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 Emmenbriicke, 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 Briider, geboren und aufgewachsen **in** Neapel wo Kochen eine Art ist, Liebe und Emotionen weiterzugeben.

Mit Begeisterung und groBer 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 Emmenbriicke bringen wir Traditionen, Diifte und Kostlichkeiten,
die unsere Geschichte erzahlen, eine junge Geschichte, voller Leidenschaft.

Willkommen
Wo Geschmack auf Emotion trifft.

INSALATE

INSALATA AMALFITANA 12,50
Rucola, Cherrytomaten, Rote Bete, Gurke, Karotten
und Sonnenblumenkerne

RUCOLA DEL GOLFO 11,50
Rucola mit roter Zwiebel, Tomaten, gerosteten Pinienkernen
und Balsamico

ANTIPASTI

TAGLIERE DELLA PASSIONE (2 PERSONE) 41,50
Italienische Wurstwaren, gereifte Kase, eingelegtes Gemuse
Krauterfocaccia, Kastanienund Truffelhonig, Buffelmozzarella

CUOPPO MEDITERRANEO 2.0 23,50
Frittierte Kartoffelkroketten, Pasta Timbale mit Béchamelsauce, Schinken,
Erbsen, Auberginen- und Zucchini Röllchen, Algenfrittelle

19,50
BRUSCHETTA ALLA CARBONARA SPEZIELL
Geröstetes Brot mit Carbonara-Creme, knusprigem Guanciale und schwarzem Pfeffer

31,oo
IL ROSSO DELLA COSTIERA 3.0
Carpaccio von roter Crevette mit gerösteten Pinienkