



Speisekarte

Italienische Perle

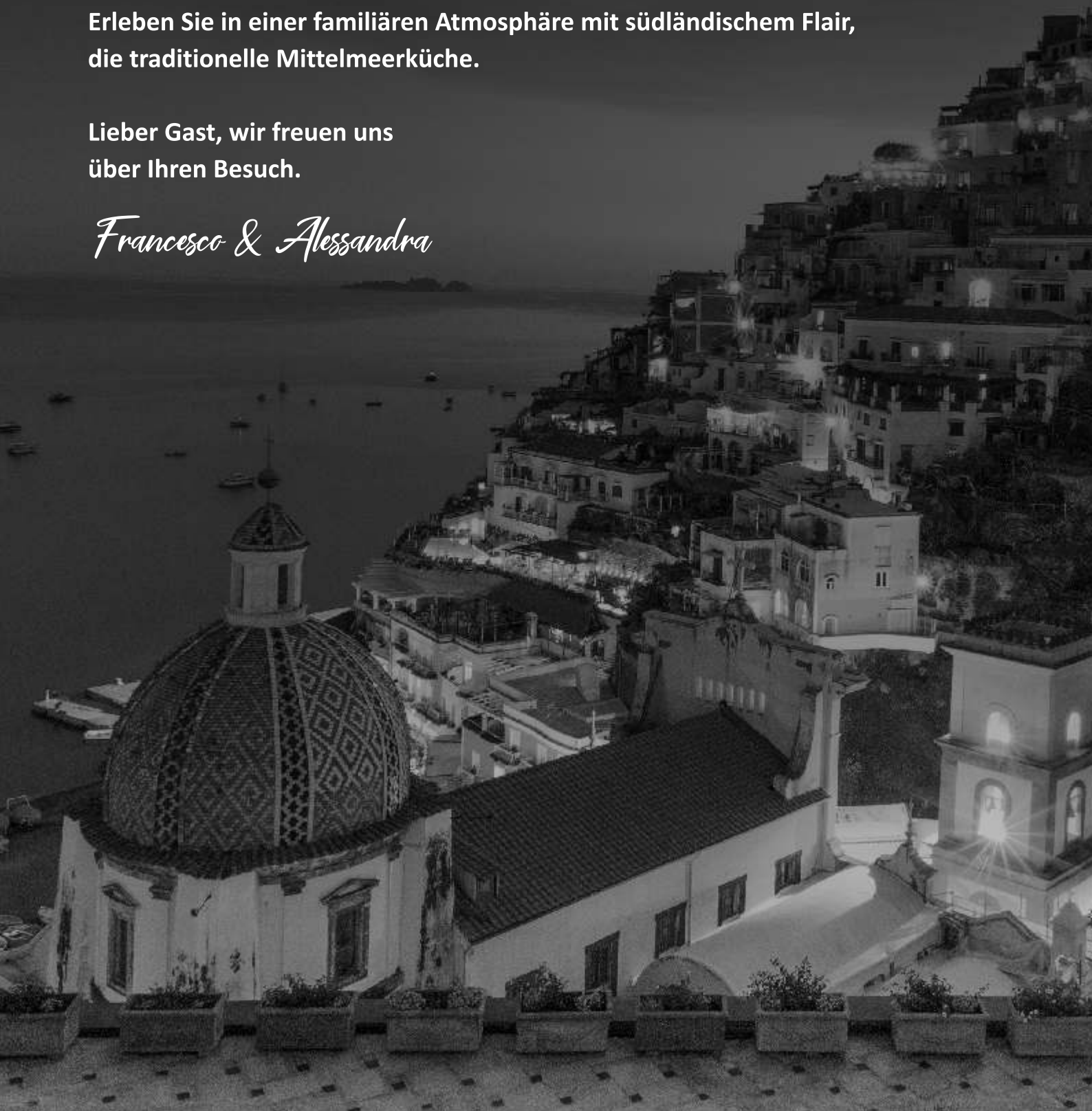
Bunte Häuser, die direkt in die schroffen Hänge gebaut sind, schmale Gassen, in denen sich kleine Boutiquen und gemütliche Caffés aneinanderreihen, steile Treppen, die zu kleinen Plätzen und farbenfroh geschmückten Hauseingängen führen und ein Strand, mit der wohl schönsten Aussicht der gesamten Amalfiküste.

Positano das kleine Fischerdorf an der Amalfiküste Italiens, ist jetzt auch in Crumstadt Riedstadt eine gastronomische Perle.

Erleben Sie in einer familiären Atmosphäre mit südländischem Flair, die traditionelle Mittelmeerküche.

Lieber Gast, wir freuen uns über Ihren Besuch.

Francesco & Alessandra



Warme und Kalte Vorspeisen

1	Carpaccio di Manzo Rinder-Carpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesan ^g	15.00
2	Duetto di Pesce Fisch-Duett aus Lachs ^d -Carpaccio und frischem Fischsalat ^{b,d,m}	18.50
3	Antipasto Positano gemischter Vorspeisen-Teller nach Art des Hauses	18.00
4	Insalata Pescatore mit frischem Fischsalat ^{b,d,m}	15.50
5	Duetto di Antipasto Vitello Tonnato und Rinder-Carpaccio - aufgeschnittenes Kalbfleisch in einer Thunfischsauce ^{c,d, 13} und dünn geschnittenes Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan ^g	17.00
6	Vitello Tonnato aufgeschnittenes Kalbfleisch in einer Thunfischsauce ^{c,d, 13}	15.00
7	Insalata di Scampi gemischter Salat mit Garnelen ^b	15.50
8	Caprese mit frischen Tomaten, Mozzarella ^g und frischem Basilikum	12.00

Suppen

20	Tortellini in Brodo Fleischbrühe mit Tortellini ^a	6.50
21	Minestrone Gemüsesuppe ^{a,g,i,j}	6.50
22	Zuppa Rossa Tomatensuppe ^{a,g}	6.50

Salate

Alle Salate mit Essig & Öl
auf Wunsch mit hausgemachtem
Joghurtdressing^g

30	Insalata Argentina gemischter Salat mit Rumpsteakstreifen	19.50
31	Insalata Paesana gemischter Salat mit Putenstreifen und frischen Champignons in Balsamico-Dressing	14.00
32	Insalata Italia gemischter Salat mit Tunfisch ^d , gekochtem Schinken ^{2,3,7} , Käse ^g , Ei ^c und Oliven ⁶	12.00
33	Insalata Campagnola gemischter Salat mit Schafskäse ^g , Oliven ⁶ und Zwiebeln	11.00

Pizza^{a,g}

ca. 30 cm

50	Margherita mit Tomaten und Mozzarella ^g	8.00		
51	Salami mit Tomaten, Mozzarella ^g und Salami ^{2,3}	9.00	58	Verdure mit Tomaten, Mozzarella ^g und verschiedenen Gemüse der Saison
52	Peperoniwurst mit Tomaten, Mozzarella ^g und Salami ^{2,3}	9.00	59	Speciale mit Tomaten, Mozzarella ^g , Rinder-Carpaccio, Rucola, Trüffel-Öl und gehobeltem Parmesan ^g
53	Prosciutto mit Tomaten, Mozzarella ^g und Schinken ^{2,3,7}	9.00	60	Adria mit Tomaten, Mozzarella ^g , Thunfisch ^d und Zwiebeln
54	Cardinale mit Tomaten, Mozzarella ^g , Schinken ^{2,3,7} und frischen Champignons	10.00	61	Saporita mit Tomaten, Mozzarella ^g , Sardellen ^d , Peperoniwurst ^{2,3} , Oliven ^e und Knoblauch
55	Positano mit Tomaten, Mozzarella ^g und frischen Meeresfrüchten ^{b,d,m}	13.00	62	Hawaii mit Tomaten, Mozzarella ^g , Schinken ^{2,3,7} und Ananas
56	Pepita mit Tomaten, Mozzarella ^g , Schinken ^{2,3,7} , Peperoniwurst, Salami ^{2,3} und Champignons	11.00		
57	Reginella mit frischen Tomaten, Mozzarella ^g und frischem Basilikum	10.00		



