

senza segreti  *solo passione!*

C

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 suyas, 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**



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 Ciliegiole

\$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, pancetta artesanal, 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 Ciliegiole*

\$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*

\$22

RAVIOLI DI NOCI AL TARTUFO

Raviolis rellenos con quesos ricota, grana padano y nueces, crema de queso grana padano al tartufo, 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*

Todos nuestros platos incluyen iva y servicio.

La Carne

pesce via partenope



COTOLETTA DI POLLO Pechuga de pollo apanada con topping de salsa de pomodoro y queso mozzarella, acompañada de papas crocantes y ensalada mixta: lechuga, rúcula, tomates cherry, aceite de oliva EVO. 🍷 Capoccia Ciliegolo	\$17
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	\$19
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	\$23
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	\$27
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	\$19
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	\$20
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	\$28
TIENES LA OPCIÓN DE SUSTITUIR LOS ACOMPAÑAMIENTOS POR LAS SIGUIENTES PASTAS:	
 CARBONARA	\$3,5
 BOLOGNESE	\$3
 PESTO	\$2,5
 AL FILETTO DI POMODORO	\$2
EXTRAS	
CARBONARA (1/2 PORCIÓN)	\$8
BOLOGNESE (1/2 PORCIÓN)	\$7,5
PESTO (1/2 PORCIÓN)	\$7
AL FILETTO DI POMODORO (1/2 PORCIÓN)	\$6
PAPAS AL HORNO	\$2,5
PAPAS CROCANTES	\$2,5
PAPAS FRITAS	\$2,5
ENSALADA MIXTA (Lechuga, rúcula, tomate cherry)	\$2,5
VEGETALES AL GRILL (Calabacín, zanahoria, espárragos)	\$2,5

Todos nuestros platos incluyen iva y servicio.



pollo ai funghi



tagliata di manzo



ossobuco

senza segreti  *solo passione!*