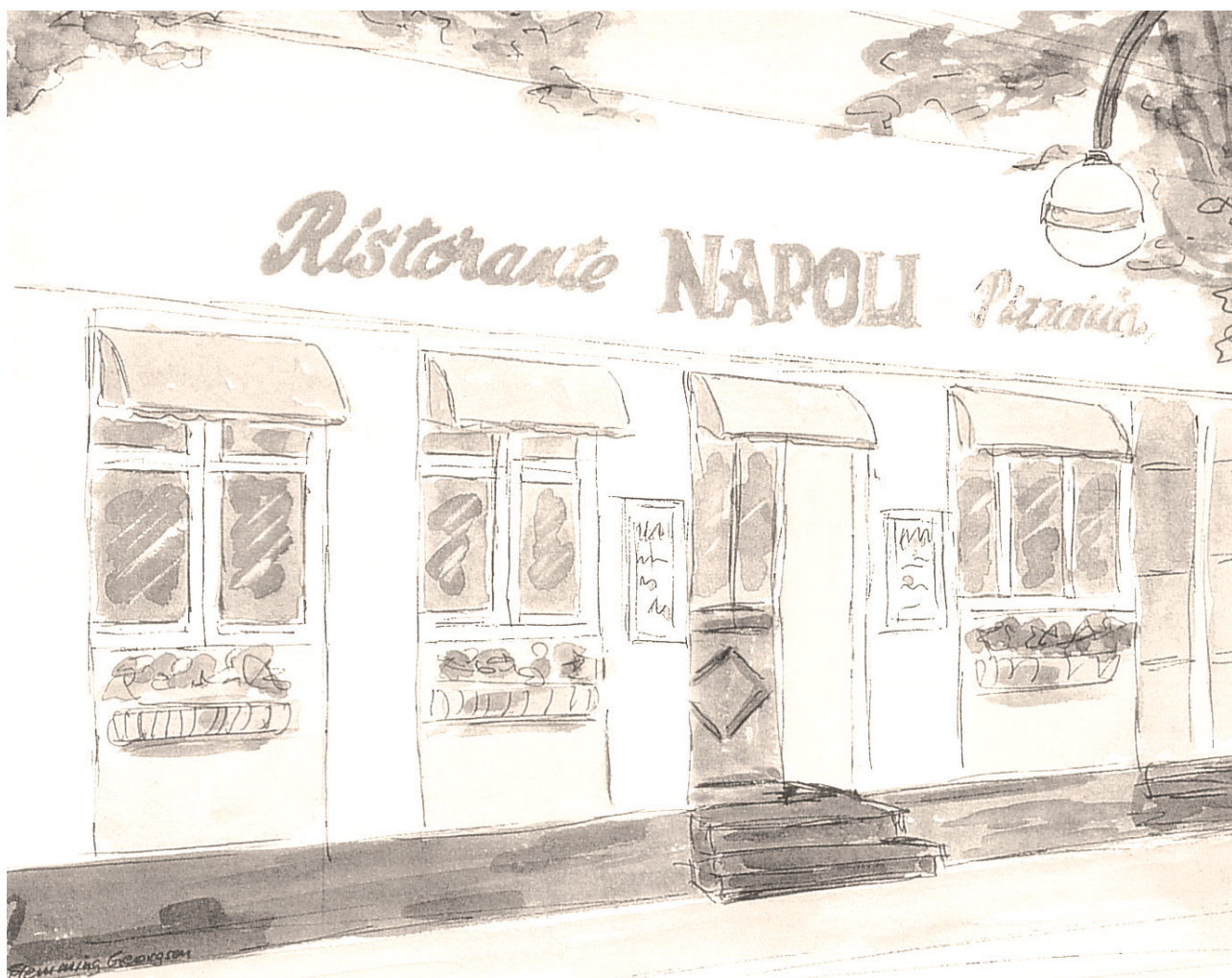




Restaurant Napoli 1982

*Storbyen Napoli, der også omtales som Syditaliens hovedstad,
 rummer seværdigheder for enhver smag
 og er særligt fascinerende pga. det livlige, til tider
 kaotiske gadeliv, der skaber en helt særlig atmosfære.
 Er man til kunst eller er man historisk interesseret
 er der uanede muligheder
 for at gå på opdagelse i Napolis mange museer.
 For teater- eller musikinteresserede er byen et sandt
 paradys og rent kulinarisk er der ligeledes pragtfulde
 smagsoplevelser i vente.
 Bylivet er i sig selv en oplevelse at iagttage og tage del i,
 og det kan varmt anbefales at tage ophold på en af
 fortovscafeerne og nyde scenariet, der udspilles for øjnene af en.
 Napoli er absolut mere end et besøg værd.*

Specialiteter

Lux menu

3 retter 399,-

- FORRET: Kæmpe grillede tigerrejer med friskhakket hvidløg og olivenolie samt salat og dressing.
Bruchetta med hakkede tomater.
Grilled tiger prawns with garlic, olive oil, salad and dressing
Bruschetta with tomatoes
- HOVEDRET: Grillet oksemørbrad, med råstegte "rosmarin" kartofler, flødesovs med champignon samt salat.
Grilled beef with roasted rosemary potatoes, cream sauce with mushrooms and salad
- DESSERT: Hjemmelavet Tiramisu
Homemade Tiramisu

Menu nr. 1

149,-

- Minestrone, grøntsagssuppe
Pizza efter eget valg (v/lux el. dagens pizza: + kr. 15,-)
Minestrone soup. Pizza of your own choice

Menu nr. 1a

169,-

- Rejecocktail
Pizza efter eget valg (v/lux el. dagens pizza: + kr. 15,-)
Prawncocktail. Pizza of your own choice

Menu nr. 2

179,-

- Parma-/Seranoskinke med melon
Cannelloni krydret med kanel og nelliker, pandekage med specialkrydret oksefars gratineret med bechamelsauce og mozzarellaost.
Honeymelon with italian parmaham. Cannelloni home-made pasta with special meat, spiced sauce, garnished with cheese and tomatosauce

Menu nr. 3

299,-

- Pastasalat med ferskrøget laks og dilldressing
Entrecote fra grill m/ salat, råstegte kartofler og kryddersmør med hvidløg.
Pastasalat with fresh-smoked salmon.
Entrecote, grilled with salad, rawroasted potatoes and garlic butter

Menu nr. 4

309,-

Tomatsuppe med flødeskum

Entrecote fra grill med salat, råstegte kartofler og kryddersmør med hvidløg.

Irish coffee.

Tomatosoup with whipped cream

Entrecote, grilled, with salad, rawroasted potatoes and garlic butter

Irish coffee

Menu nr. 5

309,-

Parma-/Seranoskinke med melon

Gordon Bleu Napoli, kalvefilet gratineret med skinke, tomat sauce og mozarellaost hertil råstegte kartofler

Espresso cafe.

Honeymelon with Italian parma ham

Gordon bleu Napoli, calf fillet with ham, cheese, tomato and rawroasted potatoes

Espresso

Menu nr. 6

309,-

Rejecocktail

Steak af kalvefilet med salat, pommes Chateaux og flødecreme med soltørrede tomater.

Prawncocktail

Steak calf fillet, with salad, rawroasted potatoes and cream sauce with sundried tomato.

Der kan ikke ændres på menuerne, og der kan kun udskrives 1 regning pr. bord.

Da alle vore retter er frisklavet, kan der til tider være lidt ventetid.

Vi håber på forståelse.

Forretter

- 1 *Lumache di Provinciale*, snegle i hvidløg 89,–
Snails in garlic
- 2 *Cocktail di Gamberetti*, rejecocktail med friskbagt brød 89,–
Prawncocktail
- 3 *Store grillede tigerrejer*, m. hvidløg og bruschetta m. tomat. 139,–
Large tiger prawns grilled with garlic and bread with tomato.
- 4 *Gamberetti al Aglio*, 99,–
lækker hvidvinssuppe med rejer, hvidløg og smør
Shrimps in whitewinesoup with garlic
- 5 *Insalata Nicoise*, salat med tun og ris m.m. 89,–
Salad with tuna, rice and tomato
- 6 *Insalata Mista*, blandet salat 74,–
Mixed salad
- 7 *Insalata Pomodora*, tomatsalat med løg, 79,–
oliven og frisk mozzarellaost
Salad with tomato, onions and olives
- 8 *Minestrone*, grøntsagssuppe 74,–
Vegetablesoup
- 9 *Suppa di Pomodoro*, tomatsuppe med flødeskum 74,–
Tomatosoup with whip cream
- 10 *Tortellini in Brodo*, suppe med tortellini 74,–
Soup with tortellini
- Parma-/Seranoskinke*, med melon og grissini 99,–
- Pastasalat*, med ferskrøget laks og dilledressing 85,–

Risretter

- 11 *Risret Pescatore med skaldyr*, hvidvin, hvidløg og tomat 139,–
Rice with garlic, tomato, whitewine and shellfish
- 12 *Ris ret Primavera med oksekød*, karry og grøntsager 139,–
Rice with beef, curry and vegetables

Fiskeretter

- 14 *Calamari alla Romana*, friturestegte blæksprutter
med salat, brød og dressing 169,–
Deep-fried cuttlefish with salad and bread
- 15 *Gamberoni alla Plancia*, 6 stk. grillstegte kæmperejer på risotto
med hvidløg, tomat sauce, salat og brød 179,–
6 grilled giant shrimps, salad and tomatosauce with risotto
- 16 *Gamberoni alla Romana*, friturestegte rejer med salat,
brød og smør 169,–
Deep-fried shrimps with salad, bread and dressing

*Da alle vore retter er frisklavet, kan der til tider være lidt ventetid.
Vi håber på forståelse.*

Pizza

- 17 *Pizza alla Napoli*, ost, tomat, peberfrugt, tun, ananas og oregano 119,–
Cheese, tomato, pepper, pineapple and tuna
- 18 *Pizza Pazza*, ost, tomat, peberfrugt, champignon, løg,
skinke, kødsauce og oregano 119,–
Cheese, tomato, beef-sauce, ham, pepper, mushrooms and onions
- 19 *Pizza della Casa*, ost, tomat, peberfrugt, champignon,
rejer, skinke og ananas 119,–
Cheese, tomato, ham, shrimps, pepper, mushrooms and pineapple
- 20 *Pizza Calzone-lukket pizza*, ost, tomat, skinke champignon
og oregano 119,–
Cheese, tomato, ham and mushrooms (closed pizza)
- 21 *Pizza Magherita*, ost, tomat og oregano 99,–
Cheese and tomato
- 22 *Pizza Italiano*, ost, tomat, løg, kødsauce og oregano 119,–
Cheese, tomato, onion and. beef-sauce
- 23 *Pizza 4 Stagione*, ost, tomat, peberfrugt, champignon,
skinke og oregano 119,–
Cheese, tomato, ham, pepper and mushrooms
- 24 *Pizza Marinara*, ost, tomat, rejer, muslinger og oregano 119,–
Cheese, tomato, shrimps and mussels

- 25 *Pizza Verde-vegetar pizza*, ost, tomat, grønsager og oregano 119,-
Chesse, tomato, vegetables (vegetarian)
- 25a *Pizza Nuova*, ost, tomat, løg, oksemørbrad og oregano 119,-
Cheese, tomato, undercut of sirloin and onions
- 25b *Pizza Speciale*, ost, tomat, bacon, løg, cocktailpølser, 119,-
gorgonzola og oregano
Cheese, tomato, cocktail-sausage, bacon, onions and gorgonzola
- Lux Pizza*, med bresaola, rucola, parmesan, champignon og pesto 134,-
Bresaola, rucola, parmesan, mushroom and pesto
- Dagens Pizza*, med fetaost, oliven, lufttørret skinke og rucola 134,-
Feta cheese, olive, dried ham and rucola

Ved ekstra fyld betales kr. 10,- pr. enhed.
Kylling, Mørbrad, Parma kr. 25,-
Skal pizza/pasta deles, tillægges kr. 50 (pr. kuvert)

Pastaretter

- 26 *Spaghetti Bolognese*, med oksekød 109,-
Spaghetti Bolognese
- 27 *Spaghetti Marinara*, tomat, hvidvin, hvidløg, 139,-
rejer, muslinger og persille
With garlic, whitewine, shrimps and mussels
- 28 *Spaghetti Carbonara*, løg, bacon, fløde og æg 129,-
With bacon, onions, creame and egg
- 29 *Lasagne Bolognese*, med oksekødsauce gratineret med 129,-
skinke og ost
- 30 *Tortellini alla Pana*, med skinke, ærter, tomat og fløde 129,-
With ham, peas, tomato, and cream
- 31 *Farfalle al Salmone*, med rejer, ferskrøget laks, 139,-
fløde, madagaskapeber og persille
With shrimps, fresh-smoked salmon, cream and madagaska pepper.
- 32 *Cannelloni*, pandekage med special krydret oksefars, krydret med 129,-
kanel og nelliker, gratineret med bechemelsauce og mozzarellaost
Home-made pasta with spiced minced beef
and special spiced sauce, cheese and tomato



- 34 *Bruschetta*, hvidløgsbrød (2 stk.) 25,–
Italian speciality, garlicbread
- 34a *Bruschetta*, med hvidløgsbrød, frisk mozzarella og tomat (2 stk.) 35,–
Italian speciality, with garlicbread mozzarella and tomato
- 35 *Pane & Burro*, (2 stk. brød med smør) 20,–
Italian bread with butter
- Skål med oliven*, lille 20,–
Bowl with olive, Small bowl
- Skål med oliven*, stor 30,–
Bowl with olive, Large bowl

*Da alle vore retter er frisklavet, kan der til tider være lidt ventetid.
Vi håber på forståelse.*

Køddretter

- 33 *Pollo al Diavolo*, kyllingefilet med frisk pasta og lidt stærk 189,–
krydret tomatsauce med peberfrugt, tomat og løg
Chicken with pasta, spiced tomatosauce with Green pepper and onions
- 36 *Gordon Bleu Napoli*, kalvefilet, gratineret med skinke, 249,–
tomat og mozzarella, hertil salat, råstegte kartofler
Gordon Bleu Napoli, calf fillet with ham, cheese and tomato
- 37 *Steak al Pepe*, oksemørbrad med pebersauce, 279,–
salat, råstegte kartofler
Steak al Pepe, Undercut of sirloin with madagaska pepper
- 38 *Manzo al Cartoccio*, oksemørbrad med 279,–
champignonflødesauce salat, råstegte kartofler
Manzo al Cartoccio, Undercut of sirloin with mushroomcreamsauce
- 39 *Steak af kalvefilet med salat*, pommes Chateaux og 269,–
flødecreme med soltørrede tomater
Calf fillet steak, Creamsauce with sundried tomato
- 40 *Filetto Peberonata*, oksemørbrad med salat, råstegte kartofler, 279,–
stærk krydret tomatsauce med peberfrugt, løg, m.m
Filetto Peberonata, Undercut or sirloin with tomatosauce, pepper and onion



