

## 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 zucchina alla scapece

Crocchè gourmet a fantasia dello Chef Stefano L'Abbate

Patate fritte € 4,50

Polpettine di Chianina con fonduta di formaggio € 5,50

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

## ANTIPASTO PARTENOPE

**Mare e Terra** (5 portate) € 25,00

**Tagliere di salumi** DOP per 2px € 15,00

## I RIPIENI

**Ripieno carrettiera** € 8,00  
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 € 8,00

Polpettine di chianina, melanzana a funghetto, provola di bufala € 8,00

Crudo di Parma, fior di latte, rucola, pomodorini € 9,00

## FRITTATINE NAPOLETANE

### PORZIONE DA 2

Salsiccia, friarielli, provola di bufala € 4,50

Prosciutto cotto, piselli € 4,50

## PRIMI PIATTI

**Lo Scarpariello** € 12,50  
Spaghettoni con datterino giallo del Vesuvio, ciliegino Dop, basilico, crema di formaggio fuso

**Scialatielli al profumo di frutti di mare** € 14,00

**Orecchioni al vino rosso** € 14,50  
Funghi di stagione, polpettine napoletane di chianina, stracciatella

**Tagliolini al cacao** € 16,00  
Tartare di gambero rosso, emulsione di basilico

**Paccheri al Ragù** € 12,00  
con costine di maialino nero e stracciatella

**Linguine alle vongole** € 12,50

## SECONDI PIATTI

Tonno scottato con ortaggi di stagione, pesto di rucola, crudaiola, pomodoro € 14,50

Entrecôte di vitello, crema di caciocavallo, pomodoro, rucola € 14,50

Filetto di Scottona al pepe verde, funghi cardoncelli, funghi porcini € 18,00

## INSALATE

### Partenope

Insalata, carote, zucchine alla scapece, polpo, gamberi, carciofi in olio, mais, filetti di mandorle, mayo all'arancia € 9,00

### Ligeia

Insalata, bufala 250 gr, crudaiola di pomodoro e tonno, rucola, noci, mayo € 9,00

### Ulisse

Insalata, cereali, bacon croccante, patate al rosmarino, burratina affumicata, semi di zucca, funghi, mayo ai pomodori secchi € 9,00

### Leucosia

Insalata, cereali, filetto di pollo, pomodoro secco, cipolla rossa, grana 24 mesi, rucola, sesamo, mayo alla senape € 9,00

# LE TOP 10

## di Casa Partenope

### Pizza Serena € 13,50

Bisque al gambero rosso, bufala, gambero rosso, ricotta, bacon croccante, pistacchio in granella

### Regina Margherita € 9,00

Pomodoro S. Marzano Dop schiacciato a mano, mozzarella di bufala, scaglie di Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano

### Dop € 10,00

Pomodoro del Piennolo, fior di latte, crudo di Parma, rucola, scaglie di Parmigiano 24 mesi, olio evo 100% italiano

### Gateau Gourmet € 10,00

Provola di Agerola, croccchè di patate, cotto artigianale, panna nobile, olio evo 100% italiano

### Maialetto infuocato € 11,00

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

### Giovanna € 13,00

Bufala, datterino giallo del Vesuvio, pancetta Giovanna, pepe, basilico, olio evo 100% italiano

### Pistacchio € 10,00

Provola, ricotta di cestino, mortadella Igp, granella di pistacchio di Bronte, olio evo 100% italiano

### Marinara del Cilento € 10,00

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

### Chianina € 11,00

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

### Pizza Fritta € 7,50

Ricotta, provola di bufala, pomodoro, pepe

## LE CLASSICHE di Casa Partenope

### 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, Basilico, olio evo 100% italiano

### Capricciosa € 9,00

Pomodoro S. Marzano Dop, provola, salame Igp, cotto artigianale, funghi champignon in padella, olive di Gaeta, olio evo 100% italiano

### Carrettiera € 10,00

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



## DESSERT DELLA CASA

€ 6,00

TUTTI DI NOSTRA PRODUZIONE

### 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.

