





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 neapolitanischen Küche mit Generationen aufgewachsen und lassen Sie nun an dieser teilhaben.

Benvenuti im **Partenopeo**.

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|K|L|M|N 14,90

(Marinara – Margherita – Bianca Provola e Pepe – Ortolana- Piccante)

**Mit Dessert des Tages oder Espresso*

Menu 2

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

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

**Mit Dessert des Tages oder Espresso*

Menu 3

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

(Fleisch des Tages)

**Mit Dessert des Tages oder Espresso*

Menu 4

Fisch des Tages A|B|C|D|E|F|G|H|I|J|K|L|M|N 19,90

(Fisch des Tages)

**Mit Dessert des Tages oder Espresso*

* Alle Menüs können auch zum Mitnehmen vorbereitet werden

EINE REISE NACH NEAPEL

VEDI NAPOLI E POI MUORI...

Halten Sie Ihren Reisepass bereit, schnallen Sie sich an und lassen Sie sich vom unnachahmlichen Geschmack der neapolitanischen Aromen mitreißen.

3-Gänge-Menü A|B|C|D|E|F|G|H|I|J|K|L|M|N (0,1 Glas DUBL Brut ink.) 49,90

Täglich frische Zutaten ausgewählt nach Partenopeo Chefs Art

Mit begleitenden Weinen 0,1 59,90

4-Gänge-Menü A|B|C|D|E|F|G|H|I|J|K|L|M|N (0,1 Glas DUBL Brut ink.) 59,90

Täglich frische Zutaten ausgewählt nach Partenopeo Chefs Art

Mit begleitenden Weinen 0,1 79,90

Eine gastronomische Reise in die Genüsse der authentischen Aromen unseres geliebten Landes, Neapel.

“Bon´ Appetít | Favorite!“

Francesco und Gianluigi.

ACCUMMINCIAMME ACCUSSÌ ...

O'Panariello A C D G N I	17,90
<i>Frittierte Spezialitäten nach Partenopeo Chefs Art</i>	
A'Parmigian' e mulignan' A C D G I	18,90
<i>Neapolitanischer Auberginenauflauf</i>	
O'Purpetiello a' lucian' B G H L I	19,90
<i>Moscardini Oktopus Kapern Schwarze Oliven aus Gaeta mit Piennolo Tomatensauce</i>	
A'Purpett' rind' a sarz A D G I	20,90
<i>Rind Fleisch Bällchen in San Marzano Tomatensauce</i>	
O'Cuopp'e Mar A B C D E I	22,90
<i>Frittierte Fisch nach Neapolitanischer Tradition Street Food</i>	

SPARTIMMECE NA' COS'...

Antipasto Partenopeo A B C D E F G H I L M N (Ab 2 Personen)	29,90
<i>Gemischte Vorspeisenplatte nach Partenopeo Chefs Art</i>	
Fellat' e Cas' A B C D E F G H I L M N (Ab 2 Personen)	34,90
<i>Aufschnitt und Käse Selection nach Partenopeo Chefs Art</i>	

A ´ PAST

Spaghetton' a' Neran ^{A D E G I} <i>Frierterte Zucchini Provolone-käse aus Kampanien</i>	15,90
Past' Patan' e Provol' ^{D G H I} (EXTRA Trüffel 5,90€) <i>Pasta mit Kartoffeln und Provola- Käse</i>	15,90
Past' e Fasul' ^{D G I} (EXTRA Salsiccia 3,00€ oder Extra Cozze 5,00€) <i>Pasta mit Weiße Bohnen aus Kampanien nach Neapolitanischer Tradition</i>	15,90
Gnocc' a' Surrentin' ^{A D E G I} <i>Hausgemacht Gnocchi San Marzano Tomatensauce Mozzarella di Bufala</i>	16,90
Zit' a' Genuves' ^{D G I} <i>Weißer Fleisch- Zwiebel Ragout nach neapolitanischer Tradition</i>	17,90
Paccher' ccu' Raù Napulitan ^{D G I} <i>San Marzano Tomatensauce Ragout mit Gemischte Fleisch Stück 8 Stunden gekocht</i>	17,90

**Alle die Pasta sind in einer glutenfreien Version für einen Aufpreis von 2,90 € erhältlich.
Angesichts des begrenzten Raums, der für die Zubereitung von Lebensmittel zur Verfügung steht, kann eine völlige Kontaminationsfreiheit nicht garantiert werden.*

