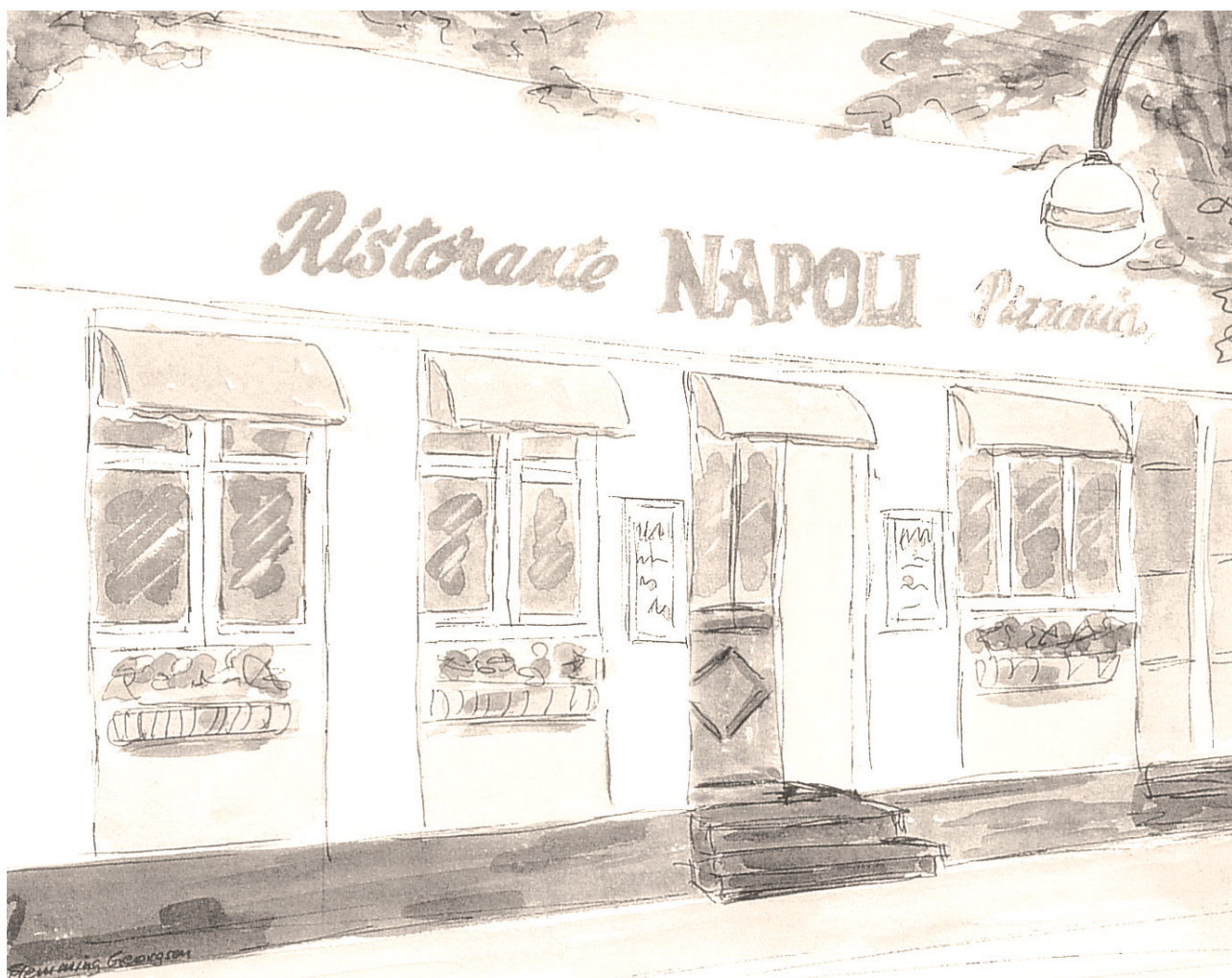




Restaurant Napoli 1982

*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 419,-

- 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

159,-

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

Menu nr. 1a

179,-

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

Menu nr. 2

189,-

- 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

319,-

- 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

329,–

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

329,–

Parma-/Seranoskinke med melon

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

Espresso cafe.

Honeymelon with Italian parmaham

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

Espresso

Menu nr. 6

329,–

Rejecocktail

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

Prawncocktail

Steak fillet of veal, 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.

Vi forventer at bordet er fri efter 2 timer hvis andet ikke er aftalt.