- 41 *Parmigiana con Spaghetti*, kalvefilet gratineret med
tomatsauce og mozzarellaost, hertil spaghetti med kødsauce 249,-
Parmigiana con Spaghetti, Calf fillet with tomato, cheese, spaghetti and meatsauce
- 42 *Escalope ai Funghi*, kalvefilet med champignonflødesauce,
råstegte kartofler og salat 249,-
Escalope ai Funghi, calf fillet with mushroomcreamsauce
- 43 *Entrecote alla Griglia*, steak af oksefilet med salat, kryddersmør
med hvidløg og råstegte kartofler 259,-
Entrecote alla Griglia, Grilled fillet of beef with garlicbutter
- 44 *Entrecote alla Napoli*, steak af oksefilet med salat, råstegte
kartofler og stærk krydret tomat sauce med peberfrugt, løg m.m. 259,-
Entrecote alla Napoli, Grilled fillet of beef with tomat sauce
- 45 *Saltimboca alla Romana*, kalvefilet med parmaskinke, salat,
råstegte kartofler og hvidvinssauce med fløde og salvie 259,-
Saltimboca alla Romana, calf fillet with ham, sage and whitewinesauce

Desserten

- 48 *Gorgonzola*, Italiensk ost med løg, salat m.m. 99,-
(Italian cheese and bread)
- 49 *Banana split med is*, chokoladesauce, flødeskum m.m. 89,-
- 50 *Crepes Suzettes*, pandekager med is m.m. (min. 2 pers.) 89,-
- 51 *Hjemmelavet nøddekuro med is m.m.* 89,-
Homemade basket made of nuts with ice
- 52 *Lones hjemmelavet Tiramisu "Træk mig op"* 89,-
Lones homemade Tiramisu

*Da alle vore retter er frisklavet, kan der til tider være lidt ventetid.
Vi håber på forståelse.*

Øl & Vand

Carlsberg-fadøl lille 36,-

Carlsberg-fadøl stor 54,-

Sodavand: Coca Cola – Fanta – Sprite:

Lille 32,-

Stor 44,-

San Benedetto 0,5 liter 29,-

San Benedetto Mineralvand er originalt italiensk mineralvand fra Scorzé nordvest for Venedig for foden af Dolomitterne, hvor vandet hentes op fra 300 m dybe borer. Efter årtiers rejse fra isgletschere gennem jordlagene har vandet fået tilført vigtige, naturlige mineraler. San Benedetto Mineralvand er rig på mineraler og har et meget lavt indhold af salte.

San Benedetto er det naturlige valg, hvis man ønsker en eksklusiv vand af høj kvalitet.

Hvidvine

Husets hvidvin, Terre Allegre, Trebbiano 259,-

Sydtalienske Terre Allegre ligger i den italienske støvlehæl, Puglia. Deres Trebbiano-vin smager af melon og fersken og har en let syre, der gør at den forbliver blød og saftig. Den er lækende, nemt tilgængelig, og så smager den bare godt.

1 glas 79,-

1/2 karaffel 139,-

Soave Classico Superiore 309,-

Vinen kommer fra Veronaområdet, den er dejlig ren og tør samt skøn fyldig i smagen.

Baronie Coraldo Grillo DOC Sicilien, Italien 319,-

Bouqueten er intens og behagelig med noter af eksotisk frugt og strejf af krydderier. Smagen er frisk og behageligt blød, velafbalanceret med en langvarig eftersmag.

Verdicchio Del Castelli Di Jesi 309,-

Fantastisk vin, med god fylde. Bouqueten er intens og duftende. Smagen er tør med en anelse bitter eftersmag.

Minini, Pinot Grigio 339,-

Denne Pinot Grigio vil forbløffe dig med sin elegante og moderne stil. Farven er lys strågul med grønne reflekser. Vinen har en vinøs, delikat og frugtholdig aroma og en frisk og vedvarende smag.

