

senza segreti  *solo passione!*



uenta una grandiosa leyenda italiana, que la más hermosa de las sirenas fundó una ciudad vibrante, con gente maravillosa que se atrevió a inventar la pizza más espectacular y deliciosa del mundo.

Hablamos de Nápoles y su musa Parténope, quien ha inspirado a nuestro nombre y es guardián de todo el espíritu napolitano, que ahora se ha desplegado por todo el planeta.

Así nos encontramos en la mitad de todo y a un océano de distancia de lo nuestro. Donde los años han pasado, pero la nostalgia no ha podido hacer de las tuyas, porque en las preparaciones de la nonna, encontramos la receta para sentir la energía del Vesubio, recorriendo nuestros sabores, como lava dentro de cada uno de nosotros.

Esos son los ingredientes que nos apasionan, siempre frescos y de alta calidad, masa suave, tomates San Marzano, fior di latte, pasta fresca, acompañada de vino, spritz o un buen negroni sbagliato en pleno equinoccio.

Todo a la vista de todos. En la plaza, en la avenida, en el valle, en la vía que nos transporta a nuestra herencia mediterránea, tan cálida, tan anfitriona.

Porque estás en **viapartenope**



Antipasti



antipasto misto

ANTIPASTO MISTO Jamón crudo, lonza artesanal, salami artesanal, quesos grana padano, provola ahumada y fior di latte, tomates cherry, rúcula, aceitunas negras, nueces. 🍷 Le Vie del Mare Merlot & Cabernet	
BURRATA E PROSCIUTTO Burrata, jamón crudo, rúcula, acompañado con focaccia. 🍷 Cirò Rosso Classico	
POLPETTE AL SUGO Albóndigas de carne de res y cerdo, salsa de pomodoro, queso grana padano, acompañadas con pan rústico tostado. 🍷 Cirò Rosso Classico	
CARPACCIO DI MANZO Lomo fino, queso grana padano, rúcula, pimienta, aceite de oliva EVO. 🍷 Ottobucce Blend	
CAPRESE Fior di latte, tomate, rúcula, pesto, aceite de oliva EVO. 🍷 Cirò Bianco	
BRUSCHETTA Pan rústico tostado, burrata, tomates secos, pesto, aceite de oliva EVO.	
MINISTRONE Sopa de vegetales.	
sfizi fritti	
GAMBERI FRITTI Camarones fritos apanados, acompañados con salsa de pomodoro picante 🍷 Cirò Bianco	
ARANCINI Croquetas de arroz rellenas de salsa boloñesa y mozzarella, acompañados con salsa de pomodoro picante.	
RAVIOLI FRITTI Raviolis de la casa fritos, queso grana padano, acompañados con salsa de pomodoro picante.	

\$25

\$20

\$13

\$12

\$10

\$8,5

\$8,5

\$16

\$9

\$10



Insalatone

la costiera

LA TIRRENA

\$15

Jamón crudo, quesos grana padano y fior di latte, lechuga, rúcula, tomates cherry, aceitunas negras, aderezo reducción de vinagre balsámico.

LA CESARE

\$13

Pechuga de pollo, queso grana padano, tocineta crocante, lechuga, rúcula, crotones de pan, aderezo César.

LA TONNARELLA

\$13

Lomos de atún, lechuga, rúcula, tomates cherry, papas cocidas, huevo cocido, aceitunas negras, aderezo tonnato.

LA COSTIERA

\$14

Lomos de atún, láminas de calabacín al grill, tomates secos, huevo cocido, mix de aceitunas mediterráneas, hierba buena, aderezo vinagreta.



La Pasta

nezano



Pasta fresca con sémola de trigo durum,
preparada en nuestro pastificio.

tipos de pasta

CORTAS



Rigatoni



Orecchiette



Fusilli Caserecci



Paccheri

LARGAS



Spaghetti



Fettuccine



Linguini

INTEGRAL



Fusilli Caserecci

ESPECIAL



Gnocchi di patate



Ravioli
(Ricotta y espinaca o Carne)



AL FILETTO DI POMODORO

Salsa de pomodoro, cebolla, albahaca,
aceite de oliva EVO.

🍷 Ottobucce Blend

\$12



CARBONARA

Huevo, guanciale,
queso grana padano, pimienta.

🍷 Capoccia Cilieggiolo

\$16



CACIO E PEPE

Queso pecorino romano, pimienta.

🍷 Cirò Bianco

\$15



PESTO

Albahaca, parmesano, nueces, aceite de oliva.

🍷 Pinot Grigio

\$14



FRUTTI DI MARE

Bisque, calamar, camarón, mejillones,
perejil, aceite de oliva EVO.

🍷 Cirò Bianco

\$19



RAGÙ NAPOLETANO

Salsa de pomodoro, carne de res, costilla de cerdo,
chorizo artesanal, base de vegetales (cebolla,
zanahoria, apio), aceite de oliva EVO.

🍷 Le Vie del Mare Merlot & Cabernet

\$16



BOLOGNESE

Salsa de pomodoro, carne de res y cerdo molidas,
base de vegetales (cebolla, zanahoria, apio),
aceite de oliva EVO.

🍷 Cirò Rosso Classico

\$15



NERANO

Quesos caciocavallo y grana padano, calabacín,
cebolla, albahaca, pimienta.

🍷 Prosecco DOCG Extra Dry

\$15



AMATRICIANA

Salsa de pomodoro, guanciale, pecorino
romano, cebolla, peperoncino, vino blanco,
aceite de oliva EVO.

🍷 Cirò Bianco

\$16

Todos nuestros platos incluyen iva y servicio.

pesto



carbonara



ragù napoletano



risotto ai funghi



tagliatelle di zucchine
alla carbonara



fusilli salsiccia e funghi



Specialità

\$18

RISOTTO AI FUNGHI

Risotto, hongos secos, portobello, champiñones, quesos caciocavallo y grana padano, pimienta.

🍷 *Cirò Rosso Classico*

\$17

TAGLIATELLE DI ZUCCHINE ALLA CARBONARA

Finas tiras de calabacín, huevo, guanciale, queso grana padano, pimienta.

🍷 *Capoccia Ciliegio*

\$16

FUSILLI SALSICCIA E FUNGHI

Fusilli caserecci, salchicha artesanal italiana, quesos caciocavallo y grana padano, hongos secos, champiñones, cebolla, pimienta.

🍷 *Le Vie del Mare Merlot & Cabernet*

\$25

RAVIOLI DI NOCI AL TARTUFO

Raviolis rellenos con quesos ricota, grana padano y nueces, crema de queso grana padano al trufufo, trufas, rebanadas, mantequilla, pimienta.

🍷 *Le Vie del Mare Merlot & Cabernet*

\$15

GNOCCHI VIA PARTENOPE

Gnocchi de papa, salsa de pomodoro, quesos caciocavallo, grana padano y provola ahumada, albahaca, aceite de oliva EVO.

🍷 *Montepulciano D'Abruzzo*

\$16

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Salsa a la boloñesa, salsa bechamel, quesos mozzarella y parmesano.

🍷 *Cirò Rosso Classico*

\$15

RIGATONI ALLA NORMA

Rigatoni, salsa de pomodoro, berenjenas, queso stracciatella, cebolla, albahaca, pimienta, aceite de oliva EVO.

🍷 *Ottobucce Blend*

La Pizza



margherita

Rosbe

MARINARA

Salsa de pomodoro, ajo, orégano, albahaca, aceite de oliva EVO.

\$9

MARGHERITA

Salsa de pomodoro, fior di latte, grana padano, albahaca, aceite de oliva EVO.

\$12

MARGHERITA AFFUMICATA

Salsa de pomodoro, fior di latte, provola ahumada, albahaca, pimienta, aceite de oliva.

\$14

NAPOLETANA

Salsa de pomodoro, fior di latte, anchoas, aceitunas negras, albahaca, aceite de oliva EVO.

\$15

CAPRICCIOSA

Salsa de pomodoro, fior di latte, champiñones, jamón cocido artesanal, alcachofas, aceitunas negras, albahaca, aceite de oliva EVO.

\$15

COTTO E FUNGHI

Salsa de pomodoro, fior di latte, jamón cocido artesanal, champiñones, albahaca, aceite de oliva EVO.

\$15

CRUDO

Salsa de pomodoro, fior di latte, jamón crudo, albahaca, aceite de oliva EVO.

\$17

DIAVOLA

Salsa de pomodoro, fior di latte, salami picante artesanal, albahaca, aceite de oliva EVO.

\$15

CAPRESE DOC

Salsa de pomodoro, burrata, tomates cherry, albahaca, aceite de oliva EVO.

\$16

QUATTRO STAGIONI

Salsa de pomodoro, fior di latte, salami picante artesanal, jamón cocido artesanal, champiñones, maíz, aceite de oliva EVO.

\$16

VEGETARIANA

Salsa de pomodoro, fior di latte, pimientos asados, cebolla, calabacín, albahaca, aceite de oliva EVO.

\$15

STELLA

Bordes de ricota y pimienta, salsa de pomodoro, fior di latte, salami picante artesanal, albahaca, aceite de oliva EVO.

\$16

VIA PARTENOPE

Salsa de pomodoro, burrata, jamón crudo, tomates secos, albahaca, aceite de oliva EVO.

\$16

Todos nuestros platos incluyen iva y servicio.



