

★ MENÙ ★

# PARTENOPE

---

## STUZZICHERIE

### DA CONDIVIDERE

Crocchè di patate "alla Napoletana"	€ 4,50
Patate fritte	€ 4,50
Montanare con pomodoro, mozzarella, basilico, Grana 24 mesi (3 pezzi)	€ 5,00
Patate fritte con würstel e doppio formaggio fuso	€ 7,00
Patate fritte con salsiccia a punta di coltello artigianale e doppio formaggio fuso	€ 7,00
Crudo di Parma 24 mesi, bufala gr 250	€ 14,00
Cestello di polpettine 100% carne di Chianina	€ 4,50

## FRITTATINE NAPOLETANE

### PORZIONE DA 2

Salsiccia, friarielli, provola di bufala	€ 4,50
Prosciutto cotto, piselli, besciamella	€ 4,50

## I RIPIENI

<b>Ripieno fritto</b>	€ 7,00
Ricotta, pepe, provola, pomodoro	
<b>Ripieno carrettiera</b>	€ 7,00
Provola, salsiccia, friarielli, olio evo 100% italiano	
<b>Ripieno "a modo mio"</b>	€ 10,00
Ricotta, provola, cotto artigianale, crosta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, pesto di rucola (nostra produzione), olio evo 100% italiano	

## INSALATE

Insalata, pollo alla griglia, pomodori semi canditi, grana, bacon, crostini e maionese Caesar	€ 7,50
Insalata, bresaola, funghi Champignon, rucola, fiocchi di latte, mandorle a filetti e limoncella	€ 7,50
Insalata, mozzarella di bufala (250gr), pomodoro, basilico, grana 24 mesi	€ 8,00

## PIZZE

<b>Marinara</b>	€ 5,00
Pomodoro S. Marzano Dop, aglio rosso di Nubia, origano di Pantelleria, olio evo 100% italiano	
<b>Margherita</b>	€ 6,00
Pomodoro, fior di latte, Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano	
<b>Cosacca</b>	€ 6,00
Pomodoro S. Marzano Dop, Parmigiano Reggiano, pecorino romano, olio evo 100% italiano	
<b>Romana</b>	€ 6,50
Pomodoro scottato, mozzarella, acciughe, olive nere di Gaeta, aglio rosso di Nubia, origano, olio evo 100% italiano	
<b>Regina Margherita</b>	€ 7,00
Pomodoro S. Marzano Dop schiacciato a mano, mozzarella di bufala, scaglie di Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano	
<b>Margheritissima</b>	€ 7,00
Pomodoro S. Marzano Dop schiacciato a mano, provola, Parmigiano Reggiano a scaglie di vacca rossa, olio evo 100% italiano	
<b>Pomo d'oro</b>	€ 7,00
Pomodoro giallo, provola, Parmigiano Reggiano, olio evo 100% italiano	
<b>Capricciosa</b>	€ 8,00
Pomodoro S. Marzano Dop, provola, salame Igp, cotto artigianale, funghi champignon in padella, olive di Gaeta, olio evo 100% italiano	
<b>Giovanna</b>	€ 11,50
Bufala, datterino giallo del Vesuvio, pancetta Giovanna, pepe, basilico, olio evo 100% italiano	
<b>Gateau Gourmet</b>	€ 9,00
Provola di Agerola, crocchè di patate, cotto artigianale, panna nobile, olio evo 100% italiano	
<b>Dop</b>	€ 9,00
Pomodoro del Piennolo, fior di latte, crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano	
<b>Pistacchio</b>	€ 9,00
Provola, ricotta di cestino, mortadella Igp, granello di pistacchio di Bronte, olio evo 100% italiano	

**Coperto € 2,00** \*Utilizziamo solo prodotti freschi. Se non disponibili selezioniamo surgelati di ottima qualità. I nostri piatti in menù possono riportare tracce di cereali contenenti glutine, crostacei, pesce, uova, arachidi, soia, latte (compreso lattosio), frutta in guscio (noci, etc.), sedano, senape, semi di sesamo, solfiti, lupini e prodotti derivanti, molluschi e prodotti derivanti.

★ MENÙ ★  
PARTENOPE

**Genovese** € 8,00

Pesto alla genovese (di nostra produzione), pomodorino scottato, fior di latte, olio evo 100% italiano

**Marinara del Cilento** € 9,50

Pomodoro del Pieno del Vesuvio Dop, pomodoro giallo, origano di Pantelleria, olive nere di Gaeta, acciughe, aglio rosso di Nubia, olio evo 100% italiano

**4 stagioni** € 8,00

Pomodoro S. Marzano, provola, carciofo arrostito, salame Igp, funghi champignon in padella, cotto artigianale, olio evo 100% italiano

**Carrettiera** € 8,00

Provola, salsiccia di Nero casertano, friarielli, olio evo 100% italiano

**Ortolana** € 8,00

Pomodoro S. Marzano, verdure saltate in padella secondo stagione, provola, olio evo 100% italiano

**Pizza di stagione** € 9,00

Pomodoro S. Marzano, polpettine di chianina, provola, melanzane a funghetto, olio evo 100% italiano

**Chianina** € 10,00

Cornicione ripieno con tritato di Chianina e ricotta, pomodoro S. Marzano, provola, scaglie di Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano

**Anema & Pizza** € 9,00

Provola, friarielli, pancetta croccante, crema di tarallo napoletano, olio evo 100% italiano

**Buccia di pomodoro** € 9,00

Pomodoro del Piennolo del Vesuvio Dop (buccia di pomodoro), mozzarella di bufala, crudo di Parma, scaglie di Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano

**Maialetto infuocato** € 9,00

Fior di latte, salsiccia di maiale, nduja calabrese, fili di peperoncino, olio evo 100% italiano

**Provenzale** € 9,00

Provola di Agerola, crema di zucca cotta al forno, salsiccia di maiale, olio evo 100% italiano

BEVANDE

Acqua naturale /frizzante **Mood** cl 81  
€ 2,00

**Coca Cola** cl 33 / **Coca Cola Zero** cl 33 / **Fanta** cl 33  
€ 2,50

VINO AL CALICE

BIANCO - ROSSO - ROSATO  
€ 4,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

**Bjorne**  
cl 33 € 3,50

**Heineken**  
cl 33 € 2,50

**Ichnusa Cruda**  
cl 33 € 3,00

**Ichnusa**  
cl 33 € 2,50

**Ichnusa non filtrata**  
cl 33 € 3,50

**Tennent's**  
cl 33 € 3,50

**Nastro Azzurro**  
cl 33 € 2,50

**Paulaner**  
cl 0,50 € 5,00

BIRRE ALLA SPINA

**Ichnusa**  
cl 20 € 3,00

**Ichnusa**  
cl 40 € 4,50

**Gasoline**  
cl 20 € 3,00

**Gasoline**  
cl 50 € 5,00

**Erdinger Birra Weiss**  
cl 30 € 3,50

**Erdinger Birra Weiss**  
cl 50 € 5,00

**Ipa**  
cl 20 € 3,00

**Ipa**  
cl 40 € 4,50

**Mc Farland Roja**  
cl 20 € 3,00

**Mc Farland**  
cl 40 € 5,00

CARAFFE DI BIRRA

1 Lt Spina € 10,00  
1,5 Lt Spina € 15,00