



Click here for
English Menù

La cucina di Partenope
PURA CUCINA NAPOLETANA

*Il sapore di Napoli,
come una volta.*



MENÙ

La cucina di Partenope

cucina tradizionale napoletana di mare e di terra

Antipasti di mare

ZUPPETTA DI COZZE Cozze ⁹ , pomodoro, aglio, olio piccante, servite con crostini di pane ¹	€ 12,00
INSALATA DI MARE MEDITERRANEA Calamari ⁹ , gamberi ³ , polpo ⁹ , cozze ⁹ , olio, prezzemolo, limone	€ 15,00
ALICI INDORATE E FRITTE Alici ⁵ passate in farina ¹ e uova ^{4,10}	€ 9,00
BRUSCHETTA DI MARE¹ 1 Salmone ⁵ e stracciatella ² , 1 polipetti ⁹ , 1 acciughe ⁵ e ricotta ²	€ 10,00
POLPO CROCCANTE E CREMA DI PATATE AL BASILICO Polpo ⁹ alla piastra, crema di patate al basilico, burro ² e prezzemolo	€ 15,00
CHIPS DI BACCALÀ ALLA NAPOLETANA Chips di patate fresche e baccalà ⁵ in pastella di farina di ceci ⁷	€ 12,00
TARTARE DI SALMONE, AVOCADO E CAPRINO Salmone ⁵ , olio, sale, limone, avocado, caprino e miele ²	€ 16,00

