



*Restaurant Napoli 1982*

*Storbyen Napoli, der også omtales som Sydditaliens 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 paradis 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* 449,-

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* 189,-

Minestrone, grøntsagssuppe

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

*Minestrone soup. Pizza of your own choice*

## *Menu nr. 1a* 209,-

Rejecocktail

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

*Prawn cocktail. Pizza of your own choice*

## *Menu nr. 2* 219,-

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* 359,-

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

359,-

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

359,-

Parma-/Seranoskinke med melon

Gordon Bleu Napoli, kalvefilet gratineret med skinke, tomat sauce og mozzarellaost 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

359,-

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

# Forretter

- |    |                                                                                                                                                |       |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 1  | <b>Lumache di Provinciale</b> , snegle i hvidløg<br><i>Snails in garlic</i>                                                                    | 99,-  |
| 2  | <b>Cocktail di Gamberetti</b> , rejecocktail med friskbagt brød<br><i>Prawn cocktail</i>                                                       | 99,-  |
| 3  | <b>Store grillede tigerrejer</b> , m. hvidløg og bruschetta m. tomat.<br><i>Large grilled tiger prawns with garlic and bread with tomatos.</i> | 149,- |
| 4  | <b>Gamberetti al Aglio</b> ,<br>lækker hvidvinssuppe med rejer, hvidløg og smør<br><i>Prawns in a white wine soup with garlic</i>              | 109,- |
| 6  | <b>Insalata Mista</b> , blandet salat<br><i>Mixed salad</i>                                                                                    | 89,-  |
| 7  | <b>Insalata Pomodora</b> , tomatsalat med løg,<br>oliven og frisk mozzarellaost<br><i>Salad with tomato, onions and olives</i>                 | 99,-  |
| 8  | <b>Minestrone</b> , grøntsagssuppe<br><i>Vegetable soup</i>                                                                                    | 89,-  |
| 9  | <b>Suppa di Pomodoro</b> , tomatsuppe med flødeskum<br><i>Tomato soup with whipped cream</i>                                                   | 89,-  |
| 10 | <b>Tortellini in Brodo</b> , suppe med tortellini<br><i>Soup with tortellini</i>                                                               | 89,-  |
|    | <b>Parma-/Seranoskinke</b> , med melon og grissini<br><i>Parma/Serano ham with melon &amp; Italian bread sticks</i>                            | 119,- |
|    | <b>Pastasalat</b> , med ferskrøget laks og dilldressing<br><i>Pasta salad with freshly-smoked salmon and a dill dressing</i>                   | 119,- |

# Risotto

- |    |                                                                                                                               |       |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 11 | <b>Risotto Pescatore med skaldyr</b> , hvidvin, hvidløg og tomat<br><i>Rice with garlic, tomato, white wine and shellfish</i> | 169,- |
| 12 | <b>Risotto Primavera med oksekød</b> , karry og grøntsager<br><i>Rice with beef, curry and vegetables</i>                     | 169,- |

# Fiskeretter

- 14 **Calamari alla Romana**, friturestegte blæksprutter med salat, brød og dressing 189,-  
*Deep-fried cuttlefish with salad and bread*
- 15 **Gamberoni alla Plancia**, 6 stk. grillstegte kæmperejer på risotto med hvidløg, tomat sauce, salat og brød 199,-  
*6 big grilled prawns, salad and a tomato sauce with risotto*
- 16 **Gamberoni alla Romana**, friturestegte rejer med salat, brød og smør 189,-  
*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 149,-  
*Cheese, tomato, pepper, pineapple and tuna*
- 18 **Pizza Pazza**, ost, tomat, peberfrugt, champignon, løg, skinke, kødsauce og oregano 149,-  
*Cheese, tomato, beef-sauce, ham, pepper, mushrooms and onions*
- 19 **Pizza della Casa**, ost, tomat, peberfrugt, champignon, rejer, skinke og ananas 149,-  
*Cheese, tomato, ham, prawns, pepper, mushrooms and pineapple*
- 20 **Pizza Calzone-lukket pizza**, ost, tomat, skinke champignon og oregano 149,-  
*Cheese, tomato, ham and mushrooms (closed pizza)*
- 21 **Pizza Magherita**, ost, tomat og oregano 129,-  
*Cheese and tomato*
- 22 **Pizza Italiano**, ost, tomat, løg, kødsauce og oregano 149,-  
*Cheese, tomato, onion and. beef-sauce*
- 23 **Pizza 4 Stagione**, ost, tomat, peberfrugt, champignon, skinke og oregano 149,-  
*Cheese, tomato, ham, pepper and mushrooms*
- 24 **Pizza Marinara**, ost, tomat, rejer, muslinger og oregano 149,-  
*Cheese, tomato, prawns and mussels*



