

Liebe Gäste,

in unserer "Trattoria Positano" finden Sie ein Stück meiner Heimat wieder. Der Schwerpunkt meiner traditionellen Mittelmeerküche sind Spezialitäten des Meeres: Austern, Meeresfrüchte, wild geangelter Mittelmeeresfisch oder Pasta mit frutti di mare. Lassen Sie sich mit diesen Aromen zu einer kulinarischen Reise in mein Fischerdorf Positano „verführen“!

**Beachten Sie auch unsere Tagesempfehlungen auf der Tafel!**

## Vorspeisen

### aus dem Meer:

Frische Austern Gillardeau speciale "4m"	Tagespreis
Thunfischcarpaccio mit Zitrusvinaigrette	€ 12,50
Gambas auf Auberginen-Tartar	€ 14,00
Antipasto "mare speciale" (Variation nach dem Fischmarkt des Tages)	€ 16,00

### von Land und Meer:

Antipastino "mare e monti speciale" (Variation unseres Angebots)	€ 12,00
--	---------

### vom Lande:

Ziegenkäse, karamellisiert, auf Rucolasalat und Pancetta	€ 9,00
Antipasto „Montagna“ (diverse ital. Vorspeisen ohne Fisch)	€ 13,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Norcia-Trüffel und Parmigiano Reggiano	€ 16,50

## Suppen

Muskat-Kürbissuppe mit Kürbiskernöl	€ 7,00
Fischsuppe "Positano"	€ 12,00

## Pasta

### aus dem Meer:

Spaghetti alle "Vongole Veraci"	€ 12,00
Linguine ai frutti di mare	€ 18,00
Linguine mit ½ Hummer und Kirschtomaten	€ 21,00

### vom Lande:

Ravioli mit Kirschtomaten – Basilikum und gehobeltem Parmesan	€ 12,00
Paccheri-Nudeln mit Wildragoût	€ 14,00

## Hauptgerichte

### aus dem Meer:

Kabeljau auf Balsamicolinsen und Schwenkkartoffeln	€ 19,50
Seeteufelmedaillons an Tomaten-Basilikumjus mit Marktgemüse und Rosmarinkartoffeln	€ 22,00
Fischteller "Positano speciale" Variation von Fischspezialitäten mit ½ Hummer, Gemüse und getrüffelten Stampfkartoffeln	€ 29,00

### vom Lande:

Saltimbocca (Kalbsscaloppine mit Schinken und Salbei) mit Tortelloni-Teigtaschen	€ 19,50
Kalbsrücken mit Pilzen der Saison und Rosmarinkartoffeln	€ 20,00
Rinderfilet mit getrüffelter Chiantisauce, Gemüsecaponata und Kartoffelstampf	€ 24,00
Hirschkalbsrücken "Toscana" mit Rotwein-Preiselbeer-Sauce, Pilzen der Saison und Selleriepüree	€ 24,00

Endpreise

## Dessertkarte

Delizia al limone	€	7,50
Babá al Rum	€	6,00
Semifreddo	€	6,00
Zabaglione	€	8,50
Duetto di Torte (Caprese und Limone)	€	7,50
Sorbetti misti mit Waldbeeren	€	8,50
Sorbetti misti ohne Waldbeeren	€	5,00
Limoncelloörtchen mit Zitronensorbet	€	6,50
Mandelschokotörtchen aus Capri mit Vanilleeis	€	6,50
Cassata Siciliana auf Früchten	€	7,50
Il Babá al Rum di Positano	€	6,50
Semifreddo alla vaniglia e caramello	€	6,00
Tartufo al Limoncello	€	6,00
Marsala Zabaglione mit Vanilleeis	€	8,50
Beerenfruchtsalat mit Sorbets	€	8,50
Dessertkomposition „Positano“	€	8,50

### Diverse Sorbets

Mango, Himbeer, Zitronen, Pfirsich und Passionsfrucht (3 Kugeln nach Wahl)	€	5,00
---	---	------

Italienische Käseteller mit Ciabattabrot	Klein	€	6,50
	Normal	€	9,00

Endpreise