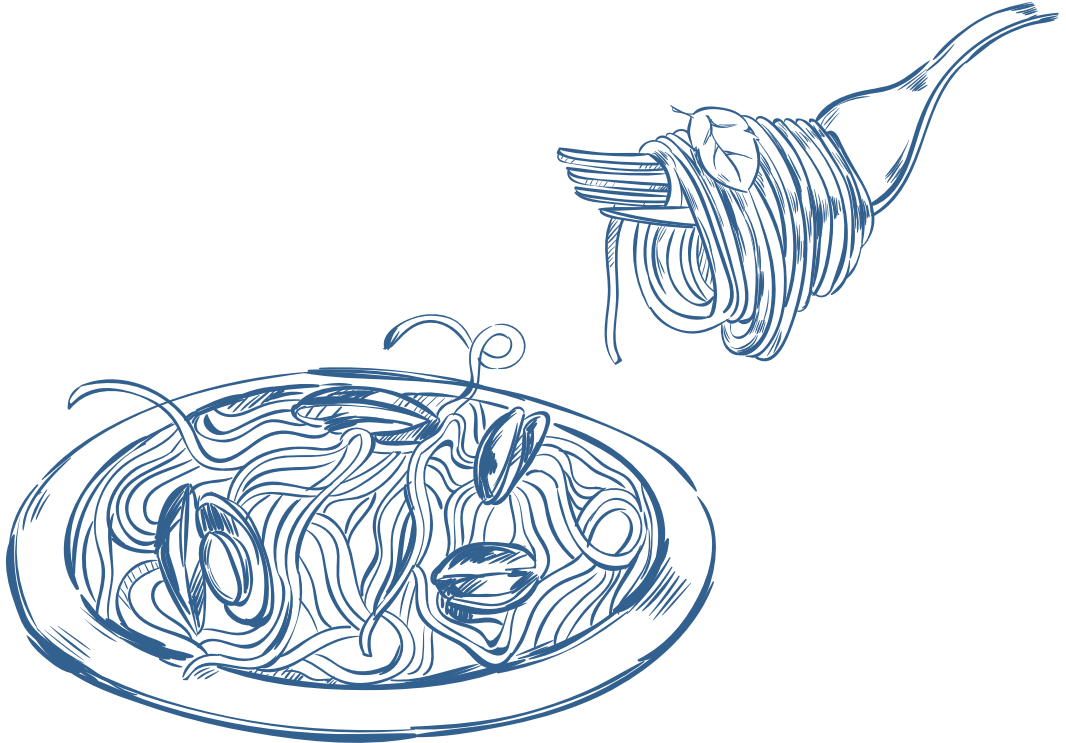
Antipasti di terra

LA FRITTURA DI PARTENOPE (per 2 persone) Zeppoline ^{1,6} , crocchè di patate ^{1,2,10} , arancino di riso ^{1,2,10} , montanara ^{1,6} , mozzarella in carrozza ^{1,2} , scaglie di polenta ¹	€ 14,00
FRITTATINA DI BUCATINI - 2 pezzi Bucatini ¹ , besciamella ^{1,2} , grana ^{2,10} , piselli, carne trita, pepe nero, basilico	€ 6,00
FIORI DI ZUCCA RIPIENI - 4 pezzi Fiori di zucca, ricotta ² , provola ^{2,10} , sale e pepe	€ 9,00
BRUSCHETTE OLIO EVO E POMODORO - 4 pezzi Pane tostato ¹ , pomodorini, basilico, origano	€ 8,00
PARMIGIANA DI MELANZANE Pomodoro, fiordilatte ² , melanzane, grana ^{2,10} , basilico	€ 8,00
PROSCIUTTO DI PARMA E BUFALA CAMPANA D.O.P. Prosciutto crudo e mozzarella di bufala ² DOP 250 g	€ 14,00
MOZZARELLA CAPRESE Mozzarella di bufala ² DOP 250 g, pomodoro ramato, olio, origano, basilico	€ 12,00
FRISELLA CON CAPONATA DI VERDURE E BUFALA Frisella, mozzarella di bufala ² DOP 250 g	€ 14,00

Primi piatti

PACCHERI¹ CON SCAMPI E CREMA DI PISTACCHIO Scampi ³ saltati in padella con crema di pistacchio ⁷ e in uscita: granella di pistacchio ⁷ , stracciatella ² e basilico	€ 18,00
SPAGHETTI¹ ALLE VONGOLE E POMODORINI GIALLI Vongole veraci ⁹ , pomodorini gialli, prezzemolo, olio e basilico	€ 18,00
LINGUINE¹ E POLIPETTI ALLA LUCIANA Pomodoro, aglio, olio, olive taggiasche e peperoncino	€ 14,00
SCIALATIELLI¹ ALLO SCOGLIO Cozze ⁹ , vongole ⁹ , calamari ⁹ , gamberi ³ , moscardini ⁹ cannolicchi ⁹ e pomodorini	€ 16,00
RISO¹ ALLA PESCATORA Riso Carnaroli, cozze ⁹ , vongole ⁹ , calamari ⁹ , gamberi ³ e pomodorini (polpo e pesce secondo arrivi giornalieri)	€ 16,00
PACCHERI¹ ALLA GENOVESE Cipolle stufate, carne di manzo, grana ^{2,10} e basilico	€ 14,00
ZITI¹ AL RAGÙ NAPOLETANO Straccetti di manzo, pomodoro san marzano, grana ^{2,10} e basilico	€ 14,00
PASTA E PATATE CON PROVOLA Pasta mista ¹ , crema di patate, provola affumicata ² , pomodoro e basilico	€ 12,00
MEZZAMANICA¹ ALLA CARBONARA Uova ^{4,10} , pecorino ² , parmigiano ^{2,10} e guanciale croccante	€ 12,00
SPAGHETTI¹ ALLA NERANO Zucchine, basilico, menta e provolone del Monaco ^{2,10}	€ 12,00

La tradizione partenopea
in ogni forchettata.



Secondi di mare

POLIPETTI ALLA LUCIANA Polipetti ⁹ , pomodorini, olive, capperi, peperoncino e crostini di pane ¹	€ 14,00
FRITTURA MISTA DI PESCE SANTA LUCIA Calamari ⁹ , gamberi ³ , alici fritte ^{1,5} , mazzancolle e pesci a seconda degli arrivi giornalieri, con insalata e limone	€ 20,00
ORATA⁵ AL FORNO Pomodorini, olive, capperi, olio EVO e basilico	€ 16,00
BRANZINO ALLA PIASTRA CON VERDURA CROCCANTE Branzino ⁵ intero con verdure miste saltate in padella	€ 17,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE Gamberi Argentini ³ , mazzancolle, calamari ⁹ e branzino/orata/ricciola/ombrina (secondo arrivi giornalieri)	€ 24,00
RICCIOLA ALLE ERBETTE Trancio di ricciola ⁵ spadellata alle erbe aromatiche	€ 18,00
OMBRINA AI 2 POMODORINI Trancio d’ombrina spadellata con olio, aglio e pomodorini gialli e rossi	€ 18,00

