

★ MENÙ ★

PARTENOPE

STUZZICHERIE

DA CONDIVIDERE

Crocchè di patate "alla Napoletana" € 4,50

Crocchè Gourmet: € 4,50
Crocchè di patate fonduta di formaggio, mortadella, pistacchio

Crocchè di patate stracciatella, crudo di Parma, semi di sesamo e zuccina alla scapece

Crocchè gourmet a fantasia dello Chef Stefano L'Abbate

Patate fritte € 4,50

Montanare con pomodoro, mozzarella, basilico, Grana 24 mesi (3 pezzi) € 5,00

Montanare secondo Partenope € 7,50

Patate fritte con würstel e doppio formaggio fuso € 7,50

Patate fritte con salsiccia a punta di coltello artigianale e doppio formaggio fuso € 7,50

Patate fritte con bacon scottato e doppio formaggio fuso € 7,50

Patate fonduta di formaggio mortadella e pistacchio € 7,50

Crudo di parma 24 mesi, bufala gr 250 € 14,00

FRITTATINE NAPOLETANE

PORZIONE DA 2

Salsiccia, friarielli, provola di bufala € 4,50

Prosciutto cotto, piselli € 4,50

I RIPIENI

Ripieno fritto € 7,00
Ricotta, pepe, provola, pomodoro

Ripieno carrettiera € 7,00
Provola, salsiccia, friarielli, olio evo 100% italiano

Ripieno "a modo mio" € 10,00
Ricotta, provola, cotto artigianale, crosta di Parmigiano Reggiano 24 mesi, pesto di rucola (nostra produzione), olio evo 100% italiano

SALTIMBOCCA

Salsiccia, provola di bufala, friarielli € 7,00

Polpettine di chianina, melanzana a funghetto, provola di bufala € 7,00

Crudo di Parma, fior di latte, rucola, pomodorini € 8,00

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.

Il mito ci racconta che la sirena **Partenope** cercò di sedurre Ulisse con il suo canto ammaliante ma, respinta, non sopravvisse al dolore e oggi sia l'impersonificazione della città di Napoli.

Infatti, in preda alla disperazione, si lanciò in mare fino a raggiungere le acque del Golfo del capoluogo campano, diventando la "madre protettiva" del popolo napoletano.



Marinara	€ 5,00
Pomodoro S. Marzano Dop, aglio rosso di Nubia, origano di Pantelleria, olio evo 100% italiano	
Margherita	€ 6,00
Pomodoro, fior di latte, Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano	
Cosacca	€ 6,00
Pomodoro S. Marzano Dop, Parmigiano Reggiano, pecorino romano, olio evo 100% italiano	
Romana	€ 6,50
Pomodoro scottato, acciughe, olive nere di Gaeta, aglio rosso di Nubia, origano, olio evo 100% italiano	
Regina Margherita	€ 7,00
Pomodoro S. Marzano Dop schiacciato a mano, mozzarella di bufala, scaglie di Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano	
Margheritissima	€ 7,00
Pomodoro S. Marzano Dop schiacciato a mano, provola, Parmigiano Reggiano a scaglie di vacca rossa, olio evo 100% italiano	
Pomo d'oro	€ 7,00
Pomodoro giallo, provola, Parmigiano Reggiano, olio evo 100% italiano	
Capricciosa	€ 8,00
Pomodoro S. Marzano Dop, provola, salame Igp, cotto artigianale, funghi champignon in padella, olive di Gaeta, olio evo 100% italiano	
Genovese	€ 8,00
Pesto alla genovese (di nostra produzione), pomodorino scottato, fior di latte, olio evo 100% italiano	
Carrettiera	€ 8,00
Provola, salsiccia di Nero casertano, friarielli, 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	
Ortolana	€ 8,00
Pomodoro S. Marzano, verdure saltate in padella secondo stagione, provola, olio evo 100% italiano	
Gateau Gourmet	€ 9,00
Provola di Agerola, crocchè di patate, cotto artigianale, panna nobile, olio evo 100% italiano	
Dop	€ 9,00
Pomodoro del Piennolo, fior di latte, crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano	

Pistacchio	€ 9,00
Provola, ricotta di cestino, mortadella Igp, granella di pistacchio di Bronte, olio evo 100% italiano	
Pizza di stagione	€ 9,00
Ragù Napoletano, 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	
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	
Giovanna	€ 11,50
Bufala, datterino giallo del Vesuvio, pancetta Giovanna, pepe, basilico, olio evo 100% italiano	
Pizza Fritta	€ 5,00
Ricotta, provola di bufala, pomodoro, pepe	
Ricordi d'infanzia di Ciro Savarese	€ 11,50
Pomodoro piennolo, mozzarella di bufala, riduzione al pomodoro giallo del Vesuvio, in uscita Olio bio mousse al basilico, provolone del Monaco	
Maialino C.B.T. (cotto a bassa temperatura)	€ 11,50
Provola di Agerola, pancia di maiale cotta a bassa temperatura, crema di patate, olio evo 100% italiano	



DESSERT DELLA CASA € 6,00
TUTTI DI NOSTRA PRODUZIONE