

Benvenuti amici

Herzlich Willkommen im Restaurant NEPTUN

Seit 1988 können Sie unser italienisches Ambiente
und unsere köstliche *Cucina Italiana* genießen.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Küche mit frischen Speisen an:

Antipasti, hausgemachte Pasta, Fisch- und Fleischgerichte
(fragen Sie gerne nach frischem Fisch aus der Vitrine),
sowie unsere ausgezeichnete echte Holzofenpizza.

Saisonal werden auch Trüffel, Steinpilze
und Muscheln angeboten.

Übrigens – unser Lieferservice bringt Ihnen
alle Speisen auch nach Hause oder ins Büro.

Sollten Sie in Ihren eigenen Räumen eine Party planen,
liefern wir Ihnen gerne Antipasti und andere Leckereien sowie Weine direkt nach Hause.

Fragen Sie uns gerne nach der Lieferkarte.

Einen schönen Aufenthalt bei uns und *buon appetito!*

Wünscht Ihnen

Ihr NEPTUN-Team



Speisekarte



ANTIPASTI - VORSPEISEN

BRUSCHETTE - (3 Stück) mit frischen Tomaten, Basilikum und Knoblauch	7,90 €
CAPRESE - Mozzarella mit Tomaten und frischem Basilikum ^{2,26}	13,90 €
INSALATA DI MARE - Meeresfrüchtesalat ^{1,8,13,19,21,26,33}	17,50 €
PROSCIUTTO E MELONE – Honigmelone mit Parmaschinken ^{2,5,6}	16,90 €
VITELLO TONNATO - Kalbfleisch in Thunfischsauce ^{1,2,18,1,20,21,26,29}	16,90 €
ANTIPASTI DI VERDURA (PICCOLA) - Kleiner Vorspeisenteller mit Gemüse ^{20,26,21,26,27}	10,50 €
ANTIPASTI DI VERDURA (GRANDE) - Großer Vorspeisenteller mit Gemüse ^{19-21,26,27,29,33}	16,90 €
POLIPO ALLA GRIGLIA SU LETTO DI POMODORO – Gegrillter Oktopus auf einem Tomatenbett ³³	19,50 €
BRESAULA CON RUCOLA E GRANA - Bündelfleisch ^(Rind) mit Rucola, frischen Tomaten und Grana ^{2,6,26}	18,50 €
ANTIPASTO FREDDO - Kalte Vorspeisenplatte (Preis pro Person) Mozzarella, Tomaten und Basilikum, Honigmelone mit (rohem) Schinken, Gemüse, Kalbfleisch in Thunfischsauce, Bruschette mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch ^{1,2,18,1,20,21,26,28}	18,50 €
ANTIPASTO FREDDO DI PESCE – Vorspeisenplatte mit Fisch (Preis pro Person) Meeresfrüchtesalat, Carpaccio vom Lachs, Seeteufel und Schwertfisch, Bruschette mit Tomaten, Basilikum und Knoblauch ^{12,18,1,19,20,21,33}	18,50 €

CARPACCIO

CARPACCIO CON RUCOLA E GRANA - Carpaccio vom Rinderfilet mit/ohne Rucola und Grana ^{2,26}	16,90 €
CARPACCIO DI SALMONE CON PEPE ROSA - Carpaccio vom Lachs mit rosa Pfeffer ^{12,21}	16,90 €
CARPACCIO MISTO - Carpaccio vom Rinderfilet und Lachs ^{12,21}	17,90 €
CARPACCIO „CIPRIANI“ - Carpaccio vom Rinderfilet mit Champignons und Grana ^{2,26}	17,90 €

ZUPPE - SUPPEN

MINISTRONE - Gemüsesuppe ^{20,26,27,28}	7,90 €
STRACCIATELLA ALLA ROMANA - Eierflaumsuppe ²⁰	8,90 €
TORTELLINI IN BRODO - Tortellini in Fleischbrühe ^(Rind+Schwein)	7,90 €
ZUPPA DI POMODORO - Tomatensuppe	7,90 €

INSALATE – SALATE (Angaben ohne Dressing)

INSALATA MISTA PICCOLA - Kleiner gemischter Salatteller	7,50 €
INSALATA MISTA GRANDE - Großer gemischter Salatteller	9,90 €
INSALATA DI POMODORI - Tomatensalat mit Zwiebeln	8,90 €
INSALATA VERDE - Grüner Salat	6,90 €
INSALATA DI CETRIOLI - Gurkensalat	6,90 €
INSALATA DI FAGIOLI - Weißer Bohnensalat mit Zwiebeln ^{2,5,13}	9,90 €
INSALATA NEPTUN - Salatteller mit Thunfisch, Käse, Vorderschinken, Ei, Champignons und Oliven ^{2,5,6,9,20,21,26}	15,90 €
INSALATA CAPRICCIOSA - Salatteller mit Schafskäse, Oliven, und Vorderschinken ^{2,5,6,9,26}	15,90 €
INSALATA CON TACCHINO E FUNGHI ALLA GRIGLIA - Salatteller mit Putenbrust und Austernpilzen vom Grill	15,90 €
INSALATA CONTADINA - Salatteller mit Mais, weißen Bohnen, Speck und Ei ^{2,5,6,13,20}	15,90 €

Unsere Salatteller werden mit Olivenöl und Balsamico^{1,5,29,31} serviert

PASTE – NUDELGERICHTE 1, 18

SPAGHETTI NAPOLI - mit Tomatensauce und Zwiebeln	10,90 €
SPAGHETTI BOLOGNESE - mit Fleischsauce ^(Rind + Schwein)	12,90 €
SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO - mit Knoblauch, Öl und Peperoncino ²⁶	10,90 €
SPAGHETTI NEPTUN - mit Schinken (roh), Sahne und grünem Pfeffer ^{2,5,6,26}	15,90 €
SPAGHETTI SCOGLIO - mit verschiedenen Meeresfrüchten ^{8,19,21,33}	18,90 €
SPAGHETTI AL PESTO - mit Basilikumsauce ^{5,29,31}	13,90 €
SPAGHETTI CARBONARA - mit Speck und Ei (nach italienischer Art) ^{2,5,6,20}	13,90 €
SPAGHETTI AL GORGONZOLA - mit Gorgonzolasauce ^{2,26}	15,90 €
SPAGHETTI ALL' AMATRICIANA - mit Speck, Zwiebeln und Tomaten ^{2,5,6}	13,90 €
RIGATONI AL FORNO - mit Schinken, Champignons, Erbsen, Käse überbacken ^{2,5,6,26}	14,90 €
RIGATONI AI 4 FORMAGGI - mit 4 verschiedenen Käsesorten ^{2,26}	14,90 €
RIGATONI AL POMODORO - mit Tomatensauce	12,90 €
RIGATONI AL RAGÙ - mit Fleischsauce ^(Rind + Schwein)	13,90 €
PENNE ARRABBIATA - mit Tomatensauce und Peperoncino ^{2,26}	12,90 €
LASAGNE - hausgemachte Teigschichten mit Fleischfüllung ^(Rind + Schwein)	14,90 €
TORTELLINI CON PANNA E PROSCIUTTO - mit Sahne und Vorderschinken ^{2,5,6,26}	15,90 €
TAGLIATELLE EMILIANA - mit Sahne, Vorderschinken, Erbsen u. Champignons ^{2,5,6,26,27}	14,90 €
TAGLIATELLE AI FUNGHI FRESCHI - mit frischen Pilzen	16,90 €

RISOTTO - REISGERICHTE

RISOTTO CONTADINA - Reis mit Gemüse ^{2,15,26,28,31}	15,90 €
RISOTTO AI FUNGHI FRESCHI - Reis mit frischen Pilzen ^{2,15,26,28,31}	16,90 €

HOLZOFENPIZZA ^{1, 18}

Unsere Pizzen werden mit Mozzarella ^{2,26} und Tomatensauce zubereitet	Ø 33cm	Ø 50cm
PIZZA MARGHERITA	10,90 €	19,90 €
PIZZA FUNGHI - mit Champignons	11,90 €	20,90 €
PIZZA SALAMI - mit Salami ^{5,6}	11,90 €	20,90 €
PIZZA PROSCIUTTO - mit Vorderschinken ^{5,6}	11,90 €	20,90 €
PIZZA REGINA - mit Vorderschinken und Champignons ^{5,6}	13,90 €	23,90 €
PIZZA SOFIA - mit Champignons, Salami und Ei ^{5,6,20}	13,90 €	23,90 €
PIZZA TONNO - mit Thunfisch und Zwiebeln ²¹	15,90 €	27,90 €
PIZZA AI 4 FORMAGGI - mit 4 verschiedenen Käsesorten	14,90 €	26,90 €
PIZZA 4 STAGIONI - mit Peperoni, Artischocken, Vorderschinken und Champignons ^{5,6,26}	14,90 €	26,90 €
PIZZA MARE - mit Meeresfrüchten ^{8,19,21,33}	15,90 €	27,90 €
PIZZA PARMA CON RUCOLA - mit Schinken (roh), Rucola, und Grana ^{5,6}	16,90 €	28,90 €
PIZZA NAPOLETANA - mit Sardellen ^{5,6,21}	14,90 €	26,90 €
PIZZA CALZONE - gefüllt mit Vorderschinken und Champignons ^{5,6}	15,90 €	-
PIZZA CAPRICCIOSA - mit allem, ohne Fisch ^{5,6,9,19,20,21,33}	14,90 €	26,90 €
PIZZA CON TUTTO - pikant mit allem, ohne Fisch ^{5,6,9,19,20,21,33}	14,90 €	26,90 €
PIZZA NEPTUN - mit Champignons, Salami, Thunfisch, Vorderschinken, Knoblauch, Ei und Peperon ^{5,6,20,21}	15,90 €	27,90 €
PIZZA SORRENTO - mit frischen Tomaten und Basilikum	13,90 €	25,90 €
PIZZA HAWAII - mit Vorderschinken und Ananas ^{5,6}	14,90 €	26,90 €
PIZZA VEGETARIANA - vegetarisch, mit Gemüse ²⁸	14,90 €	26,90 €
PIZZA AMERICANA - mit Würstel und Pommes ^{5,6,7,13}	14,90 €	26,90 €
PIZZA TIROLESE - mit Tiroler Speck ^{5,6}	15,90 €	27,90 €
PIZZA DIAVOLA - mit scharfer Salami ^{5,6}	15,90 €	27,90 €
FOCACCIA BIANCA - mit Oliven, Oregano und Sardellen, ohne Tomatensauce ^{5,6,8,9,21,31}	13,90 €	24,90 €
PIZZA PANE - mit Tomatensauce, ohne Käse	5,90 €	10,90 €
PIZZA PANE BIANCA - mit Oregano, ohne Tomatensauce	4,90 €	9,90 €

Mittagstisch (Mo. – Fr. 11.30 – 14.30 Uhr *außer an Feiertagen*) jede Holzofenpizza Ø 33 cm mit einem kleinen gemischten Salat nur 10,90 €

PINSA ROMANA ^{1,18}

Jede Pinsa wird mit Tomatensauce und Mozzarella^{2,26} zubereitet

PINSA MORTADELLA – Pinsa mit Mortadella ^{(Schwein), 13}	16,50 €
PINSA BUFFOLA – Pinsa mit Büffelmozzarella, Cocktailtomaten und Rucola	16,50 €
PINSA SALMONE – Pinsa mit geräuchertem Lachs und Mascarpone ²¹	17,50 €
PINSA GUANCIALE – Pinsa mit Pecorinokäse und geräucherten Schweinebacken	17,50 €
PINSA VEGETARIANA – Pinsa mit Gemüse (vegetarisch) und Burrata	17,50 €
PINSA SCAMORZA E PARMA – Pinsa mit geräuchertem Scamorza und Schinken (roh) ^{6,13}	18,50 €



PESCI - FISCHGERICHTE

CALAMARI ALLA GRIGLIA - Tintenfische vom Grill ³³	24,90 €
SCAMPI ALLA GRIGLIA - Scampi vom Grill ¹⁹	32,90 €
PESCE MISTO ALLA GRIGLIA - Gemischte Fischteller vom Grill ^{19,21,33}	29,50 €
PESCE DALLA VETRINA - Tägliche Auswahl an frischen Fischen aus unserer Vitrine	

Preis auf Anfrage

Unsere Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse serviert²⁸

CARNI - FLEISCHGERICHTE

COTOLETTA BOLOGNESE - Kalbsschnitzel mit Käse, Vorderschinken und Tomatensauce ^{1,2,5,6,18,1,20,23,26}	24,90 €
COTOLETTA MILANESE - Kalbsschnitzel paniert mit Pommes Frites ^{18,1,20,23,26}	23,90 €
SALTIMBOCCA ALLA ROMANA - Kalbsmedaillons mit Schinken (roh) und Salbei ^{2,5,6}	25,90 €
PICCATA LOMBARDA - Kalbsschnitzel mit Zitronensauce	24,90 €
BISTECCA ALLA GRIGLIA - Rinderlende vom Grill (250 g)	27,90 €
FILETTO ALLA GRIGLIA - Rinderfilet vom Grill (250 g)	32,90 €
FILETTO AL PEPE - Rinderfilet mit grüner Pfeffersauce (250 g)	35,90 €

Unsere Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse²⁸ serviert

DOLCI - DESSERTS^{1, 18}

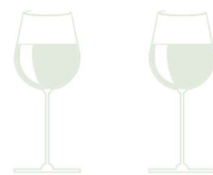
ZUPPA ROMANA ^{2,7,15,20,26}	7,90 €
TIRAMISÙ ^{14,15,20,26}	7,90 €
ZABAIONE ^{2,20,26}	8,90 €
PANNA COTTA - Sahnedessert mit Erdbeersoße ^{2,5,6,20,26}	7,90 €
GELATO MISTO - gemischtes Eis ^{20,26}	6,90 €
GELATO MISTO CON PANNA - gemischtes Eis mit Sahne ^{20,26}	7,90 €
TARTUFO NERO E BIANCO - schwarzes oder weißes Trüffelais ^{20,23,26}	7,90 €



FORMAGGIO - KÄSE^{1,2,26}

PROVOLONE	8,90 €
GORGONZOLA	8,90 €
GRANA	8,90 €
FORMAGGIO MISTO - Gemischte Käseplatte	16,90 €

Getränkete Karte



APERITIVI – APERITIV ^(mit Alkohol)

Aperitivo Neptun ¹	0,1 l	7,90 €
Campari Soda ¹	5 cl	7,90 €
Campari Orange ¹	5 cl	7,90 €
Martini bianco, rosso, dry ^{1,31}	5 cl	7,90 €
Cynar	5 cl	7,90 €
Glas Prosecco ³¹	0,1 l	4,90 €
Sherry medium, dry, cream ¹	5 cl	7,90 €
Aperol Spritz		8,50 €
Campari Spritz		8,90 €
Sanbitter ¹ (alkoholfrei)		6,90 €

BEVANDE CALDE – WARMER GETRÄNKE

Espresso ¹⁴	2,50 €
Tasse Kaffee ¹⁴	2,50 €
Tasse Cappuccino ^{14,26}	3,90 €
Glas Tee	2,50 €
Latte Macchiato ²⁶	4,20 €

ANALCOLICI – ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,30 l	0,5 l	0,75 l
Fanta ^{1,5}	3,50 €	5,90 €	-
Cola ^{1,2,14}	3,50 €	5,90 €	-
Zitronenlimonade ¹	3,50 €	5,90 €	-
<u>Säfte</u> : Apfelsaft, Orangensaft, Rhabarbersaft, Johannisbeer- und Maracujanektar ⁵	3,90 €	5,90 €	-
<u>Saftschorlen</u> : Apfel-, Orangen-, Rhabarber-, Johannisbeer-, Maracuja- ⁵ , und Holunderschorle ⁵ ,	3,90 €	5,90 €	-
Bitter Lemon	3,90 €	-	-
Tonic Water/ Schweppes ^{5,35}	3,90 €	-	-
Spezi ^{1,2,5,14}	3,90 €	5,90 €	-
Tafelwasser	2,50 €	4,50 €	-
Fiordilino (naturale und frizzante)	(0,25 l) 3,50 €	4,90 €	7,90 €

BIRRE - BIERE ^{3,15,18}

Unser Getränkepartner ist Hofbräuhaus München

Helles Bier vom Faß	0,5 l	4,90 €
Dunkles Bier	0,5 l	5,90 €
Pils vom Faß	0,3 l	4,50 €
Weißbier (Weizen)	0,5 l	5,90 €
Dunkles Weißbier	0,5 l	5,90 €
alkoholfreies Bier	0,5 l	4,90 €
Radler	0,5 l	4,50 €

ALCOLICI - SPIRITUOSEN ^{15,31}

Grappa	2 cl	4,90 €
Williamsbirne	2 cl	4,90 €
Himbeergeist	2 cl	4,90 €
Kirschwasser	2 cl	4,90 €
Fernet Branca	2 cl	4,90 €
Ramazotti	2 cl	4,90 €
Averna	2 cl	4,90 €
Amaro Lugano	2 cl	4,90 €
Montenegro	2 cl	4,90 €
San Marzano	2 cl	4,90 €
Underberg	2 cl	4,90 €
Jägermeister	2 cl	4,90 €
Amaretto	2 cl	4,90 €
Sambuca	2 cl	4,90 €
Cointreau	2 cl	5,90 €
Grand Marnier	2 cl	5,90 €
Courvoisier	2 cl	6,90 €
Remy Martin	2 cl	7,90 €
Hennessy	2 cl	7,90 €
Vecchia Romagna	2 cl	5,90 €
Asbach Uralt	2 cl	6,90 €
Vodka	4 cl	8,90 €
Bacardi	4 cl	8,90 €
Gin	4 cl	8,90 €
Chivas	4 cl	10,90 €
Jack Daniels	4 cl	9,90 €
Ballantines	4 cl	8,90 €
Johnnie Walker	4 cl	8,90 €
Jim Beam	4 cl	8,90 €

VINI ITALIANI - ITALIENISCHE WEINE



VINO ROSSO IN CARAFFA^{15,31}

Vino Rosso della Casa	0,25 l	7,90 €
Lambrusco	0,25 l	7,90 €
Rosé	0,25 l	7,90 €
Glas Tafelwein	0,2 l	5,90 €
Rotweinschorle	0,5 l	6,90 €
Rotweinschorle klein	0,25 l	4,90 €

VINO BIANCO IN CARAFFA^{15,31}

Vino Bianco della Casa	0,25 l	7,90 €
Frizzantino	0,25 l	7,90 €
Glas Weißwein	0,2 l	5,90 €
Weißweinschorle	0,5 l	6,90 €
Weißweinschorle klein	0,25 l	4,90 €

PROSECCO^{15,31}

Valdo	Vino Spumante Extra Dry	0,75 l	37,00 €
Prosecco	Millesimato Extra Dry Az. Agricola Barazza	0,75 l	34,00 €
Prosecco	Rosato Grand Cuvée Az. Agricola Barazza	0,75 l	34,00 €



Weitere Spitzenweine
aus allen Regionen Italiens
entnehmen Sie bitte
unserer separaten Weinkarte

Unsere Weinempfehlung

VINI BIANCHI – WEISSWEINE ^{15,31}

		0,2 l	0,25 l	0,75 Fl.
Lugana Pasetti	Cascina Albarone / Veneto	8,90 €	10,90 €	32,50 €
Chardonnay	Cantina Barazza / Veneto	7,90 €	9,90 €	28,50 €
Sauvignon	Cantina Barazza / Veneto	7,90 €	9,90 €	28,50 €
Gavi (Valentino)	Cantina La Scolca / Piemont	8,90 €	10,90 €	32,50 €
Pinot Grigio	Cantina Barazza / Veneto	7,90 €	9,90 €	28,50 €
Verdiso IGT	Cantina Barazza / Veneto	7,90 €	9,90 €	28,50 €
Bacca del merlo	Cantina Ca dei sette/ Veneto	7,90 €	9,90 €	28,50 €

ROSÉ – ROSEWEIN ^{15,31}

		0,2 l	0,25 l	0,75 Fl.
Rosato Pasetti	Cascina Alberone / Veneto	7,90 €	9,90 €	28,50 €

VINI ROSSI – ROTWEINE ^{15,31}

		0,2 l	0,25 l	0,75 Fl.
Il Fiore Nero di Troja	Cantina D'Asti / Apulien	8,90 €	10,90 €	32,50 €
Marzemino Pasetti	Cascina Albarone / Veneto	8,90 €	10,90 €	32,50 €
Nero d'Avola	Cantina Zabu/ Sizilien	8,90 €	10,90 €	32,50 €
Primitivo Salento	Duca del Salento / Apulien	8,90 €	10,90 €	32,50 €



Angaben nach der Zusatzstoff-Zulassungsverordnung – ZzuIV §9 Abs. 6 Nr. 5.

Folgende Zusatzstoffe und Allergene und/oder Spuren von Zusatzstoffen und Allergenen können in den Speisen enthalten sein:

SPEISEKARTENBEZEICHNUNG

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

1: Mit Farbstoff; **2:** Mit Konservierungsstoff; **5:** Mit Antioxidationsmittel; **6:** Mit Nitrit Pökelsalz; **7:** Mit Geschmacksverstärker; **8:** geschwefelt; **9:** geschwärzt; **10:** gewachst; **11:** Mit Süßungsmittel; **12:** Enthält eine Phenylalaninquelle; **13:** Mit Phosphat; **14:** Koffeinhaltig; **15:** Alkoholhaltig

Allergene

18: Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse (Weizen¹, Roggen², Gerste³, Hafer⁴, Dinkel⁵); **19:** Krebstiere und Krebstiererzeugnisse; **20:** Eier und Eierzeugnisse; **21:** Fisch und Fischerzeugnisse; **22:** Erdnuss und Erdnusserzeugnisse; **23:** Soja und Sojaerzeugnisse; **26:** Milch und Milcherzeugnisse; **27:** Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (unter anderem Mandeln, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pecan-, Para-, Macadamia-, Pistazie, Pinienkerne); **28:** Sellerie und Sellerieerzeugnisse; **29:** Senf und Senferzeugnisse; **30:** Sesam und Sesamerzeugnisse; **31:** Schwefeldioxid und Sulfide (in einer Konzentration >10 mg/kg oder >10mg/l als SO₂); **33:** Weichtiere; **34:** Lupine; **35:** chininhaltig;

Weitere Kennzeichnungen

* Perlwein ** je 100 ml größer 1,0 kJ (0,25 kcal) *** DOC **** DOC G

Obwohl wir uns stets um Richtigkeit unserer Angaben bemühen, behalten wir uns Änderungen vor, da Kreuzkontaminationen der einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen oder Änderungen auf Seiten des Herstellers nicht ausgeschlossen werden können. Diese Auflistung wird zudem aufgrund von möglichen Rezept-änderungen regelmäßig ergänzt. Wir übernehmen keine 100%-ige Garantie für die Vollständigkeit der Angaben.