



PARTENOPE

alta cucina italiana

PER CONOSCERCI / TO GET TO KNOW US

Triglia alla parmigiana · salsa caciuccata (G A D) 22
Red Mullet Parmesan-style with Cacciucco sauce

Baccalà in olio cottura · insalata di puntarelle, bottarga e radicchiotti (G D) 26
Cod gently cooked in oil, served with Puntarelle salad, bottarga, and young radicchio

Prosciutto toscano “Etrusco” · crescita al pecorino fatta in casa (G A L) 15,50
Tuscan prosciutto “Etrusco” with homemade pecorino crescita

Il crudo dell’Adriatico · insalatina di Menta e Cetrioli, composta di pomodori ciliegini e limone d’Amalfi (D B) 32

Adriatic raw fish with mint and cucumber salad, cherry tomato compote, and Amalfi lemon

Panuzzo caldo “Gragnano” · Burro di bufala DOP, alici del Cetara (G A D) 14,50
Warm “Gragnano” Panuzzo with DOP buffalo butter and Cetara anchovies

LA PASTA & ZUPPA / PASTA & SOUP

Scialatielli con patate · frutti di mare, Friarielli saltati (A B) 26,50
Scialatielli with potatoes, seafood, and sautéed Friarielli

Zuppa di ceci · capesante scottate e popcorn al rosmarino 18,50
Chickpea soup with seared scallops and rosemary popcorn

SECONDI PESCI/ FISH MAIN COURSES

Polpo grigliato · scamorza affumicata, salsa alla Luciana, peperoni in agrodolce (B G) 26,50
Grilled octopus with smoked scamorza, Luciana-style sauce, and sweet-and-sour peppers

Rombo alla mugnaia · purè di sedano rapa, bietole, olio di semi di zucca (G A D L) 36
Turbot meunière with celeriac purée, chard, and pumpkin seed oil

IL MARE DEL GIORNO/ FISH OF THE DAY

Pesci interi selvatici selezionati quotidianamente secondo il miglior pescato del mercato.

Preparati al momento e serviti con contorni dell'orto.

Daily selection of whole wild fish, freshly prepared and served with seasonal garden sides.

• **Branzino** Sea bass (D)

• **Dentice** Dentex (D)

• **Gallinella** Red gurnard (D)

• **Rombo** Turbot (D)

Preparazioni (a scelta) /Preparation options

Cooked to your preference

• **In crosta di argilla e foglie di**

kaffir • Baked in clay and kaffir leaf
crust

• **All'acqua pazza ai tre pomodori**

Vesuviani • In "Acqua Pazza" with
Vesuvian tomatoes

• **Al forno con pomodori, olive e**

capperi • Oven-baked with tomatoes,
olives, and capers

• **Arrosto** • Roasted

Prezzo al peso, ogni Giorno diverso (€/hg)

Price per 100g, varies daily

ACCOMPAGNAMI/ACCOMPANIMENTS

• **Patate pont neuf** (A)

7,50

• Pont Neuf potatoes

• **Insalata di stagione**

6

• Seasonal salad

• **Insalata di salicornia** • olio, limone e soya(O)

• Salicornia salad (sea asparagus)

with oil, lemon, and soy

8,50

• **Friarelli saltate con peperone crusco** 6

• Sautéed Friarielli with crispy pepper

(Italian broccoli rabe)

Il nostro team sarà lieto di informarvi sugli ingredienti, gli allergeni e le eventuali intolleranze.

Our team will be happy to inform you about ingredients and possible allergens.

Coperto: 4 € a persona, Prezzi in Euro, comprensive di tutte le imposte

Cover charge: €4 per person. Prices include all taxes