



Speisekarte

HOTEL | RISTORANTE | PIZZERIA

Italienische Perle

Bunte Häuser, die direkt in die schroffen Hänge gebaut sind, schmale Gassen, in denen sich kleine Boutiquen und gemütliche Cafés 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 familiärer Atmosphäre mit südländischem Flair die traditionelle Mittelmeerküche. Lieber Gast, wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Francesco & Alessandra

Lust auf einen Aperitif?

Bevor Sie Ihr kulinarisches Erlebnis beginnen, gönnen Sie sich doch einen Aperitif! Ein erfrischender Start, der den Gaumen auf das bevorstehende Menü einstimmt und die Sinne belebt.

500	Hugo	4cl	8.50	508	Berta alkoholfrei	4cl	8.50
	Prosecco Limette				Orangensaft Bitterino		
	Holunder Minze				Holunder		
501	Berta	4cl	8.50	509	Martini Bianco	5cl	5.00
	Prosecco-Rosé Limette				Rosso oder Dry		
	Holunder Minze						
502	Limoncello Spritz	4cl	8.50	510	Sherry Medium	5cl	5.00
	Limoncello Prosecco Soda				oder Dry		
503	Prosecco vom Fass	0,1l	7.50		Valdobbiadene Prosecco		
					Superior Extra Dry		
504	Aperol Spritz	5cl	8.50		DOCG Marca Oro Valdo		
					0,75l Flasche 36,00		
505	Campari Soda	4cl	8.50		Moët & Chandon		
506	Campari Orange	4cl	8.50		Brut Imperial, Champagner		
					0,75l Flasche 120,00		
507	Bitterino alkoholfrei	0,1l	6.00				

Warme und Kalte Vorspeisen

1 **Carpaccio di Manzo** 18.00
Rinder-Carpaccio mit Rucola
und gehobeltem Parmesan

2 **Duetto di Pesce** 22.50
Fisch-Duett aus Lachs-Carpaccio
und frischem Fischsalat

3 **Antipasto Positano** 24.50
gemischter Vorspeisen-Teller
nach Art des Hauses



4 **Insalata Pescatore** 17.50
mit frischem Fischsalat

5 **Duetto di Antipasto** 19.00
Vitello Tonnato und Rinder-Carpaccio
- aufgeschnittenes Kalbfleisch in
einer Thunfischsauce und dünn
geschnittenes Rinderfilet
mit gehobeltem Parmesan

6 **Vitello Tonnato** 19.00
aufgeschnittenes Kalbfleisch in einer
Thunfischsauce

7 **Insalata di Scampi** 17.50
gemischter Salat mit Garnelen

8 **Caprese** 14.00
mit frischen Tomaten, Mozzarella
und frischem Basilikum

Suppen

20 **Tortellini in Brodo** 6.50
Fleischbrühe mit Tortellini

21 **Minestrone** 6.50
Gemüsesuppe

22 **Zuppa Rossa** 6.50
Tomatensuppe

Salate

Alle Salate mit Essig & Öl auf Wunsch
mit hausgemachtem Joghurtdressing

29 **Beilagensalat** 5.00
gemischter Salat der Saison

30 **Insalata Argentina** 26.50
gemischter Salat mit
Rumpsteakstreifen und
frischen Champignons

31 **Insalata Paesana** 18.00
gemischter Salat mit Putenstreifen
und frischen Champignons
in Balsamico-Dressing

32 **Insalata Italia** 14.00
gemischter Salat mit Tunfisch,
gekochtem Schinken, Käse,
Ei und Oliven

33 **Insalata Campagnola** 13.00
gemischter Salat mit Schafskäse,
Oliven und Zwiebeln

● = vegetarisch

● = vegan

Pizza

ca. 30 cm

- | | | | |
|----|--|-------|--|
| 50 | Margherita ●
mit Tomaten und Mozzarella | 10.00 | |
| 51 | Salami
mit Tomaten, Mozzarella und Salami | 12.00 | |
| 52 | Peperoniwurst
mit Tomaten, Mozzarella und Salami | 12.00 | |
| 53 | Prosciutto
mit Tomaten, Mozzarella und Schinken | 12.00 | |
| 54 | Cardinale
mit Tomaten, Mozzarella, Schinken
und frischen Champignons | 13.00 | |
| 55 | Positano
mit Tomaten, Mozzarella
und frischen Meeresfrüchten | 17.00 | |
| 56 | Pepita
mit Tomaten, Mozzarella,
Schinken, Peperoniwurst,
Salami und Champignons | 14.00 | |
| 57 | Reginella ●
mit frischen Tomaten, Mozzarella
und frischem Basilikum | 11.00 | |
| 58 | Verdure ●
mit Tomaten, Mozzarella und
verschiedenen Gemüse der Saison | 12.00 | |
| 59 | Speciale
mit Tomaten, Mozzarella,
Rinder-Carpaccio, Rucola,
Trüffel-Öl und gehobeltem Parmesan | 17.50 | |
| 60 | Adria
mit Tomaten, Mozzarella,
Thunfisch und Zwiebeln | 12.00 | |
| 61 | Saporita
mit Tomaten, Mozzarella,
Sardellen, Peperoniwurst,
Oliven und Knoblauch | 13.00 | |
| 62 | Hawaii
mit Tomaten, Mozzarella,
Schinken und Ananas | 12.00 | |



Pizza

ca. 30 cm

- | | | |
|----|--|-------|
| 63 | Capitano | 13.00 |
| | mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Oliven und Schafskäse | |
| 64 | Quattro Stagioni | 13.00 |
| | mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons, Oliven und Artischocken | |
| 65 | Romana | 13.00 |
| | mit Tomaten, Mozzarella, Oliven, Sardellen und Kapern | |
| 66 | Sandy | 14.00 |
| | mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Schinken, Paprika, Artischocken, Oliven und Eier | |
| 67 | Diavola | 14.00 |
| | mit Tomaten, Mozzarella, Salami, Peperoniwurst, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch und Paprika scharf | |
| 68 | Calzone | 13.00 |
| | mit Tomaten, Mozzarella, Prosciutto, Champignon und Salami | |
| 69 | Napoli | 12.00 |
| | mit Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Oliven und Oregano | |
| 70 | Parma | 17.00 |
| | mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola und gehobeltem Parmesan | |
| 71 | Capricciosa | 13.00 |
| | mit Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignons und Artischocken | |

Gourmet Pizza

- | | | |
|----|--|-------|
| 72 | Dama Bianca  | 17,50 |
| | - die weiße Dame -
mit Mozzarella, Rinder-Carpaccio, Trüffelöl und gehobeltem Parmesan | |

Eigene Kreationen

Selbstverständlich können Sie Ihre Lieblingspizza auch selbst zusammenstellen, gehen Sie von der Margherita aus und gen 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!



 = vegetarisch
 = ohne Tomatensauce

Pasta

- | | | |
|----|---|-------|
| 80 | Spaghetti Matriciana
mit Tomatensauce, Speck und Zwiebeln | 12.00 |
| 81 | Spaghetti Carbonara
mit Speck und Ei | 12.00 |
| 82 | Spaghetti Positano
mit frischen Tomaten
und Meeresfrüchten | 19.00 |
| 83 | Spaghetti Presto Presto
mit Knoblauchöl, Sardellen
und Peperoncino | 12.00 |
| 84 | Fusilli Calamarati
-hausgemacht- mit frischen
Tomaten und Calamari | 21.00 |
| 85 | Gnocchi Zucchini
e Gamberetti
mit Zucchini und Shrimps | 17.00 |
| 86 | Gnocchi al Salmone
mit Lachs, frischen Tomaten
in Sahnesauce | 19.00 |
| 87 | Tortellini Panna e Prosciutto
mit Schinken und Sahnesauce | 11.00 |
| 88 | Tagliatelle Genovese ●
mit hausgemachtem Pesto
und Zucchini | 12.00 |
| 89 | Tagliatelle Salmone
mit frischem Lachs und
Cherry-Tomaten | 19.00 |
| 90 | Lecker Lecker Nudeln ●
Bavette (lange Pastaform)
mit Trüffel-Öl, geschwenkt
in Parmesankäse | 18.00 |



- | | | |
|----|---|-------|
| 91 | Lasagne | 13.00 |
| 92 | Ravioli Burro e Salvia ●
mit Butter und Salbei | 14.00 |
| 93 | Tris di Pasta al Forno ●
Drei Nudelsorten in Tomaten-
Sahnesauce und Käse überbacken | 12.00 |
| 94 | Penne Bolognese
Nudeln in Hackfleischsauce | 11.50 |
| 95 | Penne Napoli ●
Nudeln in Tomatensauce | 10.00 |

Fragen Sie doch nach
unserer **glutenfreien Pasta**

Reisgerichte

- | | | |
|----|--|-------|
| 96 | Risotto Frutti di Mare
mit Meeresfrüchten | 19.00 |
| 97 | Risotto Gamberetti
und Spinaci
mit Garnelen und Spinat | 17.00 |
| 98 | Risotto Porcini ●
mit Steinpilzen | 19.00 |

● = vegetarisch

Vom Schwein

Cotoletta Bolognese/Parmigiana/Cacciatore

Schnitzel nach Wahl

- | | | |
|-----|---|-------|
| 100 | Bologneseschnitzel | 19,00 |
| | paniertes Schnitzel mit Hackfleisch und Käse überbacken | |
| 101 | Parmesanschnitzel | |
| | paniertes Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken | 19,00 |
| 102 | Jägerschnitzel | 19,00 |
| | paniertes Schnitzel mit Zwiebel-Champignonsauce | |
| 104 | Filetto ai Funghi | 22.00 |
| | Schweinelende mit frischen Champignons | |
| 105 | Filetto al Gorgonzola | 22.00 |
| | Schweinelende Gorgonzolasauce | |
| 106 | Filetto alla Chef | 22.00 |
| | Schweinelende in Pfefferrahmsauce | |

Vom Kalb

- | | | |
|-----|-------------------------------|-------|
| 110 | Scaloppina ai Porcini | 24.00 |
| | mit Steinpilzen in Sahnesauce | |
| 111 | Scaloppina di Vitello | 22.50 |
| | mit Sauce nach Wahl | |
| | - Vino Bianco | |
| | - Limone | |
| | - Gorgonzola | |
| | - Funghi | |



- | | | |
|-----|--|-------|
| 116 | Scaloppina alla Chef | 23.00 |
| | mit Pfefferrahmsauce | |
| 117 | Piccata Milanese | 25.50 |
| | fein geschnittene Scheiben Kalbfleisch in Parmesanpanade | |

Vom Rind

- | | | |
|-----|--|-------|
| 120 | Bistecca Classica | 27.50 |
| | Rumpsteak vom Grill | |
| 121 | Bistecca ai Funghi | 29.00 |
| | Rumpsteak mit frischen Champignons | |
| 122 | Bistecca alla Chef | 29.00 |
| | Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce | |
| 123 | Bistecca alla Diavola | 29.00 |
| | mit Knoblauch, Olivenöl, Cocktail-Tomaten und scharf | |
| 130 | Filetto Classico | 38.50 |
| | Rinderfilet vom Grill | |
| 131 | Filetto alla Contadina | 45.50 |
| | Rinderfilet mit gebratenen Zwiebeln | |
| 132 | Filetto ai Porcini | 47.00 |
| | Rinderfilet mit Steinpilzen in Sahnesauce | |
| 133 | Filetto Gorgonzola | 46.50 |
| | Rinderfilet mit Gorgonzolasauce | |

Beilagen

Alle Fleischgerichte mit
zwei Beilagen nach Wunsch:

Salat, Brat- oder Salzkartoffeln, Pommes frites,
Kroketten, Reis oder frischem Gemüse der Saison

Für unsere Bambini

- | | | |
|-----|--------------------------------------|-------|
| 160 | Schnitzel mit Pommes frites | 12.00 |
| 161 | Tortellini Panna | 8.00 |
| | mit Schinken und Sahnesauce | |
| 162 | Spaghetti Bolognese | 8.00 |
| | in Tomatensauce und gem. Hackfleisch | |

Fischgerichte

200	Calamari alla Griglia Tintenfisch vom Grill	22.00
201	Calamari alla Romana Tintenfischringe frittiert	22.00
202	Gamberoni Classici Riesengarnelen vom Grill mit verschiedenen Saucen - Knoblauch- und Cocktailsauce -	33.50
203	Salmone d'orato Lachs vom Grill	26.00
204	Orata all'acqua Pazza Dorade in beschwipster Sauce mit Knoblauch, Tomaten und Petersilie	26.00
205	Pesce Misto gemischte Fischplatte mit Calamari, Doradenfilet und Lachsfilet	35.50

Beilagen

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



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 mit Kaffee beträufelter Biskuitboden bedeckt mit einer Kaffee und Mascarponecreme mit Kakaopulver	9.00
401	Panna Cotta eine Spezialität aus dem Piemont mit Vanillegeschmack	7.50
402	Tartufo Pistazien klassisches halbgefrorenes Eis aus Zabaione und Schokoladencreme, bedeckt mit Pistazien	8.50
403	Tartufo Bianco - mit Baileys - klassisches halbgefrorenes Eis aus Zabaione und weißer Schokoladencreme	10.50
404	Gelato Misto gemischtes Eis mit 3 Kugeln, auf Wunsch auch mit Sahne	7.50
405	Schoko-Soufflé luftig-lockere Eierspeise mit flüssigen Kern und eine Kugel Vanilleeis	12.50

Wochentafel

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

Warme Getränke

415 Espresso	3.00
416 Espresso Macchiato	3.50
417 Espresso Doppio	4.90
418 Caffé	3.00
419 Caffé koffeinfrei	3.00
420 Cappuccino	4.00
421 Latte Macchiato	4.50
422 Tee	3.00

Teesorten nach Wahl

Kamille/Früchte/Schwarz/Pfefferminz



Offene Weißweine 0,25l

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

Apfelwein

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

Biere vom Fass

549 Diesel	0,5l	5.00
550 Pils vom Fass	0,3l	3.50
551 Pils vom Fass	0,5l	5.00
552 Radler vom Fass	0,3l	3.50
553 Radler vom Fass	0,5l	5.00
554 Hefeweizen Hell	0,5l	5.00



Flaschenbiere

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



Offene Rotweine 0,25l

590 Chianti, trocken	6.50
591 Primitivo di Manduria, trocken	6.50
592 Montepulciano, trocken	6.50
593 Lambrusco, lieblich	6.50
594 Hauswein Positano, trocken	6.50
595 Chiaretto 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	0,3l	3.50
614 Fanta	0,4l	4.90
615 Coca Cola	0,3l	3.50
616 Coca Cola	0,4l	4.90
617 Coca Zero	0,3l	3.50
618 Coca Zero	0,4l	4.90
619 Sprite	0,3l	3.50
620 Sprite	0,4l	4.90
621 Spezi	0,3l	3.50
622 Spezi	0,4L	4.90
623 Bitter Lemon	0.3l	3.50

630 Apfelsaft	0,3l	3.50
631 Apfelsaft	0,4l	4.90
632 Apfelsaftschorle	0,3l	3.50
633 Apfelsaftschorle	0,4l	4.90
634 Orangensaft	0,3l	3.50
635 Johannisbeersaft	0,33l Fl.	3.50
636 Johannisbeersaft	0,4l Fl.	4.90
-Schorle		
637 Eistee-Pfirsich	0,33l Fl.	4.00
638 Eistee-Zitrone	0,33l Fl.	4.00

Spirituosen

650 Ramazzotti	4cl	5.00
651 Averna	4cl	5.00
652 Fernet	4cl	5.00
653 Jägermeister	4cl	5.00
654 Vecchia Romagna	2cl	5.00
655 Amaretto Saronno	4cl	5.00
656 Sambuca	2cl	5.00
657 Grappa della Casa	2cl	5.00
660 Limoncello	2cl	5.00
662 Williams Birne	2cl	4.50
664 Baileys	4cl	4.50

Grappa

Fragen Sie nach unserer Grappa-Karte

Eventlocation Villa Positano

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

Unser Hauptraum bietet Platz für 90 Personen, auf unserer Terrasse stehen 70 Sitzplätze zur Verfügung, und in unserem idyllischen Biergarten gibt es weitere 50 Plätze.

Die perfekte Location für Ihre Feier!



Wir beraten Sie gerne bei der Planung Ihrer
Veranstaltung in der Villa Positano und
unterbreiten Ihnen ein unverbindliches Angebot.

Liebe Gäste,
es kann natürlich vorkommen, dass Sie übrig
gebliebenes Essen mit nach Hause nehmen möchten.
Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für jede
Verpackung eine Gebühr von 1,- Euro berechnen müssen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!



06158 9718226



villa-positano@web.de



villa-positano.de

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Möchten Sie Ihre Erfahrungen mit anderen teilen?
Dann freuen wir uns über eine ehrliche Bewertung auf Google,
auch wenn es nur ein paar Sterne sind. Herzlichen Dank!



Öffnungszeiten:

Dienstag bis Samstag: 17:30 bis 23:00 Uhr

Sonntag: 11:30 bis 14:30 Uhr und 17:30 bis 22:00 Uhr

Montag: Ruhetag

An Feiertagen haben wir grundsätzlich geöffnet. Wir empfehlen Ihnen,
sich auf unserer Homepage zu informieren.

Bei Fragen zu Lebensmitteln, Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an
unser Servicepersonal und fragen nach unserer Speisekarte mit Lebensmittelkennzeichnung.

Alle Preise verstehen sich in Euro und beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie die Bedienung.