

bar e



caffeteria



*E*n **VIAPARTENOPE** trabajamos más de 1 año con mucha pasión y determinación para hacer otro sueño realidad, logrando un objetivo muy ambicioso para nosotros como marca.

Creciendo y superándonos para convertirnos, ya no, únicamente en un espacio gastronómico, sino en una alternativa más completa y especializada, ahora eno-gastronómica, donde encontraremos inicialmente estos **cuatro vinos únicos** que serán la selección exclusiva de **VIAPARTENOPE**.

Los vinos fueron seleccionados después de una intensa búsqueda y muchas pruebas para poder descubrir los vinos que: mejor se casaran con nuestros platos, y al mismo tiempo, que tuviesen en cuenta los gustos de la mayoría de nuestros consumidores y clientes, que mejorará sustancialmente la calidad y la variedad de nuestra oferta; además de, poder ofrecerla con un justo precio accesible para todos.

Esto lo pudimos cultivar en nuestros ya casi 7 años de aprendizajes, desde el inicio de esta aventura que fue para nosotros **VIAPARTENOPE**

Lo más importante y lo que nos motivó a dar el paso, fue el deseo de mejorar y perfeccionar una experiencia cada vez más auténtica y personalizada a todos nuestros clientes, y transmitirles con más valor, lo especial e importantes que son para nosotros.



Selezione speciale

LE VIE DEL MARE MERLOT & CABERNET MAREMMA TOSCANA DOC



\$6.8 \$30

- **BODEGA:** Cantina Vignaioli di Scansano.
- **TIPO:** Tinto.
- **CLASIFICACIÓN:** Denominación de Origen Controlada.
- **CEPA UVA:** Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.
- **ZONA:** Scansano - Región Toscana - Zona Centroccidental Italia.
- **MADURACIÓN:** Vino joven.
- **DEGUSTACIÓN:** **COLOR:** Rubí profundo / **OLFATO:** Notas frutales que se intercambian con sensaciones de plantas y especias. / **GUSTO:** Recuerda a una mermelada de frutos negros, aterciopelado, estructurado, seco, con una astringencia redonda y una acidez muy sutil.
- **GRADOS DE ALCOHOL:** 14% vol.

"un vino redondo, amplio e intenso"



Todas nuestras bebidas incluyen iva y servicio.

CAPOCCIA CILIEGIOLO MAREMMA TOSCANA DOC

 
\$6.8 \$30

- **BODEGA:** Cantina Vignaioli di Scansano.
- **TIPO:** Tinto.
- **CLASIFICACIÓN:** Denominación de Origen Controlada.
- **CEPA UVA:** Ciliegiole. **ZONA:** Scansano - Región Toscana - Zona Centrocidental Italia.
- **MADURACIÓN:** Vino joven.
- **DEGUSTACIÓN:** **COLOR:** Rojo rubí luminoso. / **OLFATO:** Agradables aromas frutales que recuerdan la cereza y los frutos del bosque unido a llamados florales. / **GUSTO:** Frutal y con una nota muy fresca, ligero, suave, con una acidez muy agradable.
- **GRADOS DE ALCOHOL:** 13,5% vol.

"un vino frutal, fresco y fácil"



CIRÒ ROSSO CLASSICO DOC

 
\$6.8 \$30

- **BODEGA:** Tenuta Iuzzolini.
- **TIPO:** Tinto.
- **CLASIFICACIÓN:** Denominación de Origen Controlada.
- **CEPA UVA:** Gaglioppo.
- **ZONA:** Cirò Marina - Región Calabria - Zona Sur oriental Italia.
- **MADURACIÓN:** de 8 a 10 meses en barricas de castaño Calabres.
- **DEGUSTACIÓN:** **COLOR:** Rojo rubí. / **OLFATO:** intenso y delicado con aromas prevalentes a futas secas, canela, vainilla, tabaco. / **GUSTO:** Especiado mucha canela y pimienta, estructurado, seco, astringencia agradable y baja acidez.
- **GRADOS DE ALCOHOL:** 13,5% vol.

"un vino con carácter, especiado y singular"



CIRÒ BIANCO DOC

 
\$6.8 \$30

- **BODEGA:** Tenuta Iuzzolini.
- **TIPO:** Blanco.
- **CLASIFICACIÓN:** Denominación de Origen Controlada.
- **CEPA UVA:** Greco Bianco.
- **ZONA:** Cirò Marina - Región Calabria - Zona Sur oriental Italia.
- **MADURACIÓN:** Vino joven.
- **DEGUSTACIÓN:** **COLOR:** Amarillo pajizo con reflejos verdosos. / **OLFATO:** Perfumado, intenso, con aromas muy frutales (durazno, pera, melón blanco) y sensaciones florales. / **GUSTO:** Muy frutal y fresco, estructurado, seco, con una vena ácida seductora.
- **GRADOS DE ALCOHOL:** 12% vol.

"un blanco versátil, muy frutal y fresco"



Il vino



*Eccellenza Italiana,
la nostra terra, la nostra cultura,
la nostra passione.*



NORD

Dezzani OttoBucce Piemonte Blend DOC	\$8,5 \$40
G.D. Vajra Langhe Rosso DOC	\$52
G.D. Vajra Albe Barolo DOCG	\$144
Paladin Syrah Veneto	\$42
Domini Veneti Corvina Veronese IGT	\$36
Domini Veneti Appassimento Rosso Veneto IGT	\$46
Tommasi Valpolicella Classico DOC	\$46
Monte Del Frà Ripasso Classico Superiore DOC	\$62
Monte Del Frà Amarone Della Valpolicella Classico DOCG	\$124

CENTRO NORD

Le Vie Del Mare Merlot & Cabernet Maremma Toscana DOC	\$6,8 \$30
Capoccia Ciliegiole Maremma Toscana DOC	\$6,8 \$30
Dei Colli Ripani Sangiovese Marche	\$34
Bottega Acino D'Oro Chianti Classico DOCG	\$52
Banfi Brunello Di Montalcino DOCG	\$144

CENTRO SUD

Tenuta Iuzzolini Cirò Rosso Classico DOC	\$6,8 \$30
I Lauri Bajo Montepulciano D'Abruzzo DOC	\$34
Talamonti Tre Saggi Montepulciano D'Abruzzo DOC	\$52
Vigneti Zabù - Zabù Nero D'Avola Sicilia DOC	\$34
Vigneti Del Salento I Muri Negroamaro Puglia IGP	\$34
Masseria Surani Primitivo Di Manduria DOC	\$62
Vigneti Del Salento Leggenda Primitivo Di Manduria DOC	\$104
Fantini Cinque Autoctoni 20 Blend	\$104



bianchi e rosé



Tenuta Iuzzolini Cirò Bianco DOC	\$6,8 \$30
I Lauri Tavo Pinot Grigio Delle Venezie DOC	\$34
Domini Veneti Pinot Grigio Delle Venezie DOC	\$34
Dei Colli Ripani Trebbiano Marche DOC	\$34
Fazi Battaglia Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC	\$44
I Lauri Chiola Cerasuolo D'Abruzzo Rosè DOC	\$36
Dezzani QuattroBucce Rosato Piemonte Blend DOC	\$38
G.D. Vajra Moscato D'Asti DOCG	\$66



bollicine



Copa Vino Spumante	\$8,5
Romantica Franciacorta Satèn DOCG	\$82
Le Contesse Prosecco Superiore Extra Dry DOCG	\$52
Carpenè Malvolti Prosecco Superiore Extra Dry DOCG	\$52
Martini Prosecco Extra Dry DOC	\$44
Le Contesse Anna Spumante Dolce	\$39
Le Contesse Prosecco Rosè Brut DOC	\$44
Borgofulvia Lambrusco Dell'Emilia Rosato Dolce IGT	\$34



Cocktails



aperitivi

APEROL SPRITZ

Aperol aperitivo, Cinzano Pro-Spritz
spumante dry, seltz.

\$9,5

CAMPARI SODA

Campari bitter, seltz.

\$10

AMERICANO

Campari bitter, Cinzano vermouht rojo, seltz.

\$10

NEGRONI

Campari bitter, Cinzano vermouht rojo,
Bombay london dry gin.

\$10

NEGRONI SBAGLIATO

Campari bitter, Cinzano vemouht rojo,
Cinzano spumante dry.

\$10

LATIN NEGRONI

Campari bitter, Cinzano vermouht rojo,
Carúpano reserva ron.

\$11

NEGRONI DEL CAPO

Campari bitter, Bombay london dry gin,
Vecchio Amaro del Capo bitter.

\$12

BOULEVARDIER

Campari Bitter, Cinzano Vermouht Rosso,
Wild Turkey Bourbon Whiskey.

\$15

mocktails

SIN ALCOHOL

FRUTOS ROJOS

Franklin & Sons ginger beer, sirope de frutos rojos,
zumo de limón, frutos rojos.

\$7,5

MARACUYÁ

Franklin & Sons tonic water, sirope de maracuyá,
zumo de limón, albahaca.

\$7,5

ROMERO Y PEPINO

Sprite, sirope de romero, zumo de limón, pepino.

\$7,5



Classici internazionali

VODKA TONIC

Grey Goose vodka,
Franklin & Sons tonic water.

\$15

GIN TONIC

Bottega Bacur "Italian" dry gin,
Franklin & Sons tonic water.

\$14

OLD FASHIONED

Wild Turkey bourbon whiskey,
Angostura bitter, azúcar morena.

\$14

GODFATHER

The Famous Grouse blended scotch whisky,
Luxardo amaretto liqueur.

\$10

MOSCOW MULE

Skyvodka, Franklin & Sons ginger beer,
zumo de limón, hierbabuena.

\$11

DRY MARTINI

Bombay london dry gin,
Cinzano vermouth extra dry.

\$11

MOJITO

Carúpano reserva ron, seltz,
azúcar morena, zumo de limón, hierbabuena.

\$11

LAMBRUSCO DE VERANO

Casetta Maria lambrusco rosato,
sprite, zumo de limón.

\$9,5

TINTO DE VERANO

Vino tinto, sprite, zumo de limón, hierbabuena.

\$9,5

WHISKY (12 años)

Old Parr, Johnnie Walker.

\$12



le birre

Peroni	\$5,5
Pilsener	\$4
Club	\$4,5
Stella Artois	\$5,5
Corona Cero Alcohol	\$5,5
Corona	\$6

liquori

Bottega Limoncello	\$4,5
Luxardo Amaretto Liquore	\$4,5
Luxardo Sambuca	\$4,5
Bottega Alexander Grappa	\$5,5
Vecchio Amaro del Capo	\$6,5

Todas nuestras bebidas incluyen iva y servicio.



Caffeteria



bibite

Agua natural	\$2,1
Agua con gas	\$2,6
Coca Cola	\$3,2
Cola Cola sin azúcar	\$3,2
Sprite	\$3,2
Fanta	\$3,2
Fuzetea	\$3,2
Limonada	\$2,7
Limonada imperial	\$3,2
Té frio natural	\$3,2
Jugo natural	\$3,2
Infusiones	\$1,9
Infusiones de frutas secas	\$3,8

il caffè

Americano	\$2
Ristretto	\$2
Espresso	\$2
Espresso Doppio	\$3
Macchiato	\$3
Cappuccino	\$3,7
Latte	\$3,9
Mocaccino	\$4,5
Espresso Corretto (Sambuca, Grappa)	\$4,5



Pasticceria



specialità golosa

CAFFÈ ALLA NOCCIOLA

Café espresso y nutella.

\$3,7

CAFFÈ AL PISTACCHIO

Café espresso macchiato,
crema de pistacho, pistacho.

\$4,5

CIOCCOLATA CALDA

República del Cacao chocolate
70%, cacao oscuro, leche.

\$5

CIOCCOLATA CORRETTA

(Amaretto, Sambuca)
República del Cacao chocolate
70%, cacao oscuro, leche.

\$6,5

il dolce del bar

CALZONE NUTELLA

Nutella, frutilla, azúcar impalpable.

\$9

PIZZA AL PISTACCHIO

Crema de pistacho, pistacho granulado, frambuesa.

\$8,5

CAPRESE AL CIOCCOLATO

Torta de chocolate oscuro y almendras,
helado de vainilla, sirope de chocolate.

\$6

BABÀ

Típica torta napolitana humedecida
con ron, crema chantilly, frutilla.

\$6

TIRAMISÙ CLASSICO

Bizcochos, café, crema de mascarpone, cacao.

\$6,5

TIRAMISÙ ALLA NUTELLA

Bizcochos, café, nutella, crema de mascarpone, cacao.

\$7,5

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Bizcochos, café, crema de pistacho,
crema de mascarpone, pistacho.

\$8

COPPA GELATO

Helado del día con topping de chocolate.

\$4,5

AFFOGATO AL CAFFÈ

Helado de vainilla con café espresso.

\$5

caffè
al pistacchio



tiramisù



babà



senza segreti  *solo passione!*