

# Gastro



**International** Freunde der italienischen Küchen dürfen sich freuen: Es ist zurück – das Positano. Und es ist alles wie früher. Nach dreijähriger Pause hat Gastronom Pino Fusco die Räumlichkeiten wieder übernommen und nicht viel geändert. An den Wänden hängen Bilder von Fuscos Heimatstadt Positano und in der offenen Küche kocht – wie zu alten Zeiten – Nicola Pasquarelli, während Gianfranco Lanari erneut die Restaurantleitung übernommen hat, unterstützt von Roman Fusco. Fisch- und Meeresfrüchte – bilden den Schwerpunkt der Karte.

Besonders zu empfehlen ist die kalte Meeresfrüchte-Platte (36 Euro) mit kaltem Hummer, Austern und Shrimps von bester Qualität. Nirgendwo haben wir eine bessere Fischsuppe (12) gegessen, intensiv im Geschmack und mit üppiger Einlage. Der Oktopus (10) war so zart, dass man kaum kauen musste und keiner filetiert so elegant den Fisch am Tisch wie Lanari. Allein dafür lohnt es sich, ins Positano zu gehen.

WA/RP-FOTO: PAUL ESSER

**Positano** Freiligrathstraße 36, di bis so  
12 bis 15, 18 bis 24 Uhr, Tel. 0211 4982803