





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´ Appetit | Favúrite!“

MITTAGSMENÜ

Vom Dienstag bis Freitag

Ab 12.00 – 14.30 Uhr

*Alle Menus werden serviert mit eine Tagesvorspeise

Menu 1

Pizza nach Wahl A|B|C|D|E|F|G|H|I|J|L|M|N 13,90

(A`Marinara – A` Margherita – A` Provola e Pepe – L` Ortolana – A` Tonno –
A` Capriocciosa – A`Piccante)

**Mit Dessert des Tages oder Espresso*

Menu 2

Nudeln nach Wahl A|B|C|D|E|F|G|H|I|J|L|M|N 14,90

(Spaghettoni alla Nerano – Gnocchi alla Sorrentina – Rigatoni alla Genovese –
Paccheri al Ragù Partenopeo)

**Mit Dessert des Tages oder Espresso*

Menu 3

Fleisch nach Wahl A|B|C|D|E|F|G|H|I|J|L|M|N 16,90

(Rind Fleisch Bällchen in Tomatensauce oder Gegrillte Salsiccia mit
Steckrübenkohl)

**Mit Dessert des Tages oder Espresso*

Menu 4

Fisch nach Wahl A|B|C|D|E|F|G|H|I|J|L|M|N 18,90

(Frittierte Calamari und Gambas oder Fischsuppen nach Partenopeo Chef Art)

**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 ACCUSSÌ ...

A´Fresell´ Partenopea D|G|H|L (EXTRA Rohschinken 4,00€) 15,90
Hausgemachtes Knäckebrot | Mozzarella di Bufala Campana DOP | Kirschtomaten und Frischer Basilikum

O´Panariello A|C|D|G|N 16,90
Frittierte Spezialitäten nach Partenopeo Chefs Art

A´Parmigian´ e mulignan´ A|C|D|G 17,90
Neapolitanischer Auberginenaufauf

O´Purpetiello a´ lucian´ B|G|H|L 18,90
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. 28,90
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
<i>Frietterte Zucchini Grana Padano Provolone-käse</i>	
Pasta Patate e Provola D G H I (EXTRA Trüffel 5,00€)	14,90
<i>Pasta mit Kartoffeln und Provola- Käse</i>	
Pasta e Fagioli D G I (EXTRA Salsiccia 3,00€ oder Extra Cozze 5,00€)	14,90
<i>Pasta mit Weiße Bohnen aus Kampanien nach Neapolitanischer Tradition</i>	
Gnocchi alla Sorrentina A D E G I	15,90
<i>Ausgemacht Gnocchi San Marzano Tomatensauce Mozzarella di Bufala</i>	
Rigatoni alla Genovese D G I	16,90
<i>Weißer Kalbs- Zwiebel Ragout nach neapolitanischer Tradition</i>	
Paccheri al Ragù Partenopeo D G I	16,90
<i>San Marzano Tomatensauce Ragout mit Gemischte Fleisch Stück 8 Stunden Gekocht</i>	

O´PESC

O´Cuopp´e Mar A B C D E I	22,90
<i>Frittierte Fisch nach Neapolitanischer Tradition Street Food</i>	
A´Zupptel´e Pesc A B C D E I	26,90
<i>Fischsuppe nach Partenopeo Chef Art</i>	

A´ CARN

A´Purpett´ al Sugo A D G I	20,90
<i>Rind Fleisch Bällchen in San Marzano Tomatensauce</i>	
E´Sasicc´ & Friariell´ D G I	25,90
<i>Gegrillte Ausgemachte Salsiccia aus alte Neapolitanischer Tradition mit Neapolitanischer Steckrübenkohl</i>	

PIZZE (Classiche)

A´Marinara A D H	8,90
<i>San Marzano Tomatensauce Oregano Knoblauch Sardellen Olio Extra Vergine D´Oliva</i>	
A´Margherita A D G H	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 geräucherter Provola Käse Pfeffer frischer Basilikum</i>	
L´Ortolana A D G I	12,90
<i>San Marzano Tomaten Sauce Fior di Latte und frisches saisonalens Gemüse</i>	
A´Tonno A D G I	13,90
<i>Bianca mit Fior di Latte Thunfisch rote Zwiebel aus Tropea frischer Basilikum</i>	
A´Capricciosa Napoletana A D G I	15,90
<i>San Marzano Tomatensauce Fior di Latte Gegrillte Artischocken Gekochter Schincken Schwarz Oliven Gegrillte Austernpilzen</i>	
O´Calzone Napoletano A D G I	16,90
<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 4,00€**) 15,90

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

A´Vesuviana A|D|G|I| (**EXTRA Rohschinken 4,00€**) 16,90

*San Marzano Tomatensauce | Piennolo Tomaten DOP | Mozzarella di
Bufala DOP | frischer Basilikum*

A´Salsiccia & Friarielli A|D|G|I| 17,90

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

A´Primavera A|D|G|I| 18,90

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

A`Mortadella A|D|G|I|H|I 18,90

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

A´Porcona A|D|G|I| (**EXTRA Maionese 1,50€**) 19,90

Bianca mit Fior di Latte | Kartoffel oder kartoffel-Crocché | Spanferkel | Provola Käse

O´CORE RIND´O ZUCCHER (Dessert)

O´Babbá A|D|G|I|H|I|L (**EXTRA Nutella oder Pistazien 2,00€**) 9,90

Hefeteig mit Rum aus Neapel

A´Pizza Cá Nutell´ A|D|I|H|I|K 11,90

Pizza mit Nutella füllung und Geriebener Pistazien

BEVIAMOCI SU


Select I Campari I Hugo Spritz ¹	8,90
<i>Prosecco Soda Garniture</i>	
Faccia Gialla ¹ ¹³	8,90
<i>Limoncello Prosecco Soda</i>	
Select Sour ¹	10,90
<i>Select Orangen saft Zitronen saft Zuckersirup</i>	
<hr/>	
Negroni ^G	10,90
<i>Gin Campari Rot Vermouth</i>	
Lady Negroni ¹ ¹³ ^G	10,90
<i>Vodka Weiß Vermouth Pink Grapefruit</i>	
Partenopeo Mule ¹⁸	11,90
<i>Whiskey Angostura Bitter Ginger Beer</i>	
Don Salvatò ¹¹ ¹² ¹⁸	11,90
<i>Rum Kaffee Likör Espresso Rohrzucker</i>	

SE L'ALCOOL NON LO REGGI...

Crodino I San Bitter Spritz ¹	7,90
<i>Soda Garniture</i>	
Partenope ¹	8,90
<i>Bitter Lemon Frischer Basilikum Zucker Soda Limette</i>	
Donna Sofì ¹	9,90
<i>Red Bull Maracuja Saft Passion Fruit Tonic Water</i>	

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 7,90 | 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

0,2 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

Coda di Volpe Bianco Frizzante ^G 8,50 | 27,90
Romano Vini | 50% Caprettone e Coda di Volpe 50% Falanghina | Kampanien

Albabu I.G.T ^G | 32,90
Campo alle Comete | 100% Vermentino | Toskana

Sauvignon D.O.C ^G | 34,90
Sirch | 100% Sauvignon Blanc | 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 | 74,90
Feudi di San Gregorio | 100% Greco di Tufo | Kampanien

VINO ROSÈ

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

Rosato San Gregorio I.G.T ^G 8,60 | 29,90 | 64,90
Feudi di San Gregorio | 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

7,90 | 27,90

Per e Palummo Rosso Frizzante^G

Romano Vini | 50% Piedrosso 50% Aglianico | Kampanien

8,90 | 30,90

Primitivo I.G.T.^G

Feudi di San Gregorio | 100% Primitivo | Apulien

| 34,90

Teodosio D.O.C (Bio)^G

Basilisco | 100% Aglianico del Vulture | Basilikata

| 38,90

Stupore Bolgheri D.O.C.^G

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

| 44,90

Taurasi D.O.C.G.^G

Feudi di San Gregorio | 100% Aglianico | Kampanien

| 46,90 | 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	2,80
Decaffeinato	2,90
Doppio Espresso	4,90
Cappuccino ^D	3,80

Whittington Tea 4,90

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

DIGESTIVI & GRAPPE 4 cl

Limoncello ^{1 | G} *(aus Kampanien)* 4,90

Nocino ^{1 | G} *(aus Kampanien)* 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	4,50 7,90
Acqua Panna	0,25 l 0,75 l	4,50 7,90
Coca Cola Cola Light Fanta Sprite	¹ ³ ¹² ¹⁸ 0,2 l	3,90
Spezi Paulaner	¹ ⁸ ¹² 0,5 L	4,90
Tonic Water Bitter Lemon Ginger Ale	¹³ 0,2 l	3,90
Ginger Beer	¹³ 0,2 l	3,90
Pink Grapefruit	¹ ¹³ 0,2 l	3,90
Crodino San Bitter	¹ 0,1 l	4,50
Red Bull Energy Drink Sugar Free	¹ ¹² ¹⁴ ⁹ 0,25 l	4,90

SUCCHI DI FRUTTA

0,2 l | 0,33 l

Apfel-Nektar	³	3,90
Maracuja-Nektar		3,90
Johannisbeer-Nektar		3,90
Orangen Saft	³	3,90
Saftschorle		4,50

- 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 Weichtiererzeugnisse

