



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

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 Mittwoch bis Samstag

Ab 12.00 – 14.30 Uhr

Menu 1

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

(Nach Wahl aus allen die Classiche Pizza der Speisekarte)

* *Alle Menus werden serviert mit eine Tagesvorspeise
und danach Espresso*

Menu 2

Pasta A|B|C|D|E|F|G|H|I|L|M|N **15,90**

(Nach Wahl aus allen Pasta Gerichten der Speisekarte)

* *Alle Menus werden serviert mit eine Tagesvorspeise
und danach Espresso*

Menu 3

Secondo A|B|C|D|E|F|G|H|I|L|M|N **17,90**

(Fragen Sie uns nach dem Fleisch oder Fisch des Tages)

* *Alle Menus werden serviert mit eine Tagesvorspeise
und danach Espresso*

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|L|M|N 49,90

Täglich frische Zutaten ausgewählt nach Partenopeo Chefs Art

Mit begleitenden Weinen 0,1 69,90

4-Gänge-Menü A|B|C|D|E|F|G|H|I|L|M|N 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´ Appettit | Favorite!”

ACCUMMINCIAMME ACCUSSI...

Purpett' rind' a sarz A|D|G|I 14,90

Rind Fleisch Bällchen in San Marzano Tomatensauce und Basilikum

Sasiscc' e' Friariell E|D|G|I|N 15,90

Wurst nach neapolitanischer Tradition mit neapolitanischem Steckrübenkohl und Brot

Parmigian' e mulignan' A|C|D|G|I 16,90

Neapolitanischer Auberginenauflauf

Panariell' A|C|D|G|N|I 17,90

Frittierte Spezialitäten nach Partenopeo Chefs Art

Purpetiell' a' Lucian' B|G|H|L|I 18,90

Moscardini Oktopus | San Marzano Tomatensauce | Kapern | Schwarze Oliven | Frittiertes Brot

Cuopp'e Mar A|B|C|D|E|I 22,90

Frittierte Fisch nach Neapolitanischer Tradition Street Food | Calamari | Gambas | Sardellen | Meerbarber

Antipasto Partenopeo A|B|C|D|E|F|G|H|I|L|M|N **(Für 2 Personen)** 34,90

Gemischte Vorspeisenplatte nach Partenopeo Chefs Art

PAST'

Past' Patan' e Provol' DIG|H|| (EXTRA Trüffel 5,00€) 14,90
Pasta mit Kartoffeln und Provola Käse

Past' e Fasul' DIG|| (EXTRA Salsiccia 3,00€ oder Extra Cozze 4,00€) 14,90
Pasta mit Weiße Bohnen aus Kampanien nach Neapolitanischer Tradition

Gnocc' a' Surrentin' A|D|E|G|| 14,90
Hausgemacht Gnocchi | San Marzano Tomatensauce | Mozzarella di Bufala | Basilikum | Grana Padano Käse

Spaghetton' a' Neran A|D|E|G|| 15,90
Frierterte Zucchini | Provolone-käse aus Kampanien | Zucchini-creme | Basilikum

Zit' a' Genuves' DIG|| 17,90
Weißes Fleisch - Zwiebel Ragout nach neapolitanischer Tradition

Paccher' ccu' Raù Napulitan DIG|| 17,90
San Marzano Tomatensauce Ragout mit Gemischte Fleisch Stück 8 Stunden gekocht

** 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.*

PIZZ' (Classiche)

Marinar' D|I

*San Marzano Tomatensauce | Oregano | Knoblauch |
Sardellen | Olio Extra Vergine D'Oliva | Basilikum*

9,90

Provol' e Pep' A|D|G

*Bianca mit Fior di Latte | Geräucher Provola Käse | Pfeffer
| Basilikum*

9,90

Margherit' D|G|I

*San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Olio Extra Vergine D'Oliva |
Basilikum*

11,90

Tunno' D|G|I

*Bianca mit Fior di Latte | Thunfisch | Rote
Zwiebel | Basilikum*

13,90

Ortolan' D|G|I

*San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte |
Saisonalens Gemüse | Basilikum*

14,90

Vesuvian' D|G|I (**EXTRA Rohschinken 4,00€**)