Bianche

STELLA AL TARTUFO

\$22

Bordes de ricota y pimienta, fior di latte, crema de queso grana padano al tartufo, trufas rebanadas.

PISTACCHIO

\$18

Fior di latte, burrata, jamón cocido, pistacho granulado, aceite de oliva.

FUNGI PORCINI

\$19

Fior di latte, hongos porcini, crema de queso grana padano al tartufo, jamón cocido artesanal, albahaca.

ITALIA

\$18

Fior di latte, jamón crudo, laminas de grana padano, tomates cherry, rúcula, aceite de oliva EVO.

CAPRESE

\$15

Fior di latte, pesto, tomates cherry, albahaca, aceite de oliva EVO.

italia

Il Calzone & Il Pannozzo



pannuzzo prosciutto

il calzone

CALZONE NAPOLI

Salsa de pomodoro, fior di latte, salami picante artesanal, ricota, pimienta, aceite de oliva EVO.

\$14

CALZONE VEGETARIANO

Provola ahumada, pimientos asados, champiñones, calabacín, albahaca, grana padano, aceite de oliva EVO.

\$13

il panuozzo
napoletano

PROSCIUTTO

Jamón crudo, fior di latte, tomates cherry, rúcula, aceite de oliva EVO.

\$17

CLASSICO

Jamón cocido, quesos grana padano y fior di latte, rúcula, aceite de oliva EVO.

\$14

ingredientes extra

BURRATA

\$6,2

JAMÓN CRUDO

\$6,2

ANCHOAS

\$3,2

EMBUTIDOS

\$3,2

Jamón cocido, salami picante, tocino.

QUESOS

\$3,2

Mozzarella, fior di latte, grana padano, provola ahumada, ricota.

VEGETALES

\$2,2

Alcachofas, aceitunas, maíz, champiñones, pimentón, cebolla, rúcula, tomate cherry.

PORCIÓN DE PAN

\$1,5

PAN ENTERO

\$3,5

Todos nuestros platos incluyen iva y servicio.



calzone



prosciutto



pane della casa

La Carne

pesce via partenope



POLLO AI FUNGHI
Pechuga de pollo en salsa de hongos secos, champiñones, y quesos caciocavallo y grana padano, acompañado de papas al horno y vegetales al grill: calabacín, zanahoria, espárragos.
🍷 Pinot Grigio

SALMONE ALLA PUTTANESCA
Lomo de salmón (200 grs) al grill sobre salsa puttanesca, acompañado con espárragos al grill y papas al horno.
🍷 Prosecco DOC Extra Dry

PESCE VIA PARTENOPE
Lomo de pesca blanca del día (200 grs) cocinada sobre un fumé de pescado con un mix de aceitunas, alcaparras, cebolla y pomodoro, acompañado de papas al horno.
🍷 Cirò Bianco Doc

OSSOBUCCO
Ossobuco estofado en salsa de vino tinto y base de vegetales (cebolla, zanahoria, apio), acompañado de papas al horno y vegetales al grill: calabacín, zanahoria, espárragos.
🍷 OttoBucce Blend

FILETTO DI MANZO
Filete de lomo fino (200 grs) al grill, acompañado con papas crocantes, ensalada de rúcula, hierba buena, calabacín frito y reducción de vinagre balsámico.
🍷 Cirò Rosso Classico

TAGLIATA DI MANZO
Finos cortes de bife angosto black angus (200 grs) al grill, acompañado de ensalada mixta: lechuga, rúcula, tomates cherry y láminas de grana padano, aceite de oliva EVO.
🍷 Le Vie del Mare Merlot & Cabernet

TIENES LA OPCIÓN DE SUSTITUIR LOS
ACOMPAÑAMIENTOS POR LAS SIGUIENTES PASTAS:

🍝 CARBONARA

🍝 BOLOGNESE

🍝 PESTO

🍝 AL FILETTO DI POMODORO

EXTRAS

CARBONARA (1/2 PORCIÓN)
BOLOGNESE (1/2 PORCIÓN)
PESTO (1/2 PORCIÓN)
AL FILETTO DI POMODORO (1/2 PORCIÓN)
PAPAS AL HORNO
PAPAS CROCANTES
PAPAS FRITAS
ENSALADA MIXTA
(Lechuga, rúcula, tomate cherry)
VEGETALES AL GRILL
(Calabacín, zanahoria, espárragos)

\$19

\$23

\$27

\$19

\$21

\$30

\$3,5

\$3

\$2,5

\$2

\$8

\$7,5

\$7

\$6

\$2,5

\$2,5

\$2,5

\$2,5

\$2,5



pollo ai funghi



tagliata di manzo



ossobuco



¿Planeando un evento?

**¡Escríbenos y descubre estas experiencias
que hemos creado para tí!**



Beneficios
corporativos



Experiencia
bimbi



Team building
actividades y gastronomía