





Partenope ist der Name einer antiken griechischen Stadt| die sich im Gebiet der heutigen Stadt *Neapel* befindet.

Der Name *Partenope* kommt aus der griechischen Mythologie| genauer gesagt aus der griechischen Sirene *Partenope* die an der Küste der Stadt an Land gespült wurde.

***“Leidenschaft und Zusammenarbeit bündeln
unseren Weg an derselben Kreuzung“***

Francesco Valletta & Gianluigi Iorio

Unser Motto ist
“Poc´ ma buon“

Beide Söhne der einzigartigen Vesuvlandschaft
sind mit der neapolitanische Küche mit
Generationen aufgewachsen und lassen Sie
nun an dieser teilhaben.

Benvenuti im **Partenopeo**.

“Bon´ Appettit | Favúrite!“

MITTAGSMENÜ

Vom Dienstag bis Freitag

Ab 12.00 – 14.30 Uhr

*Alle Menüs werden serviert mit eine Tagesvorspeise

Menu 1

Große Salat des Tages A|B|C|D|E|F|G|H|I|L|M|N 14,90

Mit Dessert des Tages oder Espresso

Menu 2

Pasta des Tages A|B|C|D|E|F|G|H|I|L|M|N 16,90

Mit Dessert des Tages oder Espresso

Menu 3

Fisch oder Fleisch des Tages A|B|C|D|E|F|G|H|I|L|M|N 18,90

Mit Dessert des Tages oder Espresso

Alle Menüs können auch zum Mitnehmen vorbereitet werden

EINE REISE NACH NEAPEL

4-Gänge-Menü A|B|C|D|E|F|G|H|I|L|M|N 54,90

Täglich frische Zutaten ausgewählt nach Partenopeo Chefs Art

ACCUMMINCIAMME ACCUSSI ...

A´Fresell´ Partenopea DIG|I|L (EXTRA Rohschinken 4,00€) 14,90

Hausgemachtes Knäckebrot | Mozzarella di Bufala Campana DOP | Kirschtomaten und Frischer Basilikum

A´Parmigian´ e mulignan´ A|C|D|G 15,90

Neapolitanischer Auberginenauflauf

O´Panariello A|C|D|G|N 16,90

Frittierte Spezialitäten nach Partenopeo Chefs Art

O´Purpetiello a´ lucian´ B|G|H|L 17,90

Moscardini Oktopus | Kapern | Schwarze Oliven aus Gaeta mit Piennolo Tomatensauce

SPUZZULIAM´NU POC (Ab 2 Personen)

Antipasto Partenopeo A|B|C|D|E|F|G|H|I|L|M|N. 26,90

Gemischte Vorspeisenplatte nach Partenopeo Chefs Art

Salumi e Formaggi A|B|C|D|E|F|G|H|I|L|M|N 28,90

Aufschnitt und Käse Selection nach Partenopeo Chefs Art.

A´ PAST

Spaghettone alla Nerano ^{A|D|E|G|I} 14,90
Frierterte Zucchini | Grana Padano | Provolone-käse

Gnocchi alla Sorrentina ^{A|D|E|G|I} 14,90
Ausgemacht Gnocchi | San Marzano Tomatensauce | Mozzarella di Bufala

Pasta Patate e Provola ^{D|G|H|I} (EXTRA Trüffel 5,00€) 14,90
Pasta mit Kartoffeln und Provola- Käse

Rigatoni alla Genovese ^{D|G|I} 15,90
Weißer Kalbs- Zwiebel Ragout nach neapolitanischer Tradition

Paccheri al Ragù Partenopeo ^{D|G|I} 16,90
San Marzano Tomatensauce Ragout mit Gemischte Fleisch Stück 8 Stunden Gekocht

O´PESC

O´Cuopp´e Mar ^{A|B|C|D|E|I} 20,90
Frittierte Fisch nach Neapolitanischer Tradition Street Food

Für weiter Frische Fisch Gerichte, fragen Sie gerne bei unserem Personal nach.

A´ CARN

A´Purpett´ al Sugo ^{A|D|G|I} 17,90
Rind Fleisch Bällchen in San Marzano Tomatensauce

E´Sasicc´ & Friariell´ ^{D|G|I} 22,90
Gegrillte Ausgemachte Salsiccia aus alte Neapolitanischer Tradition mit Neapolitanischer Steckrübenkohl

PIZZE (Classiche)

A´Marinara A D H I	8,90
<i>San Marzano Tomatensauce Oregano Knoblauch Sardellen Olio Extra Vergine D´Oliva</i>	
A´Margherita A D G H I	9,90
<i>San Marzano Tomatensauce Fior di Latte Olio Extra Vergine D´Oliva frischer Basilikum</i>	
A´Provola e Pepe A D G	10,90
<i>Bianca mit Fior di Latte geräucher Provola Käse Pfeffer frischer Basilikum</i>	
L´Ortolana A D G I	11,90
<i>San Marzano Tomaten Sauce Fior di Latte und frisches saisonalens Gemüse</i>	
A´Tonno A D G I	12,90
<i>Bianca mit Fior di Latte Thunfisch rote Zwiebel aus Tropea frischer Basilikum</i>	
A´Quattro Formaggi A D G I	13,90
<i>Bianca mit Fior di Latte Provola Käse Grana Padano Gorgonzola</i>	
A´Vesuviana A D G I	14,90
<i>San Marzano Tomatensauce Piennolo Tomaten DOP Mozzarella di Bufala DOP frischer Basilikum</i>	
O´Calzone Napoletano A D G I	14,90
<i>San Marzano Tomatensauce Fior di Latte Büffel Ricotta Neapolitanischer Salami Gekochter Schincken</i>	

PIZZE (Speciali)

A´Piccante A|D|G|I (EXTRA Nduja aus Kalabrien 3,00€) **14,90**

*San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Scharfe Salami |
Piennolo Tomaten D O P | Geriebener Pecorino*

A´Capricciosa Napoletana A|D|G|I **14,90**

*San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Gegrillte Artischocken |
Gekochter Schincken | Schwarz Oliven | Gegrillte Austernpilzen*

A´Fiocco A|D|G|I **15,90**

Bianca mit Fior di Latte | gekochter Schinken | Kartoffel Kroche | Sahne

A´Salsiccia & Friarielli A|D|G|I **15,90**

*Bianca mit Fior di Latte | Salsiccia | Provola Käse und
Neapolitanischer Steckrübenkohl*

A´Primavera A|D|G|I **16,90**

*San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Rucola |
Kirschtomaten | Rohschinken | Scaglie di Parmigiano*

A`Mortadella A|D|G|H|I **17,90**

*Bianca mit Fior di Latte | Mortadella | Burrata Fresca |
Pistazienpesto und Geriebener Pistazien*

O´CORE RIND´O ZUCCHER (Dessert)

O´Babbá A|D|G|H|I|L (EXTRA Nutella oder Pistazien 1,50€) **8,90**

Hefeteig mit Rum aus Neapel

A´Pizza Cá Nutell´ A|D|H|I|K **10,90**

Pizza mit Nutella füllung und Geriebener Pistazien

BEVIAMOCI SU

Select I Campari I Hugo Spritz ¹ 7,90
Prosecco | Soda | Garniture

Faccia Gialla¹ | ¹³ 8,90
Limoncello | Prosecco | Soda

Select Sour ¹ 9,90
Select | Orangen saft | Zitronen saft | Zuckersirup

Negroni ^G 10,90
Gin | Campari | Rot Vermouth

Lady Negroni ¹ | ¹³ | ^G 10,90
Vodka | Weiß Vermouth | Pink Grapefruit

Partenopeo Mule ¹⁸ 11,90
Whiskey | Angostura Bitter | Ginger Beer

Don Salvatò ¹¹ | ¹² | ¹⁸ 11,90
Rum | Kaffee Likör | Espresso | Rohrzucker

SE L'ALCOOL NON LO REGGI...

Crodino I San Bitter Spritz ¹ 6,90
Soda | Garniture

Partenope ¹ 7,90
Bitter Lemon | Frischer Basilikum | Zucker | Soda | Limette

Donna Sofì ¹ 8,90
Red Bull | Maracuja Saft | Passion Fruit | Tonic Water

Für weitere Aperitifs fragen Sie gerne bei unserem Personal nach.

FATT`NA BIRR`

	 PAULANER	0,33 l 0,5 l
Paulaner Münchner Hell vom Fass ¹		3,90 4,90
Paulaner Radler ¹		3,90 4,90
Paulaner Münchner Alkoholfrei ¹		4,90
Paulaner Weißbier naturtrüb ¹		5,50
Paulaner Weißbier Dunkel ¹		5,50
Paulaner Weißbier Leicht "Hopf" ¹		5,50
Peroni (Nastro Azzurro) ¹		4,50

LE BOLLICINE ...

0,1 L | 0,75 L

DUBL Brut Edition Metodo Classico ^G 6,90 | 44,90
Feudi di San Gregorio | 100% Greco | Kampanien

DUBL ESSE Rosato Dosaggio Zero ^G | 59,90
Feudi Di San Gregorio | 100% Aglianico | Kampanien

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature ^G | 179,90
Laurent - Perrier | 100% Chardonnay | Champagne

VINO BIANCO

0,1 L | 0,75 L | 1,5 L

Vino Bianco Partenopeo I.G.P ^G 7,50 | 25,90
Romano Vini | 100% Catalanesca del Monte Somma | Kampanien

Albablu I.G.T ^G 8,20 | 27,90
Campo alle Comete | 100% Vermentino | Toskana

Sauvignon D.O.C ^G | 32,90
Sirch | 100% Sauvignon Blanc | Friuli Colli Orientali

Chardonnay D.O.C ^G | 34,90
Sirch | 100% Chaerdonnay | Friuli Colli Orientali

Serrocielo D.O.C ^G | 34,90
Feudi di San Gregoio | 100% Falanghina | Kampanien

Cutizzi D.O.C.G ^G | 35,90 | 73,90
Feudi di San Gregorio | 100% Greco di Tufo | Kampanien

VINO ROSÉ

0,2 L | 0,75 L | 1,5 L

Rosato San Gregorio I.G.T ^G 8,60 | 29,90 | 62,90
Feudi di San Greogorio | 100% Aglianico | Kampanien

VINO ROSSO

0,2 L | 0,75 L | 1,5 L

Vino Rosso Partenopeo D.O.C. ^G

Romano Vini | 100% Lacryma Christi | Kampanien

8,20 | 27,90

Primitivo I.G.T. ^G

Feudi di San Gregorio | 100% Primitivo | Apulien

8,60 | 29,90

Piedirosso I.G.T. ^G

Feudi di San Gregorio | 100% Piedirosso | Kampanien

| 32,90

Teodosio D.O.C (Bio) ^G

Basilisco | 100% Aglianico del Vulture | Basilikata

| 36,90

Stupore Bolgheri D.O.C. ^G

Feudi di San Gregorio | 50% Merlot 30% Cabernet Sauvignon 20% Syrah | Toskana

| 42,90

Taurasi D.O.C.G. ^G

Feudi di San Gregorio | 100% Aglianico | Kampanien

| 45,90 | 99,90

VINO DOLCE

0,1 L | 0,5 L

Privilegio D.O.C. ^G

Feudi di San Gregorio | 100% Fiano Passito | Kampanien

8,90 | 42,90

*** Alle Weine enthalten Sulfid**

O'CAFFÈ Caffè dei Partenopei

Espresso	2,50
Decaffeinato	2,90
Doppio Espresso	4,90
Cappuccino ^D	3,90

Whittington Tea 4,90

Grüner ⁹ | Früchte | Schwarzer ⁹ | Kamille | Frische Minze

DIGESTIVI & GRAPPE 4 cl

Limoncello ^{1 G} <i>(aus Kampanien)</i>	4,90
Nocino ^{1 G} <i>(aus Kampanien)</i>	4,90
Grappa 903 Tipica ^G	5,90
Grappa 903 Barrique ^G	6,90

*Für weitere Digestifs - Grappa oder Likör fragen
Sie gerne bei unseren Personal nach.*

BEVANDE ANALCOLICHE

San Pellegrino	0,25 l 0,75 l	3,80 6,90
Acqua Panna	0,25 l 0,75 l	3,80 6,90
Coca Cola	^{1 3 12 18} 0,2 l	3,80
Coca Cola Light	^{1 3 12 18} 0,2 l	3,80
Fanta	^{1 3} 0,2 l	3,80
Spezi Paulaner	^{1 8 12} 0,5 L	4,90
Tonic Water	¹³ Bitter Lemon Ginger Ale 0,2 l	3,80
Ginger Beer	¹³ 0,2 l	3,80
Pink Grapefruit	^{1 13} 0,2 l	3,80
Sprite	¹⁴ 0,2 l	3,80
Crodino	¹ 0,1 l	4,20
San Bitter	¹ 0,1 l	4,20
Red Bull Energy Drink	^{1 12 14 9} 0,25 l	4,90

SUCCHI DI FRUTTA

0,2 l | 0,33 l

Apfel-Nektar	³	3,80
Maracuja-Nektar		3,80
Johannisbeer-Nektar		3,80
Orangen Saft	³	3,80
Saftschorle		4,20

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = mit Konservierungsstoffen
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärkern
- 5 = geschwefelt
- 6 = geschwärzt
- 7 = gewachst
- 8 = mit Phosphat
- 9 = mit Süßungsmitteln (kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken)
- 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 11 = Milcheiweiß
- 12 = koffeinhaltig
- 13 = chininhaltig
- 14 = taurinhaltig
- 15 = gentechnisch verändert
- 16 = mit Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)
- 17 = Nitritpökelsalz| Nitrat
- 18 = Säuerungsmittel

A = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

B = Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse

C = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

D = Milch und Milcherzeugnisse

E = Sellerie und Sellerieerzeugnisse

F = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse

G = Schwefeldioxid und Sulfite

H = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

I = Glutenhaltiges Getreide (Weizen I1 | Gerste I2 | Roggen I3 | Hafer I4 | Dinkel I5 | Kamut I6)

J = Lupinen und Lupinenerzeugnisse

K = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse

(Mandeln K1 | Haselnüsse K2 | Walnüsse K3 | Kaschunüsse K4| Paranüsse K5| Pistazien K6 | Macadamia K7| Pecannüsse K8)

L = Senf und Senferzeugnisse

M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse

N = Weichtiere und Weichtierzeugnisse

