

SPEISEKARTE

PARTENOPE 081

Tradition, Qualität und Sorgfalt

Die Gerichte in unserem Restaurant spiegeln die Stadt Neapel wieder, da wir nur frische, biologische Zutaten aus der Region Neapel verwenden. Wir präsentieren authentische italienische Küche und bringen ein Stück Heimat in unsere Küche.

Im Einklang mit der Slow-Food-Bewegung legen wir Wert auf Qualität, Nachhaltigkeit und die Herkunft unserer Lebensmittel.

Slow Food ist ein globales Netzwerk von Gemeinschaften und Aktivisten, dass ein gemeinsames Ziel verfolgt: den Zugang zu gutem, sauberen und fairem Essen zu gewährleisten. Gegründet 1986 in Italien, ist es heute in über 160 Ländern vertreten.

In einer Welt, in der Mahlzeiten oft hastig eingenommen werden, nehmen wir uns die Zeit, mit Sorgfalt zu kochen, und laden Sie ein, zur Ruhe zu kommen und jeden Moment zu genießen.

Vorspeisen

ANTIPASTI

Mozzarella di bufala D.O.P. Mix aus italienischen Gemüsebeilagen, Käses, Oliven, hausgemachtes Brot **18**

BRUSCHETTA

Knuspriges hausgemachtes Brot mit frischen Kirschtomaten, Basilikum, Knoblauch, Olivenöl extra **7,5**

BURRATA DI BUFALA E POMODORINI

Burrata D.O.P. (125g), Salat, Kirschtomaten und Olivenöl **12**

MONTANARA CLASSICA

*Vegan möglich
Frittierte Mini-Pizzen mit San-Marzano-Tomaten und Parmesan (2 Stück) **8,9**

ARANCINO NORMA

Panierte Reisbällchen mit Tomatesauce, Aubergine und Mozzarella **4,9**

CROCCHÈ NAPOLETANO

Goldene Kartoffelkroketten mit Provolone-Käse, Petersilie, Parmesan und schwarzem Pfeffer **4,5**

NEU DOPPIO CRUNCHY

Unser charakteristischer doppelschichtiger Padellino-Teig, hergestellt aus einer Mischung aus Weizen, Dinkel, Soja und Reis, langsam fermentiert für mehr Tiefe und Bäckbarkeit, wird außen knusprig und innen weich gebacken.

Ragù Genovese

Langsam geschmortes Rinderragù mit zarten Zwiebeln und Pecorino-Fondue **8,5**

Vesuvio

Pizzutello-Tomaten-Eintopf mit Basilikum, geriebenem römischem Conciato-Käse und schwarzen Oliven **7,5**

OLIVEN

Italienische Oliven **3,9**

HAUSGEMACHTES BROT

3

Pizza

MARINARA NAPOLETANA

*Vegan möglich
San-Marzano-Tomatensauce, Cetara-Sardellen, Kapern, Schwarze Oliven, Knoblauch und Oregano **11,9**

MARGHERITA

San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, Basilikum, Olivenöl **12,5**

PROVOLA E PEPE

San-Marzano-Tomaten, Provola di Agerola, Schwarzer Pfeffer, Basilikum, Olivenöl **13**

BUFALINA 2.0

San-Marzano-Tomaten, Kirschtomaten, Mozzarella di bufala D.O.P., Parmesan, Basilikum und Olivenöl **16**

DIAVOLA

San-Marzano-Tomaten, Pikante Spianata-Salami, Fior di Latte, Basilikum und Olivenöl **16**

VEGETARIANA

Gelbe Tomatensauce, Fior di Latte, Zucchini, Aubergine, Geröstete Artischockenherzen, Basilikum und Olivenöl **16**

VEGANA

Gelbe Tomatensauce, Zucchini, Aubergine, marinierte Artischocken, Basilikum, Olivenöl **15**

CAPRICCIOSA

San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, italienischer Kochschinken, Champignons, Artischocken und Oliven **16,9**

COTTO E FUNGI

San-Marzano-Tomaten, Fior di Latte, frische Champignons und italienischer Kochschinken **16**

4 FORMAGGI

Provola di Agerola D.O.P., Parmigiano Reggiano, Pecorino, Gorgonzola D.O.P., Basilikum, Olivenöl **16,5**

BURRATA TARTUFO

San-Marzano-Tomaten, cremige Burrata D.O.P. (Stracciatella), Sommertrüffel, Basilikum, Olivenöl **18,9**

TOPINAMBUR

Topinamburcreme, Fior di Latte, getrocknete Tomaten, Topinambur-Chips, hausgemachte eingelegte Zwiebeln, Chili-Fäden.
Kreiert für die World Pizza Championship 2024 in Neapel von unserem Chef Francesco Scognamiglio, Platz 16 von 400 Teilnehmern. **18**

CALZONE CLASSICO

Gefüllt mit Ricotta, Salami Napoli, Grieben, Fior di Latte, San-Marzano-Tomaten und Olivenöl **16,9**

CALZONE VEGETARIANO

Gefüllt mit Ricotta, geräuchertem Provolone-Käse, gelben Tomaten, frittiertem Aubergine, Basilikum und Olivenöl **16**

+Extra Burrata **4**

+Extra Salami / Schinken **3**

+Extra Gorgonzola/Mozzarella/Provola **3**

+Extra Veggies **3**

Pasta

Montag bis Mittwoch

Cannelloni Veggio

Gemüse-Ragout und Ricotta **15**

Cannelloni Ragù Napoletano

Rinderragout und Ricotta **16**

Donnerstag bis Sonntag

O SOLE MIO

*Vegan möglich

Pasta (120 g) mit einer verlockenden Sauce aus gelben Tomaten, Stracciatella, frischem Basilikum und Zitronenzeste +Sardische Sardellen extra **3** **16,5**

RAGÙ NAPOLETANO

Rigatoni (120g) mit einem reichhaltigen, langsam geschmorten Rinderragout in San-Marzano-Tomatensauce und Parmesan **16,9**

RAGÙ GENOVESE

Rigatoni (120g) mit zartem Rinderragout, über 12 Stunden langsam geschmort, mit goldbraun gerösteten Zwiebeln aus Montoro (Kampanien) und Parmesan **16,9**

PASTA TARTUFO

Manfredi pasta (120g) mit Parmesan, Butter und schwarzem Trüffel **22**

Secondi

PARMIGIANA DI MELANZANE

Geschichtete frittierte Aubergine in einer reichhaltigen Tomatensauce mit geschmolzenem Parmesan, Mozzarella und frischem Basilikum **13**

ENTRECOTE (250Gr)

Saftiges argentinisches Rindfleisch, gegrillt und serviert mit Ofenkartoffeln und einem frischen Salat **26**

Beilage

RUCOLA GRANA E POMODORINI

*Vegan möglich
Rucola, Grana Padano und frische Kirschtomaten klein **6,9** / groß **12**

PEPERONI IN PADELLA

Gebratene rote Paprika mit Kapern und Oliven **6,9**

MELANZANE A FUNGHETTO

Gebratene Auberginen mit Kirschtomaten **6,9**

ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Gebratene Zucchini mit Minze und Knoblauch **6,9**

* Je nach Saison verfügbar

Dessert

TIRAMISU

Mascarpone-Creme, in Espresso getränkte Löffelbiskuits und Kakaopulver **7,5**

PANNA COTTA

Basilikum-Panna-Cotta mit Passionsfruchtsauce **6,9**

Kinder

PIZZA BAMBINO

Margherita **8**
Cotto (Margherita + Kochschinken) **9**

PASTA BAMBINO

Kleine Portion Pasta für Kinder, serviert in einer Tomatensauce **8**

GLUTEN FREE

Vorspeisen

BRUSCHETTA

9,5

Pizza

Unsere glutenfreien Pizzen sind verfügbar – Freitag bis Samstag von 17:00 bis 22:00 Uhr.

Wir möchten auch betonen, dass wir einen separaten Bereich und einen Ofen haben, der ausschließlich für glutenfreie Pizzen genutzt wird, um Personen mit Glutenempfindlichkeiten und -allergien gerecht zu werden.

MARGHERITA

18

VEGETARIANA

20

BUFALINA 2.0

21

VEGANA

19

MARINARA

17,5

DIAVOLA

20

Pasta

Glutenfreie Pasta täglich verfügbar.

Es besteht eine geringe Möglichkeit der Glutenkontamination, da die Pasta nicht in einer separaten Küche zubereitet wird.

Wartezeit: ca. 25–30 Minuten.

O' SOLE MIO

18

RAGÙ GENOVESE

20

RAGÙ NAPOLETANO

19,5

PASTA TARTUFO

25

PARTENOPE 081 FRIEDRICHSHAIN BERLIN

IHR FEEDBACK IST UNS WICHTIG

Hat Ihnen Ihr Erlebnis gefallen? Machen Sie ein Foto, markieren Sie uns auf Instagram oder hinterlassen Sie eine Google-Bewertung und genießen Sie einen Limoncello auf unsere Kosten.



★★★★

GOOGLE REVIEW



INSTAGRAM
partenope_081

www.partenope081.com

SPEISEKARTE

Alle Preise sind in € angegeben und enthalten die Mehrwertsteuer. Für Take-away-Boxen berechnen wir 0,50 €

WIR AKZEPTIEREN NUR KARTENZAHLUNG

Bitte beachten Sie, dass es während der Stoßzeiten aufgrund der begrenzten Kapazität des Pizzaoftens zu längeren Wartezeiten kommen kann.

Icon-Referenzen

Hier findest du die Allergen-Symbole. Diese Icons befinden sich neben jedem Gericht.

