

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^{2,3,7} mit Schinken ^{2,3,7} und Sahnesauce ^g	10.00
88	Tagliatelle Genovese mit hausgemachtem Pesto ^{g, h2} und Zucchini	11.00
89	Tagliatelle Salmone^d 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 |