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

15,90

PIZZ' (Speciali)

Calzon' Napolitan' A|D|G|I 16,90

San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Büffel Ricotta |
Neapolitanischer Salami | Gekochter Schinchen | Grana Padano | Basilikum

Piccant' D|G|I (**EXTRA Nduja aus Kalabrien 4,00€**) 17,90

San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Spianata Piccante |
Piennolo Tomaten DOP aus Kampanien | Geriebener Pecorino Käse |
Basilikum

Sassic' e Friariell' D|G|I 17,90

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

Primaver' D|G|I 18,90

San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Rucola |
Grana Padano Scaglie | Piennolo Tomaten DOP aus
Kampanien | Rohschinken

Capriccios' D|G|I 18,90

*San Marzano Tomatensauce | Fior di Latte | Gebrillte Artischocken |
Gekochter Schinchen | Schwarz Oliven | Gebrillte Austernpilzen |
Basilikum*

Murtadell' D|G|H|I 19,90

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

** 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)

Pizz' Cá Nutell' A|D|H|I|K 9,90
Pizza mit Nutella füllung und Geriebener Pistazien

Babbá A|D|G|H|I|L (EXTRA Nutella oder Pistazien 2,00€) 9,90
Hefeteig mit Rum aus Neapel

Für weitere Desserts fragen Sie gerne bei unseren Personal nach.

CAFFÈ

Caffè dei Partenopei

Espresso 2,90

Decaffeinato 2,90

Doppio Espresso 4,90

Cappuccino 4,00

Whittington Tea 5,50

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

DIGESTIV' 4 cl

Limoncello I Meloncello ¹D|H|I|K|G (Kampanien) 5,90

Amaro Filippo ¹H|I|K|G (Kampanien) 6,90

Grappa Morbida di Aglianico ^G (Kampanien) 7,90

Grappa Barrique di Catalanesca ^G Kampanien) 7,90

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

BEVIAMOCI SU...



CARTA DELLE BEVANDE

NA COS' A VEVERE' (Aperitif)

Faccia Gialla^{1 | 13} **8,90**
Limoncello | Prosecco | Soda | Garniture

Sophia Loren^{1 | 13} **8,90**
Spumante Rosé | Select | Tonic Water | Garniture

Select Spritz^{11 | 12 | 1} **8,90**
Prosecco | Soda | Garniture

Campari Spritz ^{11 | 12 | 1} **8,90**
Prosecco | Soda | Garniture

Ugariell' Spritz ^{11 | 12 | 18} **8,90**
Holundersirup | Prosecco | Soda | Garniture

Partenopeo Mule ¹⁸ **9,90**
Whiskey | Angostura Bitter | Ginger Beer | Garniture

Partenopeo Sour ¹ **9,90**
Select | Orangen saft | Zitronen saft | Zuckersirup | Garniture

Negroni Omm' ^G **10,90**
Gin | Campari | Rot Vermouth


Negroni Femmenà ^{1 | 13 | G} **10,90**
Vodka | Weiß Vermouth | Pink Grapefruit

SE L'ALCOOL NON LO REGGI

Crodino I San Bitter Spritz ¹	<u>6,90</u>
<i>Soda Garniture</i>	
Parthenope ¹	<u>7,90</u>
<i>Bitter Lemon Basilikum Holundersirup Soda Garniture</i>	
Pulcinella ¹	<u>7,90</u>
<i>Ginger Ale Soda Orange Saft Garniture</i>	

** Für weitere Aperitifs fragen Sie gerne bei unserem Personal*

FATT'NA BIRR'

 PAULANER	0,33 l 0,5 l
Paulaner Münchner Hell vom Fass ¹	<u>3,90</u> <u>4,90</u>
Paulaner Radler ¹	<u>3,90</u> <u>4,90</u>
Paulaner Münchner Alkoholfrei ¹	<u>4,90</u>
Paulaner Weißbier Naturtrüb ¹	<u>5,50</u>
Paulaner Weißbier Dunkel ¹	<u>5,50</u>
Paulaner Weißbier Alkoholfrei ¹	<u>5,50</u>
Pils ¹	<u>4,90</u>