Pizza^{a,g}

ca. 30 cm

- 63 **Capitano** 10.00
mit Tomaten, Mozzarella^g, Salami^{2,3},
Oliven und Schafskäse^g
- 64 **Quattro Stagioni** 11.00
mit Tomaten, Mozzarella^g, Schinken^{2,3,7},
Champignons, Oliven⁶ und Artischocken
- 65 **Romana** 10.00
mit Tomaten, Mozzarella^g, Oliven⁶,
Sardellen^d und Kapern
- 66 **Sandy** 11.00
mit Tomaten, Mozzarella^g, Salami^{2,3},
Schinken^{2,3,7}, Paprika, Artischocken,
Oliven⁶ und Eier
- 67 **Diavola** 10.00
mit Tomaten, Mozzarella^g, Salami^{2,3},
Peperoniwurst^{2,3}, Zwiebeln, Oliven⁶,
Knoblauch und Paprika scharf
- 68 **Calzone** 10.00
mit Tomaten, Mozzarella^g, Prosciutto^{2,3,7},
Champignon und Salami^{2,3}
- 69 **Napoli** 10.00
mit Tomaten, Mozzarella^g, Sardellen^d,
Oliven⁶ und Oregano
- 70 **Parma** 13.00
mit Tomaten, Mozzarella^g,
Parmaschinken, Rucola und
gehobeltem Parmesan^g
- 71 **Capricciosa** 10.00
mit Tomaten, Mozzarella^g, Schinken^{2,3,7},
Champignons und Artischocken

Gourmet Pizza

- 72 **Dama Bianca** 15,50
- die weiße Dame -
mit Mozzarella^g, Rinder-Carpaccio,
Trüffelöl und gehobeltem Parmesan^g

Eigene Kreationen

Selbstverständlich können Sie Ihre Lieblingspizza auch selbst zusammenstellen, gehen Sie von der Margherita aus und belegen Sie diese mit Ihren Wünschen.

Oder Sie bestellen zu unseren Pizza-Kreationen Extras dazu.

Jeder Extrawunsch kostet zwischen 1 € und 3 €.



Pizza wie in Napoli

Wir backen **unsere Pizza**

‘senza compromessi’ - ohne Kompromisse.

Auf unserem Teller kommt nur die original neapolitanische Pizza, mit Mozzarella^g, San Marzano Tomaten und Caputo Mehl^a.

Kompromisslose Qualität in der Villa Positano.

Pasta^a

80	Spaghetti Matriciana mit Tomatensauce, Speck und Zwiebeln	10.00
81	Spaghetti Carbonara mit Speck und Ei	10.00
82	Spaghetti Positano mit frischen Tomaten und Meeresfrüchten ^{b,d,m}	15.00
83	Spaghetti Presto Presto mit Knoblauchöl, Sardellen ^d und Peperoncino	10.00
84	Fusilli Calamarati -hausgemacht- mit frischen Tomaten und Calamari ^m	17.00
85	Gnocchi Zucchini e Gamberetti^b mit Zucchini und Shrimps ^b	14.00
86	Gnocchi al Salmone^d mit Lachs ^d , frischen Tomaten in Sahnesauce ^g	16.00
87	Tortellini Panna e Prosciutto^{a,2,3,7} mit Schinken ^{2,3,7} und Sahnesauce ^g	10.00
88	Tagliatelle Genovese^{a,c} mit hausgemachtem Pesto ^{g, h2} und Zucchini	11.00
89	Tagliatelle Salmone^{a,c} mit frischem Lachs ^d und Cherry-Tomaten	16.00
90	Lecker Lecker Nudeln Bavette ^{a,c} (lange Pastaform) mit Trüffel-Öl, geschwenkt in Parmesankäse ^g	14.00



91	Lasagne^{a,g}	10.00
92	Ravioli Burro e Salvia^{a,c} mit Butter ^g und Salbei	12.00
93	Tris di Pasta^{a,c} al Forno Drei Nudelsorten in Tomaten- Sahnesauce ^g und Käse ^g überbacken	12.00
94	Penné Bolognese^a Nudeln in Hackfleischsauce	9.50
95	Penné Napoli^a Nudeln in Tomatensauce	9.00

Reisgerichte

96	Risotto Frutti di Mare mit Meeresfrüchten ^{b,d,m}	17.00
97	Risotto Gamberetti^b und Spinaci mit Garnelen ^b und Spinat	15.00
98	Risotto Porcini mit Steinpilzen	17.00

