

## INSALATE & CALZONI

### I PIATTI REGIONALI

### PASTA FRESCA

### LE PIZZE NAPOLETANE

## Insalate & Calzoni Fritti

MILLEFOGLIE DI CAPRESE \_\_\_\_\_ 10,80€

Milhojas de tomate cherry y mozzarella de búfala , con pesto de albahaca y piñones.

INSALATA CAESARAUGUSTA \_\_\_\_\_ 11,50€

Obleas de Pane Carasau con hojas de lechuga Romana, revuelto de huevo y guanciale, escamas de parmesano y salsa César.

INSALATA PARTHÉNOPE \_\_\_\_\_ 12,20€

Cama de canónigos con ciliegine di bufala, obleas de pera y tiras de salmón ahumado.

CALZONI CLASSICO \_\_\_\_\_ 13,50€

Pizza frita rellena de mozzarella fior di latte, jamón York y champiñones.

CALZONI CAMPANO \_\_\_\_\_ 13,50€

Pizza frita rellena de spianata piccante, crema de requesón, parmesano y pimienta negra, mozzarella fior di latte.

## I Piatti Regionali

PATATA PARTHÉNOPE \_\_\_\_\_ 9,80€

Espiral de patata frita acompañada de tricolor de salsas ( pesto de albahaca, mayonesa con aguacate, chutney de tomates secos)

MONTANARA \_\_\_\_\_ 10,80€

Pizzita frita con salsa de tomate casera, parmesano rallado y albahaca

MELENZANE ALLA PARMIGIANA \_\_\_\_\_ 11,50€

Hojas de berenjena con tomate casera, mozzarella fior di latte y grana padano, gratinadas al horno de leña.

PROVOLONE CON FOCACCIA \_\_\_\_\_ 10,90€

Queso italiano fundido al horno en salsa de tomate casera y cebollino, acompañado de media focaccia

CARPACCIO CON PANE CARASAU \_\_\_\_\_ 11,80€

Carpaccio de ternera con rucula, parmesano, pimienta negra y limon, acompañado de obleas de Pane Carasau

LASAGNA BOLOGNA \_\_\_\_\_ 12,00€

Láminas de pasta fresca al huevo con ragú de carne de ternera, mozzarella fior di latte, salsa bechamel y parmesano.

LASAGNA GENOVA \_\_\_\_\_ 12,00€

Láminas de pasta fresca al huevo, queso scamorza ahumado, calabacín, champiñones, pesto de albahaca y piñones, salsa bechamel y parmesano.

BORGO MARINARO \_\_\_\_\_ 13,90€

Langostinos salteados al Brandy, sobre cama de stracciatella, pesto de pistachos, y pimienta rosa, acompañados de obleas de pan carasau.

## La pasta fresca all'ovo

EN LA PARTHÉNOPE, ELABORAMOS DIARIAMENTE EN NUESTRO OBRADOR LA MASA DE LAS PASTAS, UTILIZAMOS INGREDIENTES FRESCOS Y GENUINOS Y TODAS NUESTRAS SALSAS ESTÁN HECHAS AL MOMENTO PARA QUE PUEDAS VIVIR UNA EXPERIENCIA GASTRONÓMICA ITALIANA AL 100%

CASERECCE DELLA NONNA \_\_\_\_\_ 11,00€

Pasta fresca al huevo con salsa de tomate casera, albahaca y grana padano.

SPAGHETTI ISCHITELLA \_\_\_\_\_ 13,90€

Pasta fresca al huevo con almejas, tomatitos cherry y ajos salteados, acompañado de zest de naranja.

AGNOLOTTI PARTHÉNOPE \_\_\_\_\_ 15,80€

Pasta rellena de gambas acompañada de almejas, mejillones y cigala, salsa de tomatitos cherry, perejil fresco y aceite A.O.V.E.

RAVIOLI TRICOLORE \_\_\_\_\_ 15,20€

Pasta al huevo rellena de tomatitos confitados, albahaca y mozzarella de búfala, en emulsión de mantequilla y pimienta rosa tostada al momento, con granella de pistachos.

RAVIOLI DE LONGANIZA AL POMODORO FRESCO E BASÍLICO \_\_\_\_\_ 14,80€

Pasta fresca al huevo rellena de longaniza y boletus con salsa de tomate casera, albahaca y grana padano.