BOLLICIN'

0,1 L | 0,75 L

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

DUBL Rosè Edition Metodo Classico ^G 9,90 | 59,90
100% Aglianico | Kampanien

Laurent-Perrier Brut ^G | 99,90
50% Chardonnay | 30% Pinot Noir | 20% Pinot Meunier | Champagne

VIN' BIANC'

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

Coda di Volpe Bianco Frizzante ^G 6,90 | 25,00
Romano Vini | 20% Caprettone | 30% Coda di Volpe | 50% Falanghina | Kampanien

Vino Bianco Partenopeo I.G.P ^G 7,90 | 26,00
Romano Vini | 100% Catalanesca del Monte Somma | Kampanien

Albablu I.G.T ^G 9,90 | 30,00
Campo alle Comete | 100% Vermentino | Toscana

Serracielo Falanghina D.O.C ^G | 35,00

Feudi di San Gregorio | 100% Falanghina | Kampanien

Sauvignon D.O.C ^G | 36,00

Sirch | 100% Sauvignon Blanc | Friuli Colli Orientali

Cutizzi Greco di Tufo D.O.C.G ^G | 37,00 | 80,00
Feudi di San Gregorio | 100% Greco di Tufo | Kampanien

VIN' ROSÈ

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

Rosato San Gregorio I.G.T^G

Feudi di San Gregorio | 100% Aglianico | Kampanien

10,90 | 35,00 | 75,00

VIN' RUSS

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

Per e Palummo Rosso Frizzante^G

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

7,90 | 26,00

Vino Rosso Partenopeo D.O.C.^G

Romano Vini | 100% Lacryma Cristi | Kampanien

8,90 | 30,00

Primitivo I.G.T^G

Feudi di San Gregorio | 100% Primitivo | Apulien

10,90 | 35,00

Teodosio Aglianico D.O.C (Bio)^G

Basilisco | 100% Aglianico del Vulture | Basilikata

| 38,00

Stupore Bolgheri D.O.C^G

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

| 45,00

Taurasi Aglianico D.O.C.G^G

Feudi di San Gregorio | 100% Aglianico | Kampanien

| 48,00 | 99,90

* *Alle Weinen enthalten Sulfid.*

NA COS' FRESC'

San Pellegrino	0,25 l 0,75 l	<u>3,90</u>	<u>7,90</u>
Acqua Panna	0,25 l 0,75 l	<u>3,90</u>	<u>7,90</u>
Coca Cola Cola Zero Fanta Sprite	¹ ³ ¹² ¹⁸ 0,2 l		<u>3,90</u>
Spezi Paulaner	¹ ⁸ ¹² 0,5 L		<u>4,90</u>
Tonic Water	¹³ Bitter Lemon Ginger Ale 0,2 l		<u>4,20</u>
Ginger Beer	¹³ 0,2 l		<u>4,20</u>
Pink Grapefruit	¹ ¹³ 0,2 l		<u>4,20</u>
Crodino San Bitter	¹ 0,1 l		<u>4,90</u>

SUC' E' FRUTT'

0,2 l | | 0,33 l

Apfel-Nektar	³	<u>3,90</u>	
Maracuja-Nektar		<u>3,90</u>	
Johannisbeer-Nektar		<u>3,90</u>	
Orangen Saft	³	<u>3,90</u>	
Saftschorle			<u>4,90</u>

*Haben Sie sich in unserem Restaurant für ein paar Stunden
wie in den Gassen von Neapel gefühlt?*

*Gibt es etwas, das wir Ihrer Meinung nach noch verbessern
können?*

Dann lassen Sie es uns wissen!

Hinterlassen Sie uns eine Bewertung auf Google.



Wir freuen uns über Ihre Eindrücke.

Vielen Dank für Ihre Zeit und Mühe.

*Folgen Sie uns auf unseren sozialen Netzwerken, um keine
Neuigkeiten zu verpassen.*



Das Team von Partenopeo.

- 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 = Taurin haltig
- 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 | Waschnüsse K4| Paranüsse K5| Pistazien K6 | Macadamia K7| Pecannüsse K8)

L = Senf und Senferzeugnisse

M = Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse

N = Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