Vom Schwein

Cotoletta Bolognese/Parmigiana/Cacciatore

Schnitzel nach Wahl 16.00

100 Bologneseschnitzel

paniertes^{a,c} Schnitzel mit
Hackfleisch und Käse^g überbacken

101 Parmesanschnitzel

paniertes^{a,c} Schnitzel mit Schinken^{2,3,7}
und Käse^g überbacken

102 Jägerschnitzel

paniertes^{a,c} Schnitzel mit
Zwiebel-Champignonsauce^g

104 Filetto ai Funghi 18.00

Schweinelende
mit frischen Champignons

105 Filetto al Gorgonzola 18.00

Schweinelende Gorgonzolasauce^g

106 Filetto alla Chef 18.00

Schweinelende in Pfefferrahmsauce^{g, 13}

Vom Kalb

110 Scaloppina ai Porcini 24.00

mit Steinpilzen in Sahnesauce^g

111 Scaloppina di Vitello 21.00

mit Sauce nach Wahl

- Vino Bianco¹³

- Limone^g

- Gorgonzola^g

- Funghi

116 Scaloppina alla Chef 21.00

mit Pfefferrahmsauce^{g, 13}

117 Piccata Milanese 23.50

fein geschnittene Scheiben Kalbfleisch
in Parmesanpanade^g

Vom Rind

120 Bistecca Classica 23.00

Rumpsteak vom Grill

121 Bistecca ai Funghi 25.00

Rumpsteak mit frischen Champignons

122 Bistecca alla Chef 25.00

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce^{g, 13}

123 Bistecca alla Diavola 25.00

mit Knoblauch, Olivenöl,
Cocktail-Tomaten und scharf

130 Filetto Classico 29.50

Rinderfilet vom Grill

131 Filetto alla Contadina 31.50

Rinderfilet mit
gebratenen Zwiebeln

132 Filetto ai Porcini 33.00

Rinderfilet mit Steinpilzen
in Sahnesauce^g

133 Filetto Gorgonzola 33.00

Rinderfilet mit Gorgonzolasauce^g

Beilagen

Alle Fleischgerichte werden von zwei der
folgenden Beilagen nach Wunsch begleitet:
Salat, Brat- oder Salzkartoffeln, Pommes frites,
Kroketten, Reis oder frischem Gemüse der Saison

Für unsere Bambini

160 Schnitzel^{a,c} mit Pommes frites 12.00

161 Tortellini^a Panna 8.00

mit Schinken^{2,3,7} und Sahnesauce^g

162 Spaghetti^a Bolognese 8.00

in Tomatensauce und gem. Hackfleisch

Fischgerichte

- | | | |
|-----|---|-------|
| 200 | Calamari alla Griglia
Tintenfisch ^m vom Grill | 18.00 |
| 201 | Calamari alla Romana
Tintenfischringe ^m frittiert | 18.00 |
| 202 | Gamberoni Classici
Riesengarnelen ^b vom Grill
mit verschiedenen Saucen
- Knoblauch ^{g,13} und Cocktailsauce ^{g,13} | 29.00 |
| 203 | Salmone d'orato
Lachs ^d vom Grill | 24.00 |
| 204 | Orata all'acqua Pazza
Dorade ^d in beschwipster Sauce
mit Knoblauch, Tomaten
und Petersilie | 23.00 |
| 205 | Pesce Misto
gemischte Fischplatte mit
Calamari ^m , Doradenfilet ^d und Lachsfilet ^d | 33.00 |

Beilagen

Alle Fischgerichte werden von zwei der folgenden Beilagen nach Wunsch begleitet:
Salat, Brat- oder Salzkartoffeln, Pommes frites, Kroketten, Reis oder frischem Gemüse der Saison

Wochentafel

Sie haben nichts gefunden?
Wir empfehlen Ihnen einen Blick auf unsere Wochentafel, wir variieren mit frischen saisonalen Zutaten und köstlichen Gerichten.



Dessert

„La Dolce Vita“, das ist pure italienische Lebenslust. Unsere italienischen Desserts sind sinnlich zart, verschönern das Leben und sind immer eine Sünde wert.