PIZZE (Classiche)

A´Marinar´ A|D|H|I 9,90
San Marzano Tomatensauce | Oregano | Knoblauch | Sardellen | Olio Extra Vergine D´Oliva

A´Margherit´ A|D|G|H|I 10,90
*San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Olio Extra Vergine D´Oliva
frischer Basilikum*

A´Provol´ e Pep´ A|D|G 10,90
*Bianca mit Fior di Latte | geräucherter Provola Käse
Pfeffer | frisches Basilikum*

A´Tonn´ A|D|G|I 13,90
*Bianca mit Fior di Latte | Thunfisch | rote Zwiebel
aus Tropea | frischer Basilikum*

L´Ortolan´ A|D|G|I 14,90
*San Marzano Tomaten Sauce | Fior di Latte und
frisches saisonales Gemüse*

A´Vesuvian´ A|D|G|I (**EXTRA Rohschinken 4,00€**) 16,90
*San Marzano Tomatensauce | Piennolo Tomaten DOP | Mozzarella di
Bufala DOP | frischer Basilikum*

O´Calzon´ Napulitan´ A|D|G|I 16,90
*San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Büffel Ricotta | Neapolitanischer
Salami | Gekochter Schincken*

PIZZE (Speciali)

A´Piccant´ A|D|G|I| (**EXTRA Nduja aus Kalabrien 4,00€**) 16,90
*San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Spianata Piccante |
Piennolo Tomaten D O P | Geriebener Pecorino*

A´Capriccios´ A|D|G|I| 17,90
*San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Gegrillte Artischocken |
Gekochter Schincken | Schwarz Oliven | Gegrillte Austempilzen*

A´Sasicc´ e Friariell´ A|D|G|I| 18,90
*Bianca mit Fior di Latte | Salsiccia | Provola Käse |
Neapolitanischer Steckrübenkohl*

A´Primaver´ A|D|G|I| 19,90
*San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Rucola |
Kirschtomaten | Rohschinken | Scaglie di Parmigiano*

A´Porcon´ A|D|G|I| (**EXTRA Mayonese 1,50€**) 19,90
Bianca mit Fior di Latte | Kartoffel oder kartoffel-Crocché | Spanferkel | Provola Käse

A`Murtadell´ A|D|G|I|I| 20,90
*Bianca mit Fior di Latte | Mortadella | Burrata Fresca |
Pistazienpesto und Geriebener Pistazien*

A´Riv´ e Mar A|D|G|I|I| 22,90
*Kartoffeln Creme | Schwarz oliven | Oktopus Salad | Büffel
stracciatella / Zitrone Zest und Minze*

** Alle die Pizza sind in einer glutenfreien Version für einen
Aufpreis von 4,90 € erhältlich.
Angesichts des begrenzten Raums, der für die Zubereitung von Lebensmittel
zur Verfügung steht, kann eine völlige Kontaminationsfreiheit
nicht garantiert werden.*

O'CORE RIND'O ZUCCHER (Desserts)

O' Babbá AIDIGIHIII (**EXTRA Nutella oder Pistazien 2,00€**) 10,90
Hefeteig mit Rum aus Neapel

A' Pizza Cá Nutell' AIDIHIIIK 11,90

Pizza mit Nutella füllung und Geriebener Pistazien

O' Cor e' Napl' AIDIHIIIK 11,90

Schokoladen-Cupcake mit weicher Schokoladenfüllung und Vanilleeis

O'CAFFÈ Caffè dei Partenopei

Espresso 2,90

Decaffeinato 3,10

Doppio Espresso 5,20

Cappuccino ^D 4,50

Whittington Tea 5,90

Grüner ^o | Früchte | Schwarzer ^o | Kamille | Frische Minze

BEVIAMOCI SU


Select I Campari I Hugo Spritz ¹ <i>Prosecco Soda Garniture</i>	9,90
Faccia Gialla ^{1 13} <i>Limoncello Prosecco Soda</i>	9,90
Zì Filipp' <i>Amaro Filippo Tonic Water Orange</i>	10,90
Negroni ^G <i>Gin Campari Rot Vermouth</i>	10,90
Lady Negroni ^{1 13 G} <i>Vodka Weiß Vermouth Pink Grapefruit</i>	11,90
Partenopeo Mule ¹⁸ <i>Whiskey Angostura Bitter Ginger Beer</i>	11,90
Select Sour ¹ <i>Select Orangen saft Zitronen saft Zuckersirup</i>	11,90
Don Salvatò ^{11 12 18} <i>Rum Kaffee Likör Espresso Rohrzucker</i>	12,90

SE L'ALCOOL NON LO REGGI...