- 25 **Pizza Verde-vegetar pizza**, ost, tomat, grønsager og oregano 149,-  
*Chesse, tomato, vegetables (vegetarian)*
- 25a **Pizza Nuova**, ost, tomat, løg, oksemørbrad og oregano 159,-  
*Cheese, tomato, undercut of sirloin and onions*
- 25b **Pizza Speciale**, ost, tomat, bacon, løg, cocktailpølser, gorgonzola og oregano 159,-  
*Cheese, tomato, cocktail-sausages, bacon, onions and gorgonzola*
- Lux Pizza**, med bresaola, rucola, parmesan, champignon og pesto 169,-  
*Bresaola, rucola, parmesan, mushroom and pesto*
- Dagens Pizza**, med fetaost, oliven, lufttørret skinke og rucola 169,-  
*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 149,-  
*Spaghetti Bolognese*
- 27 **Spaghetti Marinara**, tomat, hvidvin, hvidløg, rejer, muslinger og persille 169,-  
*With garlic, white wine, prawns and mussels*
- 28 **Spaghetti Carbonara**, løg, bacon, fløde og æg 159,-  
*With bacon, onions, cream and egg*
- 29 **Lasagne Bolognese**, med oksekødsauce gratineret med skinke og ost 159,-  
*With minced beef, grated ham and cheese*
- 30 **Tortellini alla Pana**, med skinke, ærter, tomat og fløde 159,-  
*With ham, peas, tomato, and cream*
- 31 **Farfalle al Salmone**, med rejer, ferskrøget laks, fløde, madagaskapeber og persille 169,-  
*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 159,-  
*Homemade pasta with spiced minced beef and a special spiced sauce, cheese and tomato*





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

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

## Køddretter

- |    |                                                                                                                           |       |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 33 | <b>Pollo al Diavolo</b> , kyllingefilet med frisk pasta og lidt stærk krydret tomatsauce med peberfrugt, tomat og løg     | 209,- |
|    | <i>Chicken with pasta, a spiced tomato sauce with green pepper and onions</i>                                             |       |
| 36 | <b>Gordon Bleu Napoli</b> , kalvefilet, gratineret med skinke, tomat og mozzarella, hertil salat, råstegte kartofler      | 289,- |
|    | <i>Gordon Bleu Napoli, fillet of veal with ham, cheese and tomato</i>                                                     |       |
| 37 | <b>Steak al Pepe</b> , oksemørbrad med pebersauce, salat, råstegte kartofler                                              | 319,- |
|    | <i>Steak al Pepe, Undercut of sirloin with madagascan pepper</i>                                                          |       |
| 38 | <b>Manzo al Cartoccio</b> , oksemørbrad med champignonflødesauce salat, råstegte kartofler                                | 319,- |
|    | <i>Manzo al Cartoccio, undercut of sirloin with a creamy mushroom sauce</i>                                               |       |
| 39 | <b>Steak af kalvefilet med salat</b> , pommes Chateaux og flødecreme med soltørrede tomater                               | 309,- |
|    | <i>Fillet of veal steak, a creamy sauce with sundried tomatos</i>                                                         |       |
| 40 | <b>Filetto Peberonata</b> , oksemørbrad med salat, råstegte kartofler, stærk krydret tomatsauce med peberfrugt, løg, m.m. | 319,- |
|    | <i>Filetto Peberonata, undercut or sirloin with a tomato sauce, pepper and onion</i>                                      |       |





- |    |                                                                                                                                                                                                                          |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 41 | <b>Parmigiana con Spaghetti</b> , kalvefilet gratineret med tomatsoase og mozzarellaost, hertil spaghetti med kødsauce<br><i>Parmigiana con Spaghetti, fillet of veal with tomato, cheese, spaghetti and a meatsauce</i> | 289,- |
| 42 | <b>Escalope ai Funghi</b> , kalvefilet med champignonflødesauce, råstegte kartofler og salat<br><i>Escalope ai Funghi, fillet of veal with a creamy mushroom sauce</i>                                                   | 289,- |
| 43 | <b>Entrecote alla Griglia</b> , steak af oksefilet med salat, kryddersmør med hvidløg og råstegte kartofler<br><i>Entrecote alla Griglia, Grilled fillet of beef with garlic butter</i>                                  | 299,- |
| 44 | <b>Entrecote alla Napoli</b> , steak af oksefilet med salat, råstegte kartofler og stærk krydret tomatsoase med peberfrugt, løg m.m.<br><i>Entrecote alla Napoli, Grilled fillet of beef with a tomato sauce</i>         | 299,- |
| 45 | <b>Saltimboca alla Romana</b> , kalvefilet med parmaskinke, salat, råstegte kartofler og hvidvinssauce med fløde og salvie<br><i>Saltimboca alla Romana, fillet of veal with ham, sage and a white wine sauce</i>        | 299,- |

## Desserten

- |    |                                                                                                                                      |       |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 48 | <b>Gorgonzola</b> , Italiensk ost med løg, salat m.m.<br><i>(Italian cheese and bread)</i>                                           | 119,- |
| 49 | <b>Banana split med is</b> , chokoladesauce, flødeskum m.m.<br><i>Banana Split with ice-cream, chocolate sauce and whipped cream</i> | 99,-  |
| 50 | <b>Crêpes Suzettes</b> , pandekager med is m.m. (min. 2 pers.)<br><i>Crêpes with ice-cream and a orange coulis (min 2 pers)</i>      | 119,- |
| 51 | <b>Hjemmelavet nøddekurv med is m.m.</b><br><i>Homemade brandy snap basket with ice-cream</i>                                        | 99,-  |
| 52 | <b>Lones hjemmelavet Tiramisu "Træk mig op"</b><br><i>Lones homemade Tiramisu</i>                                                    | 99,-  |

*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,-