Rosé

Le Morette Rosé 309,-

Vinen har en lys rosa farve og en frisk smag, der er fyldig og velafbalanceret med intense frugtagtige fornemmelser. Bouquetten er kendetegnet ved duften af gule ferskner, jordbær, og nuancer af violer.

1/2 karaffel 159,-

Rødvine

Husets rødvin, Montepulciano D 'Abruzzo 259,-

Velfbalanceret fyldig og taninrig rødvin med en smuk reflekterende rubinrød farve. Markant frugtagtig duft af blomster med en tone af vanilje. Vinen har intensitet og efterlader en lang behagelig eftersmag.

1 gl. 79,-

lille karaffel 139,-

Casato di Melzi

Negroamaro IGT Salento, Italien 329,-

Bouqueten er intens og langvarig, frugtagtig med strejf af brombær og krydret med noter af timian. Smagen er fyldig, fløjsagtig og harmonisk med en lang og behagelig eftersmag.

Chianti i Bastflaske

Ung vin fra Toscana, meget velegnet til pizza og pasta.
Flot rubinrød, kraftig og tør med en duft af eg.

0,5 l. 259,-

0,75 l. 329,-

Baronie Corallo

Nero d'Avola DOC, Sicilien Italien 329,-

Farven er dyb rubinrød med et behageligt violet skær. Bouqueten er intens med noter af granatæble og vilde jordbær. Smagen er blød og fløjsagtig med runde og søde tanniner.

Chianti Classico Clemente VII

Fyldig, tør og meget velegnet til kødretter og ost. 399,-

Chianti Riserva Clemente VII

Kraftig tør fyldig med dejlig rund smag. 100% Sangiovese. 458,-

Rødvin

Lornano Toscana Enrico

479,-

Intens rubinrød farve og meget koncentreret næsten uigennemtrængelig. Bouquet af bærkrydderier domineret af brombær. Smagen er markant, med stilfulde, fløjlsagtige tanniner, ledsaget af en lang eftersmag med røgfylde toner. 20 måneders fadlagring. Helt bestemt en vin til kraftfulde retter.

Corte Volponi, Ripasso Superiore DOC. Valpolicella

419,-

Duften er fyldig og intens, med noter af sort peber, vilde røde bær, læder og tobak. Smagen er kraftig, elegant med noter af rød frugt, lakrids, sød tobak, vanilje og chokolade.

Nizza Barbera Macri Camine 14,5%

359,-

Fra Piemonte, en meget god og fyldig vin, tør og lagret på små egetræsfade.

1/2 fl.

189,-

Monte Zovo Calinverno, Italien

459,-

Genial smag, skabt med en eksperimenterende og pionerende ånd, som giver en stor sanselig oplevelse. Intens rød og rig på nuancer og aroma. Passer generelt til hovedmåltider og rødt kød.

Magnum

749,-

3 ltr.

1299,-

Rødvín

Governo all'uso toscano

Rocca di Montemassi, Toscana, Italien

389,-

10 % af druerne udvælges til at lufttørre i ca. 3 uger, mens resten af druerne modnes i egetræsfade. De sukkerholdige tørrede druer tilsættes vinen i egetræsfadene og sukkeret igangsætter en 2. gæring. Denne metode har en særlig tilknytning til netop dette område, Governo all'uso Toscano, og giver en særdeles struktureret vin med en unik og tiltalende karakter.

Amarone Classico Iovatti 15%

529,-

Topvin som er lavet af tørrede druer, der er lagt på hylder, meget kraftig og tør vin med høj alkoholprocent.

Corte Volponi, Amarone Classico

Della Valpolicella D.O.C.G

569,-

Intens rubinrød farve med violette kanter. Vinen har en varm, æterisk og krydret bouquet med dufte af røde bær og tørrede frugter. Smagen bekræfter den store harmoni i vinen, karakteriseret af frugtagtige noter og bløde tannin fornemmelser. En vin med masser af elegance og fine krydderier.

Brunello di Montalcino 2014

488,-