



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 fortovscaferne og nyde scenariet, der udspilles for øjnene af en. Napoli er absolut mere end et besøg værd.

Specialiteter

Lux menu 3 retter 429,-

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,

a creamy mushroom sauce and salad

DESSERT: Hjemmelavet Tiramisu

Homemade Tiramisu

Menu nr. 1 169,-

Minestrone, grøntsagssuppe

Pizza efter eget valg (v/lux el. dagens pizza: + kr. 15,-)

Minestrone soup. Pizza of your own choice

Menu nr. 1a 189,-

Rejecocktail

Pizza efter eget valg (v/lux el. dagens pizza: + kr. 15,-)

Prawn cocktail. Pizza of your own choice

Menu nr. 2 199,-

Parma-/Seranoskinke med melon

Cannelloni krydret med kanel og nelliker, pandekage med specialkrydret oksefars gratineret med bechamelsauce og mozzarellaost.

Honeydew melon with Italian Parma ham.

Cannelloni homemade pasta with spiced minced beef, spiced sauce, garnished with cheese and a tomato sauce

Menu nr. 3 339,-

Pastasalat med ferskrøget laks og dilldressing

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

Pasta salad with freshly-smoked salmon.

Grilled Entrecote with salad, roasted potatoes and garlic butter

Menu nr. 4

349,-

Tomatsuppe med flødeskum

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

Irish coffee.

Tomato soup with whipped cream

Grilled Entrecote, with salad, roasted potatoes and garlic butter

Irish coffee

Menu nr. 5

349,-

Parma-/Seranoskinke med melon

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

Espresso cafe.

Honeydew melon with Italian Parma ham

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

Espresso

Menu nr. 6

349,-

Rejecocktail

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

Prawncocktail

Steak fillet of veal, with salad, roasted potatoes and a creamy 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 forvoenter at bordet er fri efter 2 timer hvis andet ikke er aftalt.

Forretter

- | | | |
|----|--|-------|
| 1 | Lumache di Provinciale , snegle i hvidløg
<i>Snails in garlic</i> | 99,- |
| 2 | Cocktail di Gamberetti , rejecocktail med friskbagt brød
<i>Prawn cocktail</i> | 99,- |
| 3 | Store grillede tigerrejer , m. hvidløg og bruschetta m. tomat.
<i>Large grilled tiger prawns with garlic and bread with tomatos.</i> | 149,- |
| 4 | Gamberetti al Aglio ,
lækker hvidvinssuppe med rejer, hvidløg og smør
<i>Prawns in a white wine soup with garlic</i> | 109,- |
| 6 | Insalata Mista , blandet salat
<i>Mixed salad</i> | 89,- |
| 7 | Insalata Pomodora , tomatsalat med løg,
oliven og frisk mozzarellaost
<i>Salad with tomato, onions and olives</i> | 99,- |
| 8 | Minestrone , grøntsagssuppe
<i>Vegetable soup</i> | 79,- |
| 9 | Suppa di Pomodoro , tomatsuppe med flødeskum
<i>Tomato soup with whipped cream</i> | 79,- |
| 10 | Tortellini in Brodo , suppe med tortellini
<i>Soup with tortellini</i> | 79,- |
| | Parma-/Seranoskinke , med melon og grissini
<i>Parma/Serano ham with melon & Italian bread sticks</i> | 109,- |
| | Pastasalat , med ferskrøget laks og dilldressing
<i>Pasta salad with freshly-smoked salmon and a dill dressing</i> | 109,- |

Risretter

- | | | |
|----|---|-------|
| 11 | Risotto Pescatore med skaldyr , hvidvin, hvidløg og tomat
<i>Rice with garlic, tomato, white wine and shellfish</i> | 159,- |
| 12 | Risotto Primavera med oksekød , karry og grøntsager
<i>Rice with beef, curry and vegetables</i> | 159,- |