Crodino I San Bitter Spritz ¹ <i>Soda Garniture</i>	8,90
Parthenope ¹ <i>Bitter Lemon Frischer Basilikum Zucker Soda Limette</i>	9,90
Ughetto Spritz ¹ <i>Ginger Ale Holunderblüten / Soda Frischer Minze Limette</i>	9,90

** 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 ^l		4,20 5,40
Paulaner Radler ^l		4,20 5,40
Paulaner Münchner Alkoholfrei ^l		5,40
Paulaner Weißbier naturtrüb ^l		5,90
Paulaner Weißbier Dunkel ^l		5,90
Paulaner Weißbier Leicht "Hopf" ^l		5,90
Peroni (Nastro Azzurro) ^l		4,90

DIGESTIVI & GRAPPE ^{4 cl}

Limoncello Meloncello Nocino ^{1 D H K G} (Kampanien)	5,90
Amaro Filippo ^{1 H K G} (Kampanien)	6,90
Grappa Morbida di Aglianico ^G (Kampanien)	7,90
Grappa Barrique di Catalanesca ^G (Kampanien)	8,90

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

LE BOLLICINE ...

0,1 L | 0,75 L

DUBL Brut Edition Metodo Classico ^G 8,90 | 49,90
Feudi di San Gregorio | 100% Greco | Kampanien

DUBL Rosè Edition Metodo Classico ^G | 62,90
Feudi Di San Gregorio | 100% Aglianico | Kampanien

Laurent-Perrier Blanc de Blancs Brut Nature ^G | 159,90
Laurent - Perrier | 100% Chardonnay | Champagne

VINO BIANCO

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

Vino Bianco Partenopeo I.G.P ^G 8,50 | 28,90
Romano Vini | 100% Catalanesca del Monte Somma | Kampanien

Coda di Volpe Bianco Frizzante ^G 8,90 | 29,90
Romano Vini | 50% Caprettone e Coda di Volpe 50% Falanghina | Kampanien

Albabu I.G.T ^G | 33,90
Campo alle Comete | 100% Vermentino | Toskana

Sauvignon D.O.C ^G | 35,90
Sirch | 100% Sauvignon Blanc | Friuli Colli Orientali

Serrocielo D.O.C ^G | 36,90
Feudi di San Gregorio | 100% Falanghina | Kampanien

Cutizzi D.O.C.G ^G | 37,90 | 79,90
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 9,20 | 30,90 | 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

8,90 | 29,90

Per e Palummo Rosso Frizzante^G

Romano Vini | 50% Piediroso e 50% Aglianico | Kampanien

9,20 | 30,90

Primitivo I.G.T ^G

Feudi di San Gregorio | 100% Primitivo | Apulien

| 36,90

Teodosio D.O.C (Bio) ^G

Basilisco | 100% Aglianico del Vulture | Basilicata

| 38,90

Stupore Bolgheri D.O.C ^G

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

| 45,90

Taurasi D.O.C.G ^G

Feudi di San Gregorio | 100% Aglianico | Kampanien

| 49,90 | 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 | 44,90

* *Alle Weinen enthalten Sulfid.*

BEVANDE ANALCOLICHE

San Pellegrino	0,25 l 0,75 l	4,90 8,20
Acqua Panna	0,25 l 0,75 l	4,90 8,20
Coca Cola l Cola Zero l Fanta l Sprite	¹ ³ ¹² ¹⁸ 0,2 l	4,20
Spezi Paulaner	¹ ⁸ ¹² 0,5 L	5,20
Tonic Water ¹³ Bitter Lemon Ginger Ale	0,2 l	4,20
Ginger Beer	¹³ 0,2 l	4,20
Pink Grapefruit	¹ ¹³ 0,2 l	4,20
Crodino l San Bitter	¹ 0,1 l	4,90
Red Bull Energy Drink l Sugar Free	¹ ¹² ¹⁴ ⁹ 0,25 l	5,50

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		4,90

- 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 Schalenfrüchterzeugnisse

(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