



Siamo due fratelli nati e cresciuti a Napoli  
dove la cucina è un modo per trasmettere amore ed emozioni.

Con entusiasmo e tanta voglia di fare, abbiamo dato vita a questo  
bistrot per condividere con voi i sapori autentici della nostra terra.

***Fratelli Positano*** è un omaggio a nostro padre e al borgo che ama.  
Qui, a Emmenbrücke, portiamo tradizioni, profumi e prelibatezze che  
raccontano la nostra storia, una storia giovane, ma piena di passione.

Benvenuti

***Dove il sapore incontra l'emozione.***

*Fortunato & Alessandro*

Wir sind zwei Brüder, geboren und aufgewachsen in Neapel  
wo Kochen eine Art ist, Liebe und Emotionen weiterzugeben.

Mit Begeisterung und großer Tatkraft haben wir dieses Bistro ins Leben gerufen,  
um die authentischen Aromen unserer Heimat mit euch zu teilen.

*Fratelli Positano* ist eine Hommage an unseren Vater und an das Dorf, das er liebt.  
Hier in Emmenbrücke bringen wir Traditionen, Düfte und Köstlichkeiten,  
die unsere Geschichte erzählen, eine junge Geschichte, voller Leidenschaft.

Willkommen

*Wo Geschmack auf Emotion trifft.*

## **INSALATE**

<b>INSALATA AMALFITANA</b>	<b>12,50</b>
Rucola, Cherrytomaten, Rote Bete, Gurke, Karotten und Sonnenblumenkerne	
<b>RUCOLA DEL GOLFO</b>	<b>11,50</b>
Rucola mit roter Zwiebel, Tomaten, gerösteten Pinienkernen und Balsamico-Essig	

## **ANTIPASTI**

<b>TAGLIERE DELLA PASSIONE (2 PERSONE)</b>	<b>39,50</b>
Parmaschinken, Bresaola, Pancetta, scharfe Salami, Oliven, eingelegtes Gemüse, Kräuterfocaccia, Kastanien- und Trüffelhonig, gereifte Käsesorten und Büffelmozzarella	
<b>CUOPPO MEDITERRANEO</b>	<b>18,50</b>
Kartoffelkroketten, Auberginen- und Zucchinirollchen mit Tomate und Mozzarella im Basilikumteig Algenkrapfen	
<b>CAPRESE DI CAPRI</b>	<b>18,50</b>
Tomaten mit Büffelmozzarella, aromatisierte Brotchips und Basilikumcreme	
<b>IL ROSSO DELLA COSTIERA</b>	<b>28,00</b>
Roter Thunfisch-Tatar auf Kartoffelcrème, Basilikum-Mayonnaise und Brotkrokant	
<b>TRIS DEL VESUVIO</b>	<b>16,50</b>
Frittierte Montanare mit drei Tomatenvariationen: klassisch, Pizzaiola und Salsa Vittorio	
<b>BOCCONE MEDITERRANEO</b>	<b>28,50</b>
Rindstatar mit Erbsencreme, pochiertem Ei und Parmigiano-Reggiano-Waffel (36 Monate)	

## **PRIMI PIATTI**

<b>SPAGHETTONE ALLE VONGOLE</b>	<b>26,50</b>
Mit neapolitanischem Tarallo-Crumble und Petersilienöl	
<b>TAGLIOLINO MANTECATO AL BURRO E TARTUFO NERO</b>	<b>36,00</b>
Tagliolini mit Schwarzem Trüffel	
<b>SPAGHETTONE ALLA CARBONARA</b>	<b>25,00</b>
Mit Schweinebacke, Ei, und Schafskase	
<b>IL MARE DI POSITANO</b>	<b>31,50</b>
Risotto mit Fischfond aus Ricciola, Meeresfrüchten, Sepiatinte und Petersilienöl	
<b>IL RAVIOLO DEL RE</b>	<b>37,00</b>
Gefüllter Raviolo mit Salsa Vittorio, Wurst-Crumble und Burrata-Creme	

## SEGONDI

<b>FRITTURA DEL GOLFO</b> Garnelen und Calamari mit Zitronen-Petersilien-Sauce	<b>33,50</b>
<b>GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET*</b> auf feiner Zucchini-creme mit knusprigen Zucchini-chips	<b>48,50</b>
<b>RINDSFILET 200g**</b> mit pizzaiola sauce , olive crumble un basilikumpulver	<b>47,50</b>

## CONTORNI

<b>VERDURE GRIGLIATE</b> Gegrilltes Gemüse	<b>6,00</b>
<b>PATATINE FRITTE</b> Pommes frites	<b>6,00</b>
<b>PATATE AL FORNO</b> Ofenkartoffeln	<b>7,00</b>
<b>FRIARIELLI</b> Friarielli	<b>10,00</b>

## BAMBINI (KLEINE PORTION)

<b>RISOTTO AL PARMIGIANO</b> Parmesanrisotto	<b>7,00</b>
<b>PASTA AL POMODORO</b> Pasta mit Tomatensauce	<b>10,00</b>
<b>PASTA AL BURRO</b> Pasta mit Butter	<b>10,00</b>
<b>BASTONCINI DI PESCE CON PATATINE</b> Fischstäbchen mit Pommes	<b>12,00</b>
<b>NUGGETS DI POLLO CON PATATINE</b> Chicken Nuggets mit Pommes	<b>12,00</b>

\* FISH FILET - Schweiz, Spanien, Italien

\*\* RINDS FILET - Schweiz, Paraguay

# LE NOSTRE PIZZE ALLA NAPOLETANA

*Simbolo della tradizione partenopea, base soffice e cornicione alveolato ingredienti genuini e cottura rapidissima.*

Symbol der neapolitanischen Tradition, weicher Teig mit luftigem Rand hochwertige Zutaten und schnelle Backzeit.

## **MARGHERITA 2.0**

**18,00**

San-Marzano-Tomaten DOP, Fior di Latte aus Agerola, Büffelmozzarella und kristallisierter Basilikum

## **BIANCA INFUOCATA**

**24,50**

Fior di Latte, 'Nduja, scharfe Salami, Ricottaflocken und Basilikumöl

## **ORTOLANA VESUVIANA**

**27,50**

Gelbe Tomatencreme, gegrilltes Gemüse, halbgetrocknete Tomaten Stracciatella, Auberginenschalen-Chips und Basilikumcreme

## **NONNA ANGELA**

**32,50**

Neapolitanisches Ragù, Provola aus Agerola, Rindfleischbällchen Parmesan-Schaum und Olivenöl

## **PIZZA FRITTA**

**29,50**

San-Marzano-Tomaten, Mozzarella, Büffelricotta und schwarzer Pfeffer

## **BEVANDE CALDE** / WARMER GETRÄNKE

<b>CAFFÈ</b> Kaffee	4,50
<b>CAFFÈ CRÈME</b> Café Crème	4,80
<b>CAPPUCCINO</b> Cappuccino	5,50
<b>LATTE MACCHIATO</b> Latte Macchiato	6,00
<b>DOPPIO ESPRESSO</b> Doppelter Espresso	6,50
<b>CAFFÈ CORRETTO (GRAPPA)</b> Espresso Corretto (mit Grappa)	6,50
<b>OVOMALTINA O CAOTINA</b> Ovomaltine oder Caotina	6,00

## **BEVANDE FREDE** / KALTE GETRÄNKE

<b>ACQUA MINERALE (LISCIA O FRIZZANTE – 0.75 CL)</b> Mineralwasser (mit oder ohne Kohlensäure)	8,50
<b>ACQUA DEL RUBINETTO (100 CL)</b> Leitungswasser	4,00
<b>SUCCO D'ARANCIA / SCIROPPO (50 CL)</b> Orangensaft / Sirup	5,00
<b>COCA-COLA / COCA-COLA ZERO (33 CL)</b>	5,50
<b>SPRITE (33 CL)</b>	5,50
<b>FANTA ORANGE (33 CL)</b>	5,50
<b>RIVELLA ROSSA (33 CL)</b> Rivella Rot	5,50
<b>RIVELLA BLU (33 CL)</b> Rivella Blau	5,50
<b>CRODINO (17 CL)</b>	7,50
<b>SAN BITTER (10 CL)</b>	7,50
<b>ENERGY DRINK (25 CL)</b>	6,00

## **TISANE ERBORISTICHE** / KRÄUTERTEE

### *Tisane stagionali da negozio agricolo regionale*

Aus regionalem landwirtschaftlichem Betrieb

<b>MENTA SVIZZERA</b> Schweizer Minze	<b>5,50</b>
<b>FIORI DI TIGLIO</b> Lindenblüten	<b>5,50</b>
<b>MELISSA</b> Zitronenmelisse	<b>5,50</b>

## **APERITIVI** / APERITIFS

### **ALCOLICI** / ALKOHOL

<b>SPRITZ POSITANO</b> Aperol, Prosecco, Soda, Zitronenzeste	<b>12,50</b>
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> Limoncello, Prosecco, Soda, Basilikum	<b>13,50</b>
<b>GIN TONIC MEDITERRANEO</b> Premium-Gin, mediterranes Tonic, Zitrone, Rosmarin	<b>15,00</b>
<b>NEGRONI</b> Gin, Campari, roter Vermouth	<b>15,00</b>
<b>AMERICANO POSITANO</b> Campari, roter Vermouth, Soda	<b>16,00</b>

### **ANALCOLICI** / ALKOHOLFREI

<b>VIRGIN HUGO</b> Holunderblütensirup, Soda, Limette, Minze	<b>10,00</b>
<b>LEMON FRESH</b> Frische Zitrone, Soda, Basilikum	<b>9,00</b>

## **BIRRE** / BIERE

### *BIRRA ALLA SPINA / BIER VOM FASS*

<b>STANGE</b> (3 DL)	<b>5,00</b>
<b>PANACHÉ</b> (3 DL)	<b>4,80</b>
<b>GROSSES</b> (5 DL)	<b>7,50</b>

### *BIRRE IN BOTTIGLIA / FLASCHENBIERE – 33 CL*

<b>BIRRA MORETTI ZERO</b>	<b>6,00</b>
<b>ICHNUSA</b>	<b>7,00</b>
<b>MESSINA CRISTALLI DI SALE</b>	<b>7,00</b>
<b>MORETTI AUTENTICA</b>	<b>6,00</b>