,-
GLAS ISVAND		15,-
COCIO		32,-
ISLATTE		49,-

Vælg mellem Karamel, Vanilje el. Hasselnøds sirup