Fiskeretter

- 14 **Calamari alla Romana**, friturestegte blæksprutter med salat,brød og dressing 179,-
Deep-fried cuttlefish with salad and bread
- 15 **Gamberoni alla Plancia**, 6 stk. grillstegte kæmperejer på risotto med hvidløg, tomat sauce, salat og brød 189,-
6 big grilled prawns, salad and a tomato sauce with risotto
- 16 **Gamberoni alla Romana**, friturestegte rejer med salat, brød og smør 179,-
Deep-fried prawns 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 139,-
Cheese, tomato, pepper, pineapple and tuna
- 18 **Pizza Pazza**, ost, tomat, peberfrugt, champignon, løg, skinke, kødsauce og oregano 139,-
Cheese, tomato, beef-sauce, ham, pepper, mushrooms and onions
- 19 **Pizza della Casa**, ost, tomat, peberfrugt, champignon, rejer, skinke og ananas 139,-
Cheese, tomato, ham, prawns, pepper, mushrooms and pineapple
- 20 **Pizza Calzone-lukket pizza**, ost, tomat, skinke champignon og oregano 139,-
Cheese, tomato, ham and mushrooms (closed pizza)
- 21 **Pizza Magherita**, ost, tomat og oregano 119,-
Cheese and tomato
- 22 **Pizza Italiano**, ost, tomat, løg, kødsauce og oregano 139,-
Cheese, tomato, onion and. beef-sauce
- 23 **Pizza 4 Stagione**, ost, tomat, peberfrugt, champignon, skinke og oregano 139,-
Cheese, tomato, ham, pepper and mushrooms
- 24 **Pizza Marinara**, ost, tomat, rejer, muslinger og oregano 139,-
Cheese, tomato, prawns and mussels



- 25 **Pizza Verde-vegetar pizza**, ost, tomat, grønsager og oregano 139,-
Chesse, tomato, vegetables (vegetarian)
- 25a **Pizza Nuova**, ost, tomat, løg, oksemørbrad og oregano 139,-
Cheese, tomato, undercut of sirloin and onions
- 25b **Pizza Speciale**, ost, tomat, bacon, løg, cocktailpølser,
gorgonzola og oregano 139,-
Cheese, tomato, cocktail-sausages, bacon, onions and gorgonzola
- Lux Pizza**, med bresaola, rucola, parmesan, champignon og pesto 159,-
Bresaola, rucola, parmesan, mushroom and pesto
- Dagens Pizza**, med fetaost, oliven, lufttørret skinke og rucola 159,-
Feta cheese, olives, 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 139,-
Spaghetti Bolognese
- 27 **Spaghetti Marinara**, tomat, hvidvin, hvidløg,
rejer, muslinger og persille 159,-
With garlic, white wine, prawns and mussels
- 28 **Spaghetti Carbonara**, løg, bacon, fløde og æg 149,-
With bacon, onions, cream and egg
- 29 **Lasagne Bolognese**, med oksekødsauce gratineret med
skinke og ost 149,-
With minced beef, grated ham and cheese
- 30 **Tortellini alla Pana**, med skinke, ærter, tomat og fløde 149,-
With ham, peas, tomato, and cream
- 31 **Farfalle al Salmone**, med rejer, ferskrøget laks,
fløde, madagaskapeber og persille 159,-
With prawns, freshly-smoked salmon, cream and madagascan pepper.
- 32 **Cannelloni**, pandekage med special krydret oksefars, krydret med
kanel og nelliker, gratineret med bechemelsauce og mozzarellaost 149,-
*Homemade pasta with spiced minced beef
and a special spiced sauce, cheese and tomato*



- | | | |
|-----|--|------|
| 34 | Bruschetta , hvidløgsbrød (2 stk.)
<i>Italian speciality, garlic bread</i> | 25,- |
| 34a | Bruschetta , med hvidløgsbrød, frisk mozzarella og tomat (2 stk.)
<i>Italian speciality, with garlic bread mozzarella and tomato</i> | 35,- |
| 35 | Pane & Burro , (2 stk. brød med smør)
<i>Italian bread with butter</i> | 20,- |
| | Skål med oliven, lille
<i>Bowl with olives - small bowl</i> | 25,- |
| | Skål med oliven, stor
<i>Bowl with olives - large bowl</i> | 35,- |