FETTUCCINE DEL TRENTINO \_\_\_\_\_ 13,90€

Pasta fresca al huevo acompañada de tiritas de Speck Alto Adige, boletus y escamas de mozzarella de búfala.

BIGOLI SUI NAVIGLI \_\_\_\_\_ 12,50€

Pasta fresca al huevo con salsa de gorgonzola D.O., nueces y grana padano.

SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA \_\_\_\_\_ 13,50€

Pasta fresca al huevo con salsa de tomate casera con guanciale, pecorino romano, pimienta negra, guindillas y vino blanco.

FETTUCCINE TOSCANE \_\_\_\_\_ 13,20€

Pasta fresca al huevo con salsa de zest de trufa, boletus y grana padano.

BIGOLI GENOVESI \_\_\_\_\_ 12,80€

Pasta fresca al huevo con salsa de pesto de albahaca y piñones con tomatitos cherry y pecorino romano.

SPAGHETTI ALLA CARBONARA \_\_\_\_\_ 13,20€

Pasta fresca al huevo con salsa de yemas de huevo pasteurizado, pecorino romano, guanciale y pimienta negra recién molida.

CASERECCE ALLA SICILIANA \_\_\_\_\_ 12,80€

Pasta fresca al huevo con salsa de tomate casera con berenjena y longaniza y escamas de ricotta salata.

## Le Pizze Napoletane

LA MASA DE NUESTRAS PIZZAS FERMENTA POR LO MENOS 24 HORAS Y NUESTRA ESPECIALIDAD SON LOS BORDES ALIÑADOS: CONCENTRADO DE TOMATE, PESTO DE ALBAHACA Y PIÑONES O RELLENOS DE CREMA DE RICOTTA Y PARMIGIANO. ¡SABROSOS Y LIGERAMENTE CRUJIENTES!

**PARTHÉNOPE\*** \_\_\_\_\_ 14,20€

Cama de rúcula y tomate cherry, jamón serrano, mozzarella de búfala, escamas de parmesano, aceite A.O.V.E. Borde relleno de requesón, parmesano y pimienta negra.

\*todos los ingredientes son crudos, no están cocinados al horno.

**MARGHERITA** \_\_\_\_\_ 9,20€

Tomate, mozzarella fior di latte, albahaca.

**BUFALINA** \_\_\_\_\_ 11,50€

Tomate y mozzarella de búfala con borde aliñado al pesto de albahaca y piñones.

**SIRACUSA** \_\_\_\_\_ 13,90€

Base de pesto de albahaca y mozzarella fior di latte, longaniza, tomatitos confitados, burrata de Puglia y granella de pistachos.

**NAPOLETANA** \_\_\_\_\_ 11,50€

Tomate, olivas negras, ajo, alcaparras, anchoas, orégano, aceite A.O.V.E.

**GENOVESE** \_\_\_\_\_ 12,50€

Tomate, mozzarella fior di latte, mortadella bolognese con pistachos y pimienta negra, pesto de albahaca y piñones genovese, tomatitos cherry.

**POSITANO** \_\_\_\_\_ 13,10€

Tomate, mozzarella fior di latte, longaniza, berenjena, mozzarella de búfala y cebollino.

**PROSCIUTTO FUNGHI** \_\_\_\_\_ 10,80€

Tomate, mozzarella fior di latte, jamón york, champiñones.

**SANREMO** \_\_\_\_\_ 13,90€

Prosciutto tartufato, boletus, nueces, pétalos de rosa y arándanos.

**VEGETERI-ANA** \_\_\_\_\_ 11,50€

Tomate, mozzarella fior di latte, berenjena, calabacín, champiñones, olivas negras.

**QUATTRO FORMAGGI** \_\_\_\_\_ 12,50€

Tomate, mozzarella fior di latte, queso emmental, gorgonzola D.O., escamas de parmesano.

**DIAVOLA** \_\_\_\_\_ 12,50€

Tomate, mozzarella fior di latte y spianata picante italiana. Borde relleno de requesón, parmesano, y pimienta negra.

## PUGLIA

---

13,90€

Mozzarella fior di latte, speck dell'alto Adige, burrata original de Puglia, zest de trufa negra, pimienta negra.