

FRITTIERTES

CUOPPO DI PESCE

Tintenfisch, Garnelen, Anchovis, Zeppoline Meeresalgen, Pfeffer. ^{1 3 4}

€14.90

FRITTATINA CLASSICA

Pasta, Béchamel, Parmesan, gekochter Schinken, Mozzarella, Erbsen. ^{1 8 14}

€3.50

FRITTATINA ALLA GENOVESE

Pasta, Genovese (Zwiebeln, Möhren, Sellerie, Kirschtomaten, Rind, Schweinefleisch), Béchamel. ^{1 2 14}

€4

CROCCHÉ (2)

Kartoffeln, Eier, Petersilie, Provolone, Parmesan, Salz, Pfeffer, Brotkrümel. ^{1 8}

€4.70

PALLA DI RISO (2)

Reis, Butter, Pfeffer, Parmesan, Fior di Latte, Mozzarella, Eier, Brotkrümel. ^{1 5 8}

€3.50

PARTENOPE081.COM



MONTANARA CLASSICA

Wasser, Salz, Mehl, Hefe, Tomaten, Parmesan, Basilikum. ^{1 8}

€3.50

MONTANARA SORRENTO

Montanara mit Schinken, Zitrone, Ricotta. ^{1 8 14}

€5

ZEPPOLINE PARTENOPE (5)

Algen-Zeppoline und Pizzateig frittiert, mit Wasser hydratisiert. ^{1 4}

€3.50



PASTA GLUTENFREI

DITALONI RIGATI RIGATONI



ALLERGENE INDEX

- 1 GLUTENHALTIGES GETREIDE
- 2 SELLERIE
- 3 KRUSTENTIERE
- 4 FISCH & MEERESFRÜCHTE
- 5 EIER
- 6 NÜSSE & ERDNÜSSE
- 7 SOJA
- 8 MILCH & MOLKEREIPRODUKTE
- 9 SESAM
- 10 SENF
- 11 LUPINE
- 12 MUSCHELN
- 13 SULFIT
- 14 SCHWEINEFLEISCH



O' Cunto
 Si me fai magná comme dico io,
 ti pago come vuoi tu.
 Ma si non me fai magná comme dico io
 e me vuó fá magná comme vuó tu
 io te pago pure, ma non ce torno chiú!



Si vuó campa
 anne e annúne,
 vive vino 'ncopp' e maccarune.

DESSERTS

SFOGLIATELLA RICCIA

Neapolitanischer Blätterteig gefüllt mit gekochtem Grieß, Ricotta, kandierten Früchten, Gewürzen. ^{1 5 8}

€4.90

CANNOLO SICILIANO

nach traditionell sizilianischer Art frittierte Teigrollchen mit Ricottacreme. ^{1 5 8}

€4.90

BABÁ NAPOLETANO

Das neapolitanische Rum Babá ist eine feste Institution in der italienischen Gebäckkunst. ^{1 5 8}

€4.90

MIGLIACCIO NAPOLETANO

Migliaccio ist eine typische Neapolitanische Nachspeise zum Karneval, ein Kuchen aus Grieß und Ricottacreme. ^{1 5 8}

€4.90

PASTIERA

Traditionsreiches Neapolitanisches Dessert aus Vollkorn, gefüllt mit Ricotta, Zucker, Eiern im Blätterteigmantel. ^{1 5 8}

€4.90

PARTENOPE081.COM

Folge uns auf Instagram @PARTENOPE_081

Mach ein Foto und tagge uns @PARTENOPE_081

PIZZA

DIE ROTEN

MARINARA €6.50
San Marzano Tomaten, Knoblauch, Oregano, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 8}

MARGHERITA €7
San Marzano Tomaten, Mozzarella aus Agerola, Parmesan, Basilikum, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 8}

MARGHERITA PROVOLA E PEPE €9
San Marzano Tomaten, Provolone aus Agerola, Pfeffer, Parmesan, Basilikum, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 8}

BUFALINA €10.90
San Marzano Tomaten, Büffelmozzarella aus Campania d.o.p., Basilikum, Parmesan, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 8}

DIAVOLA €10
San Marzano Tomaten, Salami Spianata (pikant), Parmesan, Basilikum, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 8 14}

ORTOLANA VEGANA €9
San Marzano Tomaten, Zucchini, Auberginen, Pepperoni, Pilze, Extra Virgin Olivenöl. ¹

ORTOLANA VEGETARIANA €10
San Marzano Tomaten, Provolone aus Agerola, Zucchini, Auberginen, Paprika, Pilze, Basilikum, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 8}

DIE WEISSEN

PORCINI E SALSICCIA €12
Piennolo Kirschtomaten, Fior di Latte aus Agerola, Salsiccia, Steinpilze, Parmesan, Basilikum, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 8 14}

BURRATA E MORTADELLA €13
Provola aus Agerola, Mortadella, Burrata, Pistazienpesto, Parmesan, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 6 8 14}

COSTIERA €9.50
Provola aus Agerola, Zesten von Zitronen der Amalfiküste, Paprika, Pecorino, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 8}

QUATTRO FORMAGGI €13
Fior di Latte, Fontinakäse, Gorgonzola, Pecorino, Parmesan, Basilikum, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 8}

SALSICCIA E FRIARIELLI €13
Fior di Latte, Salsiccia, Brokkoli, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 8 14}

GEFÜLLTE CALZONI

CALZONE CLASSICO €12
Büffelricotta, Neapolitanisches Cicoli, gekochter Schinken, Salami Napoli, San Marzano Tomaten, Paprika, Mozzarella, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 8 14}

CALZONE VEGETARIANO €12
Büffelricotta, Aubergine, Provolone, San Marzano Tomaten, Parmesan, Basilikum, Extra Virgin Olivenöl. ^{1 8}

VORSPEISEN:

ANGIOLETTI PARTENOPE

Frittierte Pizzateigstreifen, San Marzano Tomatensauce, Büffelstracciatella aus Campania. ^{1 8}

€6.50

PROVOLA ALLA PIZZAIOLA

Kirschtomatensauce, Oregano, geräucherter Provolone. ^{1 8}

€8.50

GÂTEAU DI PATATE

Kartoffelmus, Pecorino, Parmesan, Provolone, gekochter Schinken, Salami, Mortadella, Brotkrümel. ^{1 8 14}

€6.50

INVOLTINO TERRA MIA (4)

Auberginenröllchen mit Ziegenkäse. ⁸

€7

POLIPETTI ALLA LUCIANA WITH SIDE DISHES

Nach Moschus riechender Octopus mit Kirschtomaten, schwarzen Oliven, Kapern. ^{1 4}

€18

ERSTER GANG

PASTA

RAGÚ NAPOLETANO €12
Tomatensauce, Rind, Schweinefleisch, 24 Stunden gekocht. ^{1 14}

RAGÚ VEGETARIANO €9.90
Tomatensauce, saisonales Gemüse, 12 Stunden gekocht. ^{1 2 8}

RAGÚ GENOVESE PARTENOPE €12
Ragout mit weissen Zwiebeln, Schweinefleisch, Rindfleisch, Pecorino, 12 Stunden gekocht. ^{1 2 4 8 14}

SCARPARIELLO €8.90
Knoblauch, Öl, vesuvianische Kirschtomaten, Basilikum. ¹

PASTA E PATATE CON PROVOLA €9
Gemischte Pasta, Kartoffeln aus Avezzano, Provolone, Basilikum. ^{1 2 8}

HAUPTGANG MIT BEILAGEN NACH WAHL

BACCALÁ FRITTO €13
In Mehl gestäubter, frittierter Kabeljau. ^{1 4}

PARMIGIANA POVERELLA €10
Frittierte Aubergine mit Tomatensauce, Parmesan, Basilikum. ^{1 8}

BEILAGEN

ZUCCHINE ALLA SCAPECE €3.90
Frittierte Zucchini, in Essig und Minze mariniert

MELANZANE A FUNGHETTO €3.90
Gebratene Aubergine, Kirschtomaten, Basilikum, Knoblauch.

PEPERONI IN PADELLA €3.90
Pepperoni aus der Pfanne mit Oliven, Kapern, Knoblauch

PEPERONCINO RO CIUMMO (AUS DEM FLUSS) €5
Milde grüne Pepperoni, Pflaumtomaten, Basilikum, Knoblauch.