

## Warme und

### Kalte Vorspeisen

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 1 | <b>Carpaccio di Manzo</b><br>Rinder-Carpaccio mit Rucola<br>und gehobeltem Parmesan <sup>g</sup>                   | 17.00 |
| 2 | <b>Duetto di Pesce</b><br>Fisch-Duett <sup>d</sup> aus Lachs-Carpaccio<br>und frischem Fischsalat <sup>b,d,m</sup> | 22.50 |
| 3 | <b>Antipasto Positano</b><br>gemischter Vorspeisen-Teller<br>nach Art des Hauses                                   | 23.50 |



- |   |   |       |
|---|---|-------|
| 4 | <b>Insalata Pescatore</b><br>mit frischem Fischsalat <sup>b,d,m</sup>   | 17.50 |
| 5 | <b>Duetto di Antipasto</b><br>Vitello Tonnato und Rinder-Carpaccio<br>- aufgeschnittenes Kalbfleisch in<br>einer Thunfischsauce <sup>c,d,13</sup> und dünn<br>geschnittenes Rinderfilet<br>mit gehobeltem Parmesan <sup>g</sup> | 19.00 |
| 6 | <b>Vitello Tonnato</b><br>aufgeschnittenes Kalbfleisch in einer<br>Thunfischsauce <sup>c,d,13</sup>   | 17.00 |
| 7 | <b>Insalata di Scampi</b><br>gemischter Salat mit Garnelen <sup>b</sup>   | 17.50 |
| 8 | <b>Caprese</b><br>mit frischen Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup><br>und frischem Basilikum   | 14.00 |


### Suppen

- |    |  |      |
|----|--|------|
| 20 | <b>Tortellini in Brodo</b><br>Fleischbrühe mit Tortellini <sup>a</sup> | 6.50 |
| 21 | <b>Minestrone</b><br>Gemüsesuppe <sup>a,g,i,j</sup>                    | 6.50 |
| 22 | <b>Zuppa Rossa</b><br>Tomatensuppe <sup>a,g</sup>                      | 6.50 |

### Salate

Alle Salate mit Essig & Öl  
auf Wunsch mit hausgemachtem  
Joghurtdressing<sup>g</sup>

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 30 | <b>Insalata Argentina</b><br>gemischter Salat mit<br>Rumpsteakstreifen und<br>frischen Champignons   | 23.50 |
| 31 | <b>Insalata Paesana</b><br>gemischter Salat mit Putenstreifen<br>und frischen Champignons<br>in Balsamico-Dressing   | 17.00 |
| 32 | <b>Insalata Italia</b><br>gemischter Salat mit Tunfisch, <sup>d</sup><br>gekochtem Schinken <sup>2,3,7</sup> , Käse <sup>g</sup> ,<br>Ei und Oliven <sup>6</sup> | 14.00 |
| 33 | <b>Insalata Campagnola</b><br>gemischter Salat mit Schafskäse <sup>g</sup> ,<br>Oliven <sup>6</sup> und Zwiebeln   | 13.00 |

 = vegetarisch

Pizza<sup>a</sup>

ca. 30 cm

|    |  |       |  |
|----|--|-------|--|
| 50 | <b>Margherita</b> ●<br>mit Tomaten und Mozzarella <sup>g</sup>   | 10.00 |  |
| 51 | <b>Salami</b><br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> und Salami <sup>2,3</sup>  | 11.00 |  |
| 52 | <b>Peperoniwurst</b><br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> und Salami <sup>2,3</sup>   | 11.00 |  |
| 53 | <b>Prosciutto</b><br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> und Schinken <sup>2,3,7</sup>  | 11.00 |  |
| 54 | <b>Cardinale</b><br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> , Schinken <sup>2,3,7</sup><br>und frischen Champignons   | 12.00 |  |
| 55 | <b>Positano</b><br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup><br>und frischen Meeresfrüchten <sup>b,d,m</sup>  | 15.00 |  |
| 56 | <b>Pepita</b><br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> ,<br>Schinken <sup>2,3,7</sup> , Peperoniwurst <sup>2,3</sup> ,<br>Salami <sup>2,3</sup> und Champignons | 13.00 |  |
| 57 | <b>Reginella</b> ●<br>mit frischen Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup><br>und frischem Basilikum  | 11.00 |  |
| 58 | <b>Verdure</b> ●<br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> und<br>verschiedenen Gemüse der Saison  | 12.00 |  |
| 59 | <b>Speciale</b><br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> ,<br>Rinder-Carpaccio, Rucola,<br>Trüffel-Öl und gehobeltem Parmesan <sup>g</sup>                      | 17.50 |  |
| 60 | <b>Adria</b><br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> ,<br>Thunfisch <sup>d</sup> und Zwiebeln  | 11.00 |  |
| 61 | <b>Saporita</b><br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> ,<br>Sardellen <sup>d</sup> , Peperoniwurst <sup>2,3</sup> ,<br>Oliven <sup>6</sup> und Knoblauch      | 11.00 |  |
| 62 | <b>Hawaii</b><br>mit Tomaten, Mozzarella <sup>g</sup> ,<br>Schinken <sup>2,3,7</sup> und Ananas  | 11.00 |  |



## Pizza<sup>a</sup>

ca. 30 cm

- 63 **Capitano** 12.00  
mit Tomaten, Mozzarella<sup>g</sup>, Salami<sup>2,3</sup>,  
Oliven<sup>6</sup> und Schafskäse<sup>9</sup>
- 64 **Quattro Stagioni** 12.00  
mit Tomaten, Mozzarella<sup>g</sup>, Schinken<sup>2,3,7</sup>,  
Champignons, Oliven<sup>6</sup> und Artischocken
- 65 **Romana** 12.00  
mit Tomaten, Mozzarella<sup>g</sup>, Oliven<sup>6</sup>,  
Sardellen<sup>d</sup> und Kapern
- 66 **Sandy** 12.00  
mit Tomaten, Mozzarella<sup>g</sup>, Salami<sup>2,3</sup>,  
Schinken<sup>2,3,7</sup>, Paprika, Artischocken,  
Oliven<sup>6</sup> und Eier
- 67 **Diavola** 12.00  
mit Tomaten, Mozzarella<sup>g</sup>, Salami<sup>2,3</sup>,  
Peperoniwurst<sup>2,3</sup>, Zwiebeln, Oliven<sup>6</sup>,  
Knoblauch und Paprika scharf
- 68 **Calzone** 10.00  
mit Tomaten, Mozzarella<sup>g</sup>, Prosciutto,  
Champignon und Salami<sup>2,3</sup> <sup>2,3,7</sup>
- 69 **Napoli** 10.00  
mit Tomaten, Mozzarella<sup>g</sup>, Sardellen<sup>d</sup>,  
Oliven<sup>6</sup> und Oregano
- 70 **Parma** 15.00  
mit Tomaten, Mozzarella<sup>g</sup>,  
Parmaschinken, Rucola und  
gehobeltem Parmesan<sup>9</sup>
- 71 **Capricciosa** 12.00  
mit Tomaten, Mozzarella<sup>g</sup>, Schinken<sup>2,3,7</sup>,  
Champignons und Artischocken

### Gourmet Pizza

- 72 **Dama Bianca** ● 17,50  
- die weiße Dame -  
mit Mozzarella, Rinder-Carpaccio,  
Trüffelöl und gehobeltem Parmesan<sup>9</sup>

### 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<sup>a</sup>

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 80 | <b>Spaghetti Matriciana</b><br>mit Tomatensauce, Speck und Zwiebeln  | 12.00 |
| 81 | <b>Spaghetti Carbonara</b><br>mit Speck und Ei   | 12.00 |
| 82 | <b>Spaghetti Positano</b><br>mit frischen Tomaten<br>und Meeresfrüchten <sup>b,d,m</sup>                                 | 17.00 |
| 83 | <b>Spaghetti Presto Presto</b><br>mit Knoblauchöl, Sardellen <sup>d</sup><br>und Peperoncino                             | 12.00 |
| 84 | <b>Fusilli Calamarati</b><br>-hausgemacht- mit frischen<br>Tomaten und Calamari <sup>m</sup>                             | 19.00 |
| 85 | <b>Gnocchi Zucchini<br/>e Gamberetti</b><br>mit Zucchini und Shrimps <sup>b</sup>  | 17.00 |
| 86 | <b>Gnocchi al Salmone</b><br>mit Lachs, frischen Tomaten<br>in Sahnesauce <sup>g</sup>                                   | 18.00 |
| 87 | <b>Tortellini Panna e Prosciutto</b><br>mit Schinken <sup>2,3,7</sup> und Sahnesauce <sup>g</sup>                        | 10.00 |
| 88 | <b>Tagliatelle Genovese</b> ●<br>mit hausgemachtem Pesto <sup>g,h2</sup><br>und Zucchini                                 | 11.00 |
| 89 | <b>Tagliatelle Salmone</b><br>mit frischem Lachs <sup>d</sup> und<br>Cherry-Tomaten                                      | 19.00 |
| 90 | <b>Lecker Lecker Nudeln</b> ●<br>Bavette (lange Pastaform)<br>mit Trüffel-Öl, geschwenkt<br>in Parmesankäse <sup>g</sup> | 16.00 |



- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 91 | <b>Lasagne</b> <sup>a,g</sup>   | 12.00 |
| 92 | <b>Ravioli Burro e Salvia</b> ●<br>mit Butter <sup>g</sup> und Salbei   | 12.00 |
| 93 | <b>Tris di Pasta al Forno</b> ●<br>Drei Nudelsorten in Tomaten-<br>Sahnesauce <sup>g</sup> und Käse <sup>g</sup> überbacken | 12.00 |
| 94 | <b>Penne Bolognese</b><br>Nudeln in Hackfleischsauce  | 11.50 |
| 95 | <b>Penne Napoli</b> ●<br>Nudeln in Tomatensauce   | 10.00 |

Fragen Sie doch nach  
unserer **glutenfreien Pasta**

## Reisgerichte

- |    |   |       |
|----|---|-------|
| 96 | <b>Risotto Frutti di Mare</b><br>mit Meeresfrüchten <sup>b,d,m</sup>              | 17.00 |
| 97 | <b>Risotto Gamberetti<br/>und Spinaci</b><br>mit Garnelen <sup>b</sup> und Spinat | 15.00 |
| 98 | <b>Risotto Porcini</b> ●<br>mit Steinpilzen                                       | 19.00 |

● = vegetarisch

## Vom Schwein

Cotoletta Bolognese/Parmigiana/Cacciatore

Schnitzel nach Wahl

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 100 | <b>Bologneseschnitzel</b>   | 19,00 |
|     | paniertes Schnitzel <sup>a,c</sup> mit<br>Hackfleisch und Käse überbacken |       |
| 101 | <b>Parmesanschnitzel</b>  | 19,00 |
|     | paniertes Schnitzel <sup>a,c</sup> mit<br>Schinken und Käse überbacken    |       |
| 102 | <b>Jägerschnitzel</b>   | 19,00 |
|     | paniertes Schnitzel <sup>a,c</sup> mit<br>Zwiebel-Champignonsauce         |       |
| 104 | <b>Filetto ai Funghi</b>  | 21,00 |
|     | Schweinelende<br>mit frischen Champignons                                 |       |
| 105 | <b>Filetto al Gorgonzola</b>  | 21,00 |
|     | Schweinelende Gorgonzolasauce <sup>g</sup>                                |       |
| 106 | <b>Filetto alla Chef</b>  | 21,00 |
|     | Schweinelende in Pfefferrahmsauce <sup>c,g</sup>                          |       |

## Vom Kalb

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 110 | <b>Scaloppina ai Porcini</b>  | 24,00 |
|     | mit Steinpilzen in Sahnesauce <sup>g</sup>  |       |
| 111 | <b>Scaloppina di Vitello</b>  | 22,50 |
|     | mit Sauce nach Wahl<br>- Vino Bianco <sup>13</sup><br>- Limone<br>- Gorgonzola <sup>g</sup><br>- Funghi |       |



|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 116 | <b>Scaloppina alla Chef</b>  | 23,00 |
|     | mit Pfefferrahmsauce <sup>c,g</sup>                                      |       |
| 117 | <b>Piccata Milanese</b>  | 25,50 |
|     | fein geschnittene Scheiben<br>Kalbfleisch in Parmesanpanade <sup>g</sup> |       |

## Vom Rind

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 120 | <b>Bistecca Classica</b>                                  | 26,00 |
|     | Rumpsteak vom Grill                                       |       |
| 121 | <b>Bistecca ai Funghi</b>                                 | 28,00 |
|     | Rumpsteak mit frischen Champignons                        |       |
| 122 | <b>Bistecca alla Chef</b>                                 | 28,00 |
|     | Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce <sup>c,g</sup>             |       |
| 123 | <b>Bistecca alla Diavola</b>                              | 27,00 |
|     | mit Knoblauch, Olivenöl,<br>Cocktail-Tomaten und scharf   |       |
| 130 | <b>Filetto Classico</b>                                   | 33,50 |
|     | Rinderfilet vom Grill                                     |       |
| 131 | <b>Filetto alla Contadina</b>                             | 35,50 |
|     | Rinderfilet mit<br>gebratenen Zwiebeln                    |       |
| 132 | <b>Filetto ai Porcini</b>                                 | 36,00 |
|     | Rinderfilet mit Steinpilzen<br>in Sahnesauce <sup>g</sup> |       |
| 133 | <b>Filetto Gorgonzola</b>                                 | 33,00 |
|     | Rinderfilet mit Gorgonzolasauce <sup>g</sup>              |       |

## Beilagen

Alle Fleischgerichte mit  
zwei Beilagen nach Wunsch:

Salat, Brat- oder Salzkartoffeln, Pommes frites,  
Kroketten<sup>a,c,g</sup>, Reis oder frischem Gemüse der Saison

## Für unsere Bambini

|     |   |       |
|-----|---|-------|
| 160 | <b>Schnitzel</b> <sup>a,c</sup> mit Pommes frites | 12,00 |
| 161 | <b>Tortellini Panna</b> <sup>a</sup>              | 8,00  |
|     | mit Schinken <sup>2,3,7</sup> und Sahnesauce      |       |
| 162 | <b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>g</sup>           | 8,00  |
|     | in Tomatensauce und gem. Hackfleisch              |       |

## Fischgerichte

|     |  |       |
|-----|--|-------|
| 200 | <b>Calamari alla Griglia</b><br>Tintenfisch <sup>m</sup> vom Grill   | 22.00 |
| 201 | <b>Calamari alla Romana</b><br>Tintenfischringe <sup>m</sup> frittiert   | 22.00 |
| 202 | <b>Gamberoni Classici</b><br>Riesengarnelen <sup>b</sup> vom Grill<br>mit verschiedenen Saucen<br>- Knoblauch- und Cocktailsauce <sup>g,13</sup> | 33.50 |
| 203 | <b>Salmone d`orato</b><br>Lachs <sup>d</sup> vom Grill   | 26.00 |
| 204 | <b>Orata all`acqua Pazza</b><br>Dorade <sup>d</sup> in beschwipster Sauce<br>mit Knoblauch, Tomaten<br>und Petersilie                            | 26.00 |
| 205 | <b>Pesce Misto</b><br>gemischte Fischplatte mit<br>Calamari <sup>m</sup> , Doradenfilet <sup>d</sup> und Lachsfilet <sup>d</sup>                 | 35.50 |

## Beilagen

Alle Fischgerichte mit zwei

Beilagen nach Wunsch:

Salat, Brat- oder Salzkartoffeln,  
Pommes frites, Kroketten<sup>a,c,g</sup>,  
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 | <b>Tiramisu</b> <sup>a,c,g,h4</sup><br>mit Kaffee beträufelter Biskuitboden<br>bedeckt mit einer Kaffee und<br>Mascarponecreme mit Kakaopulver  | 8.00 |
| 401 | <b>Panna Cotta</b> <sup>g</sup><br>eine Spezialität aus dem Piemont<br>mit Vanillegeschmack   | 7.50 |
| 402 | <b>Tartufo Pistazien</b> <sup>a,c,g,f,h1</sup><br>klassisches halbgefrorenes Eis aus<br>Zabaione und Schokoladencreme,<br>bedeckt mit Pistazien | 8.50 |
| 403 | <b>Tartufo Bianco</b> <sup>a,c,g,f,h3</sup> - mit Baileys -<br>klassisches halbgefrorenes Eis<br>aus Zabaione und weißer<br>Schokoladencreme    | 9.50 |
| 404 | <b>Gelato Misto</b> <sup>g</sup><br>gemischtes Eis mit 3 Kugeln,<br>auf Wunsch auch mit Sahne <sup>g</sup>                                      | 7.00 |
| 405 | <b>Duetto di Dolci</b><br>Dessert aus Panna cotta <sup>g</sup><br>und Tiramisu <sup>a,c,g,h4</sup>  | 9.00 |

## Wochentafel

Sie haben nichts gefunden? Fragen Sie nach unsere Tagesempfehlung, wir variieren mit frischen saisonalen Zutaten und köstlichen Gerichten.



## Hotel Ristorante Villa Positano

In einer besonderen Atmosphäre verwöhnt Sie unser Team mit raffinierten Kreationen und Kochkünsten, dabei werden sorgfältig ausgewählte Zutaten mit viel Können und Leidenschaft so zubereitet, dass sich die charakteristischen Aromen voll entfalten können. So wird Genuss modern interpretiert.

Wer bei uns im Ristorante Positano feiern möchte, wird sich mit seinen Wünschen stets gut beraten fühlen. Eine Auswahl Ideenreicher Buffet- und Menüfolgen halten wir für Sie bereit.

Bei sommerlichem Wetter auch auf unserer Terrasse oder im idyllischem Garten. Wir freuen uns auf Sie.



Friedrich-Ebert-Str. 81  
64560 Riedstadt

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



06158 9718226



[villa-positano@web.de](mailto:villa-positano@web.de)



[villa-positano.de](http://villa-positano.de)

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

Besuchen Sie  
unsere Website



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

### Lebensmittelkennzeichnungen

#### Zusatzstoffe

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

#### Allergen-Kennzeichnung:

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