

# 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

## ANTIPASTI

Quand on partage c'est meilleur



### FOCCACINA

Notre pâte à pizza avec huile d'olive, Thym et retinato\* rapé 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€

### FRIITATINA

Boules de spaghettis croustillantes au ragu et petits poids Comme l'arancini mais à la pasta.

9€

**Sauce tomate de la Nonna** et retinato\* rapé

### FRITTO MISTO

Fruits de mer légèrement farinés prêt à se dorer la pitule dans un bain d'huile. **Zestes de citron**

13,50€



### TORTELLINI FRITTI

Les Fameux Tortellini farcis à la viande, Frits **comme en Emilia-Romagna** saupoudrés de retinato\*

5€

## PIATTI

### AVE CESAR

Salade iceberg, Poulet croustillant, Retinato\*, Croûtons de pain, **Sauce César maison (Copieuse come un Piatti)**

16,50€

### CARPACCIO DI BOVINO

Bœuf affiné aux sels et aux herbes aromatiques **par la maison artisanale BERTOLIN** dans la vallée d'Aosta Servie avec une huile d'olive **au citron de ZAGARA**, Basilic et frites de polenta

19€

### MILANESE DI VITELLO

**The big côte de veau à la milanese** accompagnée de mafaldine longue, **Sauce tomate de la Nonna (la cuisson prend du temps, soyez patients !)** plat à partager...ou pas :)

38€

## PASTA FRESCA

Pâtes fraîches maison al bronzo, sauce maison

### AL POMODORO

RADIATORI avec notre sauce tomate mijotée **come la Nonna**, retinato\*, Basilic frais

12€

Kiffe de la squadra : supp Burratina +4€

### FORMAGGI

RADIATORI, Crème aux Gorgonzola **DOP**, Taleggio **DOP**, Retinato\*, Basilic frais et noix concassées

14,50€



### MIA CARBONARA

(MADONNA senza crema) **Mafaldine longues**, Œuf, Guanciale, Retinato\*, Parmesan du pauvre et poivre

15€



### CACIO E PEPE AL LIMONE

LINGUINI sauce retinato\* au beurre, Poivre noir torréfié, **Zeste de citron**, basilic

14,50€

### POLPETTA

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

16,50€

### RAVIOLI AL TARTUFO

RAVIOLI\* à la truffe, Sauce safranée au bouillon végétal, **Copeaux de truffe d'été**

19€



### RAVIOLI ALLA ZUCCA

RAVIOLI\* à la courge, Sautés au beurre et à la sauge, **Amaretti concassés**

14€

\*nos raviolis sont fabriqués en Italie

\*RETINATO fromage à pâte dur. Comme un Parmesan déclassé mais chufft, 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

9€  
supp.  
anchois +4€

### MARGHERITA

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

11€



### MIA REGINA

**Tomates des Pouilles**, Mozzarella Agerola, Champignons de paris, Jambon aux herbes, Huile d'olive, **Ricotta fouettée**, Basilic frais

14,50€

### QUATTRO

Mozzarella Agerola, Gorgonzola **DOP**, Taleggio **DOP**, **Ricotta fouettée**, NOIX concassées, Basilic frais

14,50€



### ROSSO NAPOLI

**Tomates des Pouilles**, Mozzarella Agerola, Saucisses napolitaine piquantes, **Burratina**, **Brisures de taralli 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€

### TARTUFO

**Crème de truffe**, Mozzarella Agerola, Champignons de paris, Truffes Fraîche d'été, Feuilles de roquettes, Kiffe de la squadra supp jambon aux herbes +4€

20€



### AMOR'TADELLE

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

19€

### BURRATINA

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

18,50€

## PER BAMBINO

PLAT, DESSERT, BOISSON (-10ans)

Pizza margherita ou Pasta pomodoro /

Une boule de glace au choix / Estathé pêche ou sirop

12,50€

## lexique

: Validé par la Squadra

: Plat élaboré avec le fruit emblématique de POSITANO

: Plat légèrement relevé

# POSITANO

ristorante italiano

## DOLCI

Fatto in casa / Glaces artisanales local des frères Amore

### TIRAMISU

Au café lugio, Servie à la part

9€

### PANNA COTTA FRUITS ROUGE

« Crème cuite », Légèrement vanillée,  
Avec son coulis de fruits rouges

9€

### 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 chocolat au cœur fondant de pistache,  
Glace vanille et chantilly

12,50€

### COUPE DE GLACE 3 boules au choix

Fabrication artisanale par les frères Amore

Vanille de Madagascar

Chocolat Noir 72%

Pistache

Fiordilatte

Stracciatella

Café des alpes

Amarena

Citron Jaune

Fraise

Mandarine de sicile

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%  
BIRRA ARTIGIANALE BALADIN IPPA 5%  
BIRRA ARTIGIANALE BALADIN ROCK'N'ROLL 7%  
BIRRA ARTIGIANALE BALADIN ROCK'N'ROLL 7%  
BIRRA ARTIGIANALE BALADIN ROCK'N'ROLL 7%  
BIRRA ARTIGIANALE BALADIN ROCK'N'ROLL 7%

25cl

50cl

4,20€

8€

5,50€

10€

5,50€

10€

### LA SPRITZERIA & COKTAIL

Spritz Aperol

Spritz Campari

Spritz Sarti

Spritz Fiorante (liqueur de sureau)

Spritz Limoncello

Negroni del Professore

8€

9,5€

8,5€

10€

8€

10,50€

## DIGESTIVI & ALCOOL

Vermouth Del Professore bianca & rosso 4cl

Limoncello Rossi D'asiago32° 4cl

Limoncello Sorrentini 18° 4cl

Génépi 4cl

Menthe poivrée Jacoulot 4cl

Amaretto Disaronno 4cl

Grappa Diletta Bianca 4cl

6,50€

7,50€

4,50€

4,50€

7,50€

6,50€

6€

## VINI & FRIZZANTI

### Bianca & Rosato

Are Fiano Campi Dantera Pouille bianca.

Passo di luna Funaro Sicile bianca

Pinot Grigio Casalforte Venetie bianca

Bardolino Chiaretto Villa MURA Venetie Rosato

Alie Syrah IGT Toscane rosé

12,5cl

75cl

-

32€

7,50€

35€

6,50€

25€

5,50€

23€

-

30€

### Rosso

Corvina Casalforte Venetie

Montepulciano d'abruzzo Zaccagnini Abruzzes

Primitivo Salento Campi Dantera Pouille

Negroamaro Salento Campi Dantera Pouille

Chianti Colli Senesi Casale Daviddi Toscane

Salina Rosso Nero d'avola Ile Eoliennes

Nero d'avola Funaro Sicile

Valpolicella Ripasso Riondo Venetie

Barbera Del Monferrato Beatrice Gaudio Piemont

Amarone della Valpolicella Casalforte Venetie

Barolo Serralunga d'alba Fontanafredda Piemont

12,5cl

75cl

6,50€

25€

7,50€

30€

7,50€

35€

-

35€

-

32€

-

58€

9,50€

42€

-

50€

-

45€

-

70€

-

105€

### FRIZZANTI

Prosecco Ponte Villoni extra dry Venetie.

Lambrusco Ceci opera 27 Emilia-Romagna Rosso

Moscato d'asti le filere Piemont Bianca

Champagne Maison LALLIER Brut cuvÉR21

6€

24,50€

-

22€

7,50€

32€

-

85€

## BIBITE

Acqua naturale Rocciaviva San Bernardo 75cl

Acqua frizzante Rocciaviva San Bernardo 75cl

Acqua frizzante Rocciaviva San Bernardo 50cl

Mole cola 33cl (Cola 100% italiano)

Mole cola zero 33cl (Cola 100% italiano)

Estathé Pêche 25cl

Limonata Bio San Bernardo 26cl

Limonata Rosa Bio San Bernardo 26cl

Limonata Lemon & Menta Bio San Bernardo 26cl

Limonata Aranciata Bio San Bernardo 26cl

Sanbitter rosso 10cl

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

Sirop Monin Au choix Grenadine / Citron / Menthe / Pêche

5,50€

5,50€

4,50€

4,20€

4,20€

4,20€

4,20€

4,20€

4,20€

4,20€

3,50€

3,50€

2€

## CAFFETTERIA

Espresso / Ristretto

Lungo

Macchiato (noisette)

Cappuccino

Thé et infusion Kusmi tea

1,90€

2,10€

2,20€

3,50€

3,50€

## lexique

: Validé par la Squadra

: Plat élaboré avec le fruit  
emblématique de POSITANO

: Plat légèrement piquant