Secondi di carne

POLPETTE AL RAGÙ NAPOLETANO Polpette di manzo al pomodoro ^{1,4,10} con grana ^{2,10} e basilico	€ 12,00
SALSICCIA NAPOLETANA CON FRIARIELLI Salsiccia, friarielli, aglio, olio e peperoncino	€ 14,00
FILETTO DI MANZO CON VERDURE GRIGLIATE Filetto alla piastra con riduzione di vino rosso ¹ , zucchine, melanzane e radicchio	€ 23,00
FILETTO DI MANZO ALLA WORONOFF Filetto cotto in padella con olio evo, senape ⁸ e panna servito con patate al forno	€ 23,00
TAGLIATA DI ROASTBEEF Roastbeef alla piastra servito con germogli di soia, carote e sesamo	€ 18,00
TARTARE DI FILETTO Filetto di manzo, olio evo, senape ⁸ , limone, tuorlo d’uovo ¹⁰ , tabasco, trito di cipolla, capperi, acciughe ⁵	€ 24,00

Insalate e contorni

INSALATA CAESAR Insalata mista, pollo grigliato, scaglie di Grana ^{2,10} , crostini ¹ e salsa Caesar ^{2,4,5,8,10}	€ 10,00
INSALATONA Insalata mista, tonno ⁵ , pomodorini e mozzarella ²	€ 10,00
INSALATA MISTA DI STAGIONE	€ 5,00
PATATINE FRITTE¹	€ 5,00
PATATE CHIPS FRESCHE	€ 6,00
VERDURE GRIGLIATE Zucchine, melanzane, radicchio, pomodoro e peperone	€ 7,00
MELANZANE ALLA NAPOLETANA¹	€ 6,00
ZUCCHINE ALLA SCAPECE Zucchine, aglio, olio, aceto, basilico e menta	€ 6,00
FRIARIELLI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	€ 8,00
SCAROLA CON UVETTA, PINOLI, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI	€ 6,00

MENU BAMBINI

(Per bambini di età inferiore ai 10 anni)



PIATTO A SCELTA + BIBITA E COPERTO	€ 10,00
PIZZE BABY^{1,2} A scelta tra: Margherita baby ^{1,2,10} , Baby cotto ^{1,2,10} , Baby würstel e patatine ^{1,2,10}	
PRIMI PIATTI A scelta tra: Penne ¹ al pomodoro o pesto di basilico, Penne ¹ olio e grana ^{2,10}	
SECONDI PIATTI A scelta tra: Hamburger con patatine ¹ , Polpette ^{1,2,4,10} al ragù	

Pizze ripiene^{1,6}

 RIPIENO AL FORNO Ricotta ² , fior di latte ² , salame, pepe, grana ^{2,10} , basilico, pomodoro, olio EVO	€ 12,00
PIZZA FRITTA Ricotta ² , cicoli, provola affumicata ^{2,10} , pomodoro, pepe	€ 12,00
LUNA ROSSA Metà ripiena di salsiccia, funghi e fior di latte ² Metà con un velo di pomodoro, pomodorini, grana ^{2,10} , basilico, olio EVO	€ 13,00



Pizze di Partenope^{1,6}



MARINARA € 7,00

Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO

MARGHERITA (+ € 2 doppia mozzarella) € 8,00

Pomodoro, fior di latte², grana^{2,10}, basilico, olio EVO

PROVOLA E PEPE € 8,00

Pomodoro, provola affumicata^{2,10}, pepe, grana^{2,10}, basilico, olio EVO

VERACE € 10,00

Pomodorini freschi, basilico, provola affumicata^{2,10}, grana^{2,10}, olio EVO

NAPOLI € 10,00

Pomodoro, fior di latte², alici⁵, origano, basilico, olio EVO

CAPRICCIOSA € 12,00

Pomodoro, fior di latte², cotto, funghi, carciofini, olive nere, grana^{2,10}, basilico, olio EVO

PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI € 11,00

Pomodoro, fior di latte², cotto, funghi, grana^{2,10}, basilico, olio EVO

SALSICCIA E FRIARIELLI € 11,00

Provola affumicata^{2,10}, salsiccia, friarielli (peperoncino), grana^{2,10}, basilico, olio EVO