Forretter

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

Risretter

- | | | |
|----|--|-------|
| 11 | <i>Risret Pescatore med skaldyr</i> , hvidvin, hvidløg og tomat
Rice with garlic, tomato, whitewine and shellfish | 149,- |
| 12 | <i>Ris ret Primavera med oksekød</i> , karry og grøntsager
Rice with beef, curry and vegetables | 149,- |

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 129,–
Cheese, tomato, pepper, pineapple and tuna
- 18 *Pizza Pazza*, ost, tomat, peberfrugt, champignon, løg,
skinke, kødsauce og oregano 129,–
Cheese, tomato, beef-sauce, ham, pepper, mushrooms and onions
- 19 *Pizza della Casa*, ost, tomat, peberfrugt, champignon,
rejer, skinke og ananas 129,–
Cheese, tomato, ham, shrimps, pepper, mushrooms and pineapple
- 20 *Pizza Calzone-lukket pizza*, ost, tomat, skinke champignon
og oregano 129,–
Cheese, tomato, ham and mushrooms (closed pizza)
- 21 *Pizza Magherita*, ost, tomat og oregano 109,–
Cheese and tomato
- 22 *Pizza Italiano*, ost, tomat, løg, kødsauce og oregano 129,–
Cheese, tomato, onion and. beef-sauce
- 23 *Pizza 4 Stagione*, ost, tomat, peberfrugt, champignon,
skinke og oregano 129,–
Cheese, tomato, ham, pepper and mushrooms
- 24 *Pizza Marinara*, ost, tomat, rejer, muslinger og oregano 129,–
Cheese, tomato, shrimps and mussels

- 25 *Pizza Verde-vegetar pizza*, ost, tomat, grønsager og oregano 129,-
Chesse, tomato, vegetables (vegetarian)
- 25a *Pizza Nuova*, ost, tomat, løg, oksemørbrad og oregano 129,-
Cheese, tomato, undercut of sirloin and onions
- 25b *Pizza Speciale*, ost, tomat, bacon, løg, cocktailpølser, 129,-
gorgonzola og oregano
Cheese, tomato, cocktail-sausage, bacon, onions and gorgonzola
- Lux Pizza*, med bresaola, rucola, parmesan, champignon og pesto 149,-
Bresaola, rucola, parmesan, mushroom and pesto
- Dagens Pizza*, med fetaost, oliven, lufttørret skinke og rucola 149,-
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 129,-
Spaghetti Bolognese
- 27 *Spaghetti Marinara*, tomat, hvidvin, hvidløg, 149,-
rejer, muslinger og persille
With garlic, whitewine, shrimps and mussels
- 28 *Spaghetti Carbonara*, løg, bacon, fløde og æg 139,-
With bacon, onions, creame and egg
- 29 *Lasagne Bolognese*, med oksekødsauce gratineret med 139,-
skinke og ost
- 30 *Tortellini alla Pana*, med skinke, ærter, tomat og fløde 139,-
With ham, peas, tomato, and cream
- 31 *Farfalle al Salmone*, med rejer, ferskrøget laks, 149,-
fløde, madagaskapeber og persille
With shrimps, fresh-smoked salmon, cream and madagaska pepper.
- 32 *Cannelloni*, pandekage med special krydret oksefars, krydret med 139,-
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
fillet of veal 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, fillet of veal with tomato, cheese, spaghetti and meatsauce
- 42 *Escalope ai Funghi*, kalvefilet med champignonflødesauce,
råstegte kartofler og salat 249,–
Escalope ai Funghi, fillet of veal 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, fillet of veal 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

Tuborg Classic lille 43,-

Tuborg Classic stor 63,-

Carlsberg-fadøl lille 39,-

Carlsberg-fadøl stor 59,-

Sodavand: Coca Cola – Fanta – Sprite

Lille 36,-

Stor 49,-

San Benedetto 0,5 liter 36,-

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.

Isvand pr. person 36,-

Hvidvine

Husets hvidvin, Terre Allegre, Trebbiano 259,-

Syditalienske 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,-

½ karaffel 139,-

Minini Chardonnay IGT, Italien 339,-

Minini Chardonnay har en fin lys gylden farve og en frisk og frugtig bouquet med eksotiske noter. Smagen har en aristokratisk tannin struktur med en bred vifte af frugtdufte og lakridsstrejf.

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.

½ 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 339,-

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 339,-

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,-

Rødvine

Fattoria Lornano Le Bandite Chianti Classico Riserva 479,-

Fattoria Lornano Le Bandite Chianti Riserva DOCG har en intens rubinrød farve. Duften er fyldt med skovaromaer og moden mørk skovfrugt - især kirsebær og blomme. I smagen findes der også balsamiske toner sammen med en buket af mørke bær afsluttende med noter af lakrids.

Monte Zovo Ripasso Superiore DOC, Italien 439,-

Farven er rubinrød med granatrøde stråler. Aromaen indeholder modne frugter, kirsebær, blommer, tørret frugt, krydderier, vanille og kanel. Smagen er frugtrig med noter af vanille og behagelig blød tannin.

Nizza Barbera Macri Camine 14,5% 379,-

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

1/2 fl.

199,-

Rødvín

I Balzi Governo Rosso Toscano IGT, Italien

389,-

I Balzi Governo Rosso Toscano IGT har en rubinrød farve. I duften anes røde frugter samt behagelige krydrede noter. Smagen er harmonisk, frisk og velsmagende med en vindende eftersmag, der minder om druehøstens smag.

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,-