*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 krydret tomatsauce med peberfrugt, tomat og løg
<i>Chicken with pasta, a spiced tomato sauce with green pepper and onions</i> | 199,- |
| 36 | Gordon Bleu Napoli , kalvefilet, gratineret med skinke, tomat og mozzarella, hertil salat, råstegte kartofler
<i>Gordon Bleu Napoli, fillet of veal with ham, cheese and tomato</i> | 269,- |
| 37 | Steak al Pepe , oksemørbrad med pebersauce, salat, råstegte kartofler
<i>Steak al Pepe, Undercut of sirloin with madagascan pepper</i> | 299,- |
| 38 | Manzo al Cartoccio , oksemørbrad med champignonflødesauce salat, råstegte kartofler
<i>Manzo al Cartoccio, undercut of sirloin with a creamy mushroom sauce</i> | 299,- |
| 39 | Steak af kalvefilet med salat , pommes Chateaux og flødecreme med soltørrede tomater
<i>Fillet of veal steak, a creamy sauce with sundried tomatos</i> | 289,- |
| 40 | Filetto Peberonata , oksemørbrad med salat, råstegte kartofler, stærk krydret tomatsauce med peberfrugt, løg, m.m.
<i>Filetto Peberonata, undercut or sirloin with a tomato sauce, pepper and onion</i> | 299,- |



- 41 **Parmigiana con Spaghetti**, kalvefilet gratineret med tomatsauce og mozzarellaost, hertil spaghetti med kødsauce 269,-
Parmigiana con Spaghetti, fillet of veal with tomato, cheese, spaghetti and a meatsauce
- 42 **Escalope ai Funghi**, kalvefilet med champignonflødesauce, råstegte kartofler og salat 269,-
Escalope ai Funghi, fillet of veal with a creamy mushroom sauce
- 43 **Entrecote alla Griglia**, steak af oksefilet med salat, kryddersmør med hvidløg og råstegte kartofler 279,-
Entrecote alla Griglia, Grilled fillet of beef with garlic butter
- 44 **Entrecote alla Napoli**, steak af oksefilet med salat, råstegte kartofler og stærk krydret tomatsauce med peberfrugt, løg m.m. 279,-
Entrecote alla Napoli, Grilled fillet of beef with a tomato sauce
- 45 **Saltimboca alla Romana**, kalvefilet med parmaskinke, salat, råstegte kartofler og hvidvinsauce med fløde og salvie 279,-
Saltimboca alla Romana, fillet of veal with ham, sage and a white wine sauce

Desserten

- 48 **Gorgonzola**, Italiensk ost med løg, salat m.m. 109,-
(Italian cheese and bread)
- 49 **Banana split med is**, chokoladesauce, flødeskum m.m. 89,-
Banana Split with ice-cream, chocolate sauce and whipped cream
- 50 **Crêpes Suzettes**, pandekager med is m.m. (min. 2 pers.) 109,-
Crêpes with ice-cream and a orange coulis (min 2 pers)
- 51 **Hjemmelavet nøddekurv med is m.m.** 89,-
Homemade brandy snap basket with ice-cream
- 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 279,-
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 læskende, nemt tilgængelig, og så smager den bare godt.

1 glas 89,-
½ karffel 149,-

Minini Chardonnay IGT, Italien 379,-
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 379,-
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 339,-
Fantastisk vin, med god fylde . Bouqueten er intens og duftende. Smagen er tør med en anelse bitter eftersmag.

Minini, Pinot Grigio 379,-
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 369,-
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 glas 99,-
½ karffel 189,-

Rødvine

Husets rødvin, Montepulciano D´Abruzzo 279,-

Velaftbalanceret 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 glas 89,-
lille karffel 149,-

*Casato di Melzi
Negroamaro IGT Salento, Italien* 379,-

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. 269,-
0,75 l. 349,-

*Baronie Coraldo
Nero d'Avola DOC, Sicilien Italien* 379,-

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 419,-
Fyldig, tør og meget velegnet til kødretter og ost.

Chianti Riserva Clemente VII 479,-
Kraftig tør fyldig med dejlig rund smag. 100% Sangiovese.

Rødvine

Fattoria Lornano Le Bandite Chianti Classico Riserva

519,-

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

469,-

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%

429,-

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

1/2 fl. 219,-

Rødvine

I Balzi Governo Rosso Toscano IGT, Italien 449,-

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

Amarone Classico Sovatti 15% 549,-

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* 649,-

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 2018 528,-