- | | | |
|-----|---|------|
| 400 | Tiramisu ^{a,c,g h4}
mit Kaffee beträufelter Biskuitboden
bedeckt mit einer Kaffee und
Mascarponecreme mit Kakaopulver | 7.00 |
| 401 | Panna Cotta ^g
eine Spezialität aus dem Piemont
mit Vanillegeschmack | 6.50 |
| 402 | Tartufo Pistazien ^{a,c,g,f, h1}
klassisches halbgefrorenes Eis aus
Zabaione und Schokoladencreme,
bedeckt mit Pistazien | 7.50 |
| 403 | Tartufo Bianco ^{a,c,g,f, h3} - mit Baileys ^{g, 1,9} -
klassisches halbgefrorenes Eis
aus Zabaione und weißer
Schokoladencreme | 8.50 |
| 404 | Gelato Misto
gemischtes Eis ^g mit 3 Kugeln,
auf Wunsch auch mit Sahne ^g | 6.00 |
| 405 | Duetto di Dolci
Dessert aus Panna cotta ^g
und Tiramisu ^{a,c,g h4} | 8.00 |



Warme Getränke

415 Espresso ⁹	2.50
416 Espresso Macchiato ^{9, g}	3.00
417 Espresso Doppio ⁹	4.40
418 Caffé ⁹	2.50
419 Caffé koffeinfrei	2.50
420 Cappuccino ^{9, g}	3.50
421 Latte Macchiato ^{9, g}	4.00
422 Tee	3.00

Teesorten nach Wahl

Kamille/Früchte/Schwarz/Pfefferminz

Aperitifs

500 Hugo	4cl	7.50
mit Prosecco ¹³ , Limette, Holunder und Minze		
501 Berta	4cl	7.50
mit Prosecco-Rosé ¹³ , Limette, Holunder und Minze		
502 Limoncello Spritz	4cl	7.50
mit Limoncello, Prosecco ¹³ und Soda		
503 Prosecco ¹³ vom Fass	0,1l	6.50
504 Aperol Spritz ^{1,10,13}	5cl	7.50
505 Campari Soda ¹	4cl	7.50
506 Campari Orange ¹	4cl	7.50
507 Bitterino ^{1,10} alkoholfrei	0,1l	4.00
508 Berta alkoholfrei	4cl	7.50
mit Orangensaft, Bitterino ^{1,10} und Holunder		
509 Martini Bianco ¹³	5cl	4.50
Rosso oder Dry ^{1,13}		
510 Sherry Medium ^{1,13}	5cl	4.00
oder Dry ¹³		

Biere vom Fass^{a1}

DIE BIERMACHER.

549 Diesel ^{1,9}	0,5l	4.80
550 Pils vom Fass ^{a1}	0,3l	3.30
551 Pils vom Fass ^{a1}	0,5l	4.80
552 Radler vom Fass ^{a1}	0,3l	3.30
553 Radler vom Fass ^{a1}	0,5l	4.80
554 Hefeweizen Hell ^{a1}	0,5l	5.00

Flaschenbiere^{a1}

555 Hefeweizen ^{a1} Dunkel	Fl. 0,5l	5.00
556 Kristallweizen ^{a1}	Fl. 0,5l	5.00
557 Hefeweizen ^{a1} alkoholfrei	Fl. 0,5l	5.00
558 Free ^{a1} alkoholfrei	Fl. 0,33l	4.30

Offene Weißweine 0,25l

580 Chardonay, trocken ¹³	6.50
581 Pinot Grigio, halbtrocken ¹³	6.50
582 Frascati, trocken ¹³	6.50
583 Hauswein Positano trocken ¹³	6.50

Apfelwein

584 Apfelwein ¹³ pur oder gespritzt	0,25l	3,50
585 Apfelwein ¹³ pur oder gespritzt	0,4l	4,90

Offene¹³ Rotweine 0,25l

590 Chianti ¹³ , trocken	6.50
591 Primitivo di Manduria ¹³ , trocken	6.50
592 Montepulciano ¹³ , trocken	6.50
593 Lambrusco ¹³ , lieblich	6.50
594 Hauswein Positano ¹³ , trocken	6.50
595 Charetto ¹³ Rosèwein	6.50

Alkoholfreie Getränke

610	Acqua Morelli stilles	0,75l	6.50
611	Acqua Morelli	0,75l	6.50
612	Acqua Morelli	0,25l	2.90
613	Fanta ^{1,3}	0,3l	3.50
614	Fanta ^{1,3}	0,4l	4.90
615	Coca Cola ^{1,9}	0,3l	3.50
616	Coca Cola ^{1,9}	0,4l	4.90
617	Coca Cola light ^{1,3,11}	0,3l	3.50
618	Coca Cola light ^{1,3,11}	0,4l	4.90
619	Sprite ³	0,3l	3.50
620	Sprite ³	0,4l	4.90
621	Spezi ^{1,3,9}	0,3l	3.50
622	Spezi ^{1,3,9}	0,4L	4.90
623	Bitter Lemon ¹⁰	0.3l	3.50
630	Apfelsaft ³	0,3l	3.50
631	Apfelsaft ³	0,4l	4.90
632	Apfelsaftschorle ³	0,3l	3.50
633	Apfelsaftschorle ³	0,4l	4.90
634	Orangensaft	0,3l	3.50
635	Johannisbeersaft ³	0,33l Fl.	3.50
636	Johannisbeersaft ³	0,4l Fl.	4.90
-Schorle			
637	Eistee-Pfirsich ³	0,33l Fl.	4.00
638	Eistee-Zitrone ³	0,33l Fl.	4.00

Spirituosen

650	Ramazotti	4cl	5.00
651	Averna	4cl	5.00
652	Fernet	4cl	5.00
653	Jägermeister	4cl	5.00
654	Vecchia Romagna ¹³	2cl	5.00
655	Amaretto Saronno ^{1, h4}	4cl	5.00
656	Sambuca	2cl	5.00
657	Grappa della Casa ¹³	2cl	5.00

Grappa

Fragen Sie nach unserer Grappa-Karte

660	Limoncello	2cl	4.50
661	Malteser	2cl	4.50
662	Williams Birne	2cl	4.50
664	Baileys ^{1,9, g}	4cl	4.50

Lebensmittelkennzeichnungen

Zusatzstoffe

- | | |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 1) Mit Farbstoff, | 7) Hinterschinken mit Phosphat |
| 2) Mit Konservierungsstoff | 8) Krebsfleischimitat, |
| 3) Mit Antioxidationsmittel | 9) Koffeinhaltig |
| 4) Mit Geschmacksverstärker, | 10) Chininhaltig, |
| 5) Geschwefelt | 11) Mit Süßungsmittel |
| 6) Geschwärzt, | 12) Enthält eine Phenylalaninquelle |
| | 13) Enthält Sulfite |

Allergen-Kennzeichnung:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------------|
| a) Glutenhaltiges Getreide, Weizen | h2) Schalenfrüchte, Pinienkerne |
| a1) Glutenhaltige Gerste | h3) Schalenfrüchte, Haselnüsse |
| b) Krebstiere, | h4) Schalenfrüchte, Mandeln |
| c) Eier | h5) Schalenfrüchte, Walnuss |
| d) Fisch, | i) Sellerie, |
| e) Erdnüsse | j) Senf |
| f) Sojabohnen, | k) Sesamsamen, |
| g) Milch | l) Lupinen |
| h1) Schalenfrüchte, Pistazien | m) Weichtiere |

Alle Preise auf dieser Karte sind in Euro inklusive der gesetzlichen MwSt.

Die Villa Positano

kann für Festlichkeiten aller Art gebucht werden.
Wir bieten Ihnen stets besten Service und eine qualitativ hochwertige
Zubereitung unserer Gerichte.

Unser Hauptraum mit 90 Plätzen, auf unserer Terrasse zusätzliche
70 Plätze und auf unserem idyllischem Biergarten weitere 50 Plätze.
Die perfekte Location für Ihre Feier.

Wir beraten Sie gerne hinsichtlich Ihrer Feier in der Villa Positano.
Gerne unterbreiten wir Ihnen ein unverbindliches Angebot
für Ihre Veranstaltung.



Friedrich-Ebert-Str. 81
64560 Riedstadt

Telefon: 06158-9718226
www.villa-positano.de
villa-positano@web.de

Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag
17:30 bis 23:00 Uhr
Sonntag
11:30 bis 14:30 Uhr &
17:30 bis 22:00 Uhr
Montag Ruhetag

An Feiertagen grundsätzlich geöffnet,
wie empfehlen Ihnen sich auf unserer
Homepage zu informieren.