AMERICANA € 11,00

Pomodoro, fior di latte², würstel, patatine fritte¹, olio EVO

BUFALA € 12,00

Pomodoro, mozzarella² di bufala campana D.O.P., grana^{2,10}, basilico, olio EVO

DIAVOLA (rinforzata + € 2 ‘nduja di spilinga) € 12,00

Pomodoro, fior di latte², salame piccante, grana^{2,10}, basilico, olio EVO

GENOVESE NAPOLETANA € 12,00

Sugo alla genovese, fior di latte², grana^{2,10}, basilico, olio EVO

Pizze speciali^{1,6}



PARTENOPE € 13,00

Acciughe⁵, mozzarella di bufala², olive, pomodorini, crema di basilico, olio EVO

ORTOLANA € 13,00

Pomodoro, fior di latte², verdure miste, grana^{2,10}, basilico, olio EVO

L'ISOLANA € 13,00

Pomodoro, aglio, olive nere, capperi, basilico, olio EVO, origano in uscita: colatura di alici⁵

SAPORI DEL SUD € 14,00

Pomodoro, ‘nduja, grana^{2,10}, basilico, olio EVO in uscita: stracciatella²

SFIZIOSA € 14,00

Pomodorini cotti in padella, basilico, fior di latte², olio EVO grana^{2,10}. In uscita: capocollo e stracciatella²

IL VIZIO DEL MONACO € 15,00

Crema di zucchini, guanciale, grana^{2,10}, chips di zucchine, provolone del monaco²

FIOCCO € 15,00

Panna, fior di latte², cotto¹, basilico, crocchè di patate^{1,2,10} grana^{2,10}, pepe nero

PIZZA ALLA LUCIANA € 16,00

Pomodoro, aglio, basilico, olio EVO, peperoncino, polipetti⁵, olive e capperi

DONNA SOFIA € 12,00

Pomodoro, fior di latte², polpettine fritte¹, grana^{2,10}, in uscita: ciuffetti di ricotta²

PESCATORA € 13,00

Pomodoro, calamari⁵, gamberi³, frutti di mare⁵ (in base agli arrivi giornalieri)

SORRENTINA € 15,00

Fior di latte², grana^{2,10}, pepe nero, basilico, olio EVO in uscita: pesto di limone e calamari fritti^{1,5}

4 GIORNATE € 15,00

Pizza ai 4 gusti: 1. provola², salsiccia e friarielli 2. genovese e provola² 3. pomodoro e bufala² 4. pomodorini, fior di latte², salame di napoli Su tutto: grana^{2,10}, basilico, olio EVO

PISTACCHIELLA € 15,00

Fior di latte², grana^{2,10}, basilico, olio EVO in uscita: crema di pistacchio⁷, mortadella di pistacchio⁷, stracciatella² e granella di pistacchio⁷

4 FORMAGGI CAMPANA € 13,00

Bufala², provola affumicata², gorgonzola², provolone del monaco², olio EVO

VESUVIANA € 12,00

Provola affumicata², pomodorini cotti in padella con olio all’aglio, guanciale, peperoncino, grana^{2,10}, basilico, olio EVO

CLASSICA € 13,00

Pomodorini, fior di latte², basilico. in uscita: prosciutto crudo, rucola, grana^{2,10}, basilico, olio EVO

PATANELLA € 12,00

Fior di latte², patate al forno, salsiccia, gorgonzola, grana^{2,10}, basilico, olio EVO

richieste variazioni: doppia mozzarella + € 2, aggiunta di bufala + € 2, doppio pomodoro + € 2, altre variazioni da € 0,50

Dolci^{1*}

PASTIERA NAPOLETANA	€ 7,00
BABÀ AL RUM*	€ 6,00
TIRAMISÙ CLASSICO ^{1,2,4,10}	€ 6,00
CAPRESE AL CIOCCOLATO ⁷ - GLUTEN FREE -	€ 7,00
CANNOLO SICILIANO*	€ 6,00
DELIZIA AL LIMONE*	€ 7,00
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	€ 7,00
CHEESECAKE ^{1,4,10} FRAGOLA / FRUTTI DI BOSCO / MANGO / NUTELLA ¹	€ 7,00
COPPA DI GELATO (PANNA, LIMONE, FRAGOLA, CIOCCOLATO)	€ 4,00
GELATO 1 PALLINA (PANNA, LIMONE, FRAGOLA, CIOCCOLATO)	€ 2,00
SORBETTO AL LIMONE (con aggiunta di vodka + € 2)	€ 4,00
ANGELETTI CON NUTELLA	€ 6,00

Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO	€ 2,00
CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50
CAFFÈ GINSENG / CAFFÈ ORZO	tazza piccola € 2,00 tazza grande
CAPPUCCINO	€ 3,00
TÈ AL LIMONE / TÈ CLASSICO	€ 3,00
AMARI Montenegro, Braulio, Amaro del Capo, Sambuca, Baileys, Anima Nera, Amaro del capo, Jegermaister	€ 4,00

GRAPPA BIANCA/GIALLA	€ 4,00
GRAPPA NONINO	€ 5,00
WHISKY	€ 6,00

A bere

ACQUA	€ 2,50
San Bernardo naturale / gasata 0,50 cl	
BIBITE	€ 3,50
Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta / Aranciata amara / Sprite / Estathè al limone / Estathè alla pesca	

Cocktails

SPRITZ LIMONCELLO / APEROL SPRITZ / GIN TONIC	€ 7,00
---	--------

Birre¹ alla spina

Stella Artois ¹ - 5,2 % vol.	piccola € 3,50	media € 4,50
Franziskaner ¹ - 5 % vol.	€ 4,50	€ 6,00

Birre¹ in bottiglia

Ichnusa non filtrata - 5 % vol.	€ 6,00
Natavota Lager - Birreficio KBirr (Napoli) - 5,2 % vol. GLUTEN FREE	€ 6,00
Cuore di Napoli - Birreficio KBirr (Napoli) - 6 % vol. GLUTEN FREE	€ 6,00
Cap’ e Fierro - Birreficio KBirr (Napoli) - 10 % vol.	€ 6,00
Rossa Natavota - Birreficio KBirr (Napoli) - 9 % vol.	€ 6,00
Analcoliche ¹ - Corona Extra 0.0 - 0,0 % vol.	€ 6,00

Bollicine e Vini

BOLLICINE	bottiglia
Montelvini Promosso Frizzante - 11 % vol.	€ 16,00
Profumo fruttato e delicato, ottimo come aperitivo e per frittura.	
Montelvini Promosso Spumante Dolce - 9,5 % vol.	€ 20,00
Giallo paglierino con riflessi dorati, profumo intenso e aromatico, ideale per accompagnare i dolci	
Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - 11,5 % vol.	€ 26,00
Giallo paglierino, profumo fruttato di mela e pera, amabile	

VINI BIANCHI	calice	1/4	1/2
Vino Bianco Frizzante Montelvini- 11 % vol.	€ 3,50	€ 5,00	€ 7,00
			bottiglia
Moscato d’Asti - Terrabianca - 5 % vol.			€ 18,00
IRPINIA Falanghina D.O.C. “Lila” - 13 % vol.			€ 22,00
Nestor - Greco di Tufo D.O.C.G. - 13 % vol.			€ 26,00
Refiano - Fiano di Avellino D.O.C.G - 13 % vol.			€ 26,00
Bianco di Bellona - Irpinia Coda di volpe D.O.C. - 13 % vol.			€ 25,00
Lugana D.O.C. - Srimio Azienda agricola Sgreva - 13 % vol.			€ 22,00
Franciacorta Saten BENEDETTA BUIZZA - Tenuta Martinelli - 12,5 % vol.			€ 34,00

VINI ROSSI	bottiglia
Terra del Varo - Irpinia Aglianico D.O.C. - 13,5 % vol.	€ 24,00
Sanserino- Irpinia rosso D.O.C. - 13 % vol.	€ 22,00
Chianti DOCG - Cantina Pirovano - 12 % vol.	€ 17,00
Morellino di Scansano - Col di Bacche - 13,5 % vol.	€ 24,00
VINI ROSATI	bottiglia
Vela Vento - Irpinia Rosato - 13 % vol.	€ 24,00

Informazioni per il cliente

COPERTO € 2,50

ALLERGENI PRESENTI

Si prega di avvisare il nostro personale nel caso di allergia o intolleranze



GLUTINE



LATTOSIO



CROSTACEI



UOVA



PESCE



LIEVITO



FRUTTA
A GUSCIO



SENAPE



MOLLUSCHI



LISOZIMA

***chiedere al personale (Vedi etichetta)**