

POSITANO

ristorante italiano



MANGIARE, RIDERE, AMORE

MANGER, RIRE, AIMER

Du latin "Pause" ou lieu où s'arrêter.

Positano est un village pittoresque considéré
comme **Le joyau de la côte Amalfitaine**.

Nous proposons une ambiance élégante version
"dolce Vita" au rythme des citronniers.
Une **cuisine simple**, riche en **produits de qualités**,
aux **saveurs méditerranéennes**.

Une parenthèse ensoleillée au slogan
"MANGIARE, RIDERE, AMORE".

Notre Carte est élaborée avec un maximum de produits italiens et locaux
labélisés et de fabrication artisanale.

Accompagné et formé
par **DIEGO ACCETTULLI**
expert en fabrication de pâtes fraîches.

Nos Pizzas Napolitaine sont pensées
par **UGO BERTHET**
Champion de France Pizza a Due 2022
et 7ème mondiale Pizza a Due 2024.





POSITANO

ristorante italiano



lexique



: Validé par la Squadra

: Plat élaboré avec le fruit emblématique de POSITANO

: Plat légèrement relevé

ANTIPASTI

Quand on partage c'est meilleur



FOCCACINA

Notre pâte à pizza avec huile d'olive, Romarin et retinato* râpé pour accompagner nos bons produits

3,50€

SALUMI PER LA VITA

Assiette de **jambon de Parme 18mois**

9,50€

Assiette de **jambon Blanc aux herbes**

6,50€

Assiette de **Mortadelle de Bologne IGP à la pistache**

7€

BURRATISSIMA

Duo de burrata avec **sauce tomate de la Nonna**, Basilic et huile d'olive

9,50€



MONTANARA

Pâtes à pizza frites

6,50€

Sauce tomate de la Nonna Retinato* râpé, basilic



TEMPURA PUGLIESE

Poivron rouge au fromage, Courgette ricotta menthe, Feuilles de sauge frites à l'huile Accompagnées d'une crème de ricotta, Zestes de citron, Basilic frais

9,50€

SORBETTO AL POMODORO

Sorbet à la tomate Basilic, Crumble de Retinato*, Stracciatella, Crème de balsamique, Basilic frais

7€



RAVIOLI FRITTI AL LIMONE

RAVIOLI* farcis à la ricotta citronnée, Frits comme en Emilia-Romagna

8€

PIATTI

AVE CESAR

Salade iceberg, Poulet croustillant, Retinato*, Tomates semi-confites, Croûtons de pain, **Sauce César maison (Copieuse come un Piatti)**

16,50€

TARTARE DI MANZO

Bœuf façon bouchère, crème de Gorgonzola DOP *, Câpres, Ciboulette, Amandes torréfiées Basilic, Piment d'Espelette, Servi avec ses frites de polenta

22,50€

MELANZANE AL FORNO

Aubergines entières cuites au four, Huile d'olive, Ail, basilic, Accompagnée de la sauce tomate de la Nonna, Stracciatella, Piment d'Espelette

17,50€



INSALATA DI POLPO

Salade de Fregola Sarda (petites pâtes typiques de la Sardaigne), Poulpe, Artichauts, Olives nostraline, câpres, Amandes torréfiées, Basilic, Tomate cerise, Pesto de pistache

22€

INSALATA DI VERDURE

Roquette, Artichauts, Poivrons et Aubergines rôties al forno, Huile d'olive, Crème balsamique, Burratina

14,50€

PASTA FRESCA

Pâtes fraîches maison al bronzo, sauce maison

AL POMODORO

CALAMARATA, avec notre sauce tomate mijotée come la Nonna, retinato*, Basilic frais
Kiffe de la squadra : supp Burratina +4€

12€

BELLA ESTATE

CALAMARATA, Crème de poivrons maison, poivrons gouttes, Retinato*, Basilic frais

13,50€



MIA CARBONARA

(MADONNA senza crema)
LINGUINI, Œuf, Guanciale, Retinato*, Parmesan du pauvre et poivre

15€



DIAVOLO CALABRESE

PACCHERI, sauce tomate à la N'duja di Spilinga, crème de gorgonzola DOP, brisures de tarrali aux fenouils, Basilic frais

14€

DI MARE

LINGUINI, Sauce marinère crémeuse, poulpe, Moules, Vongole et Persil plat ciselé

19€

PISELLI

PACCHERI, Oignons au vin blanc, Crème, Guanciale, Petits pois, Basilic frais et Amandes torréfiées

14,50€

POLPETTA

LINGUINI avec notre sauce tomate mijotée come la Nonna, Boulettes de viande aux raisins secs et aromates Retinato*, Basilic frais

16,50€

POSITANESE

PACCHERI, sauce tomate mijotée come la Nonna mixée avec une burratina, Chair à saucisse, Basilic frais

15,50€



RAVIOLI AL LIMONE

RAVIOLI* farcis à la ricotta citronnée, Sauce au beurre-citron, Crumble de Retinato* Basilic frais

15€

*nos raviolis sont fabriqués en Italie

*RETINATO fromage à pâte dur. Comme un Parmesan déclassé mais chuttt, on ne peut pas le dire

PIZZA NAPOLETANA

Cuites à 400° crousti-moelleux pour un big câlin

MARINARA

Tomates des Pouilles, Ail frais, Huile d'olive, Basilic frais
Kiffe de la squadra : **A partager avec des antipasti**

9€

MARGHERITA

Tomates des Pouilles, Mozzarella Agerola, Huile d'olive, Basilic frais

11€



CAPRICCIOSA

Tomates des Pouilles, Mozzarella Agerola, Champignons de paris, Jambon aux herbes, Huile d'olive, Artichauts à la romaine, Basilic frais et Olives nostraline

15,50€



CALABRESE

Tomates des Pouilles à la N'duja di Spilinga, Mozzarella Agerola, Gorgonzola DOP, Huile d'olive, Basilic frais

14,50€

QUATTRO

Mozzarella Agerola, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Ricotta frottée, Crumble de Retinato*, Basilic frais

14,50€



ROSSO NAPOLI

Tomates des Pouilles, Mozzarella Agerola, Saucisse sèche Napolitaine piquante, **Burratina**, Brisures de tarrali aux fenouils, Basilic frais

16,50€

VERDURA

Tomates des Pouilles, Mozzarella Agerola, Champignons de paris, Aubergines et poivrons rôtis al Forno, Huile d'olive, Basilic frais

12,50€



PORCHETTA & ROSMARINO

Crème au romarin, Provolone, Porchetta di Ariccia IGP, Chips de pomme paille, Basilic

19,50€



AMOR'TADELLE

Mozzarella Agerola, Ricotta, Mortadelle de Bologne IGP à la pistache, Burratina, Pistache, Zeste de citron, Huile d'olive, Basilic frais et Pesto de Pistache

18,50€

BURRATINA

Tomates des Pouilles, Mozzarella Agerola, Jambon cru de Parme 18mois, Roquette, Burratina, Tomates semi-confite, Crème de balsamique IGP

18,50€

FRIARIELLI & SALSICCIA

Mozzarella Agerola, Chair à saucisse aux graines de fenouil, Friarielli (Aussi appelés cima di rapa), Basilic

15,50€

PER BAMBINO

PLAT, DESSERT, BOISSON (-10ans)

12,50€

Pizza margherita ou Pasta pomodoro /

Une boule de glace au choix / Estathé pêche ou sirop



POSITANO

ristorante italiano

DOLCI

Fatto in casa / Glaces artisanales local des frères Amore

TIRAMISU

Au café lugio, Servie à la part

9,50€

PAVLOVA

Meringue maison, glace et fruits du moment, chantilly

9,50€

MONTANARA DOLCE

Pâtes à pizza frits

Confiture d'abricots maison, chantilly au romarin

8,50€

BABÀ* AL LIMONCELLO

Babà de 100gr coupé, Gentiment arrosé de limoncello, Tanto chantilly et zeste de citron

10€

COOKIE PISTACCHIO FONDANTE À PARTAGER

Maxi cookie au cœur fondant de pistache,

Glace vanille et chantilly

13,50€

COUPE DE GLACE 3 boules au choix avec chantilly

Fabrication artisanale par les frères Amore

Vanille de Madagascar

Chocolat Noir 72%

Mangue

Pêche de vigne

Stracciatella

Café des alpes

citron jaune basilic

Citron Jaune

Fraise, menthe fraîche

6,50€

*baba fabriqué en Italie

BEVANDE

Nos boissons fraîches et chaudes, la cerise sur le gâteau

BIRRA À LA PRESSION 100% italiano

BIRRA MORETTI 4°6

25cl

4,20€

50cl

8€

BIRRA ARTIGIANALE BALADIN IPPA 5°5

5,50€

10€

BIRRA ARTIGIANALE BALADIN ROCK'N'ROLL 7°5

5,50€

10€

LA SPRITZERIA & COKTAIL

Spritz Aperol

8,50€

Spritz Campari

9,50€

Spritz Sarti

8,50€

Spritz Italicus

10€

Spritz Fiorante (liqueur de sureau)

10€

Spritz Limoncello

8€

Negroni del Professore

10,50€

Positano Grappa, Limoncello, Ginger Beer

10€

Limoncello Tonic

9,50€

Smash Basilico Gin, Basilic frais, Cordial citron/basilic

12€

Giardino Sirop maison concombre/ basilic, jus de citron jaune

8€

Thé blanc glacé (sans alcool)

DIGESTIVI & ALCOOL

Sambuca, liqueur anisée 4cl

5€

Vermouth Del Professore bianca & rosso 4cl

6,50€

Whisky Alexander Single Malt Vieillit en fût d'Amarone 4cl

12€

Limoncello Rossi D'asiago 32° 4cl

7,50€

Limoncello Sorrentini 18° 4cl

4,50€

Génépi 4cl

4,50€

Menthe poivrée Jacoulot 4cl

7,50€

Amaretto Disaronno 4cl

6,50€

Grappa Bottega Bianca 4cl

6,50€

Crème de liqueur Bottega Parfum Pistache ou Chocolat 4cl

5€

VINI & FRIZZANTI

Bianca & Rosato

Are Fiano Campi Dantera Pouille bianca.

12,5cl

7,50€

75cl

32€

Passo di luna Funaro Sicile bianca

6,50€

35€

Pinot Grigio Casalforte Venetie bianca

5,50€

25€

Bardolino Chiaretto Villa MURA Venetie Rosato

5,50€

23€

Rosso

12,5cl

6,50€

75cl

25€

Corvina Casalforte Venetie

7,50€

30€

Montepulciano d'abruzzo Zaccagnini Abruzzes

7,50€

35€

Primitivo Salento Campi Dantera Pouille

-

35€

Negroamaro Salento Campi Dantera Pouille

-

32€

Chianti Colli Senesi Casale Daviddi Toscane

-

58€

Salina Rosso Nero d'avola Ile Eoliennes

9,50€

42€

Nero d'avola Funaro Sicile

-

50€

Valpolicella Ripasso Riondo Venetie

-

45€

Barbera Del Monferrato Beatrice Gaudio Piemont

-

70€

Amarone della Valpolicella Casalforte Venetie

-

105€

Barolo Serralunga d'alba Fontanafredda Piemont

-

-

FRIZZANTI

Prosecco Ponte Villoni extra dry Venetie.

6€

24,50€

Lambrusco Rosso dolce cantina di soliera

-

24€

Moscato d'asti le filere Piemont Bianca

-

32€

Champagne Maison LALLIER Brut cuvée R21

-

85€

BIBITE

Acqua naturale Rocciaviva San Bernardo 75cl

5,50€

Acqua frizzante Rocciaviva San Bernardo 75cl

6€

Acqua frizzante Rocciaviva San Bernardo 50cl

4,50€

Mole cola 33cl (Cola 100% italiano)

4,20€

Mole cola zero 33cl (Cola 100% italiano)

4,20€

Estathe Pêche 25cl

4,20€

Limonata Bio San Bernardo 26cl

4,20€

Limonata Rosa Bio San Bernardo 26cl

4,20€

Limonata Lemon & Menta Bio San Bernardo 26cl

4,20€

Limonata Aranciata Bio San Bernardo 26cl

4,20€

Limonata Cedrata San Bernardo 26cl

4,20€

Limonata Ginger Ale San Bernardo 26cl

4,20€

Sanbitter rosso 10cl

3,50€

Jus de fruits Soleia Au choix : Ananas / Pomme / Abricot 25cl

3,50€

Sirop Monin Au choix Grenadine / Citron / Menthe / Pêche

2€

CAFFETERIA

Espresso / Ristretto

1,90€

Doppio / Espresso

2,50€

Café Freddo (lait, chantilly et sirop de noisette)

4,50€

Lungo

2,10€

Macchiato (noisette)

2,20€

Cappuccino

3,50€

Thé et infusion Kusmi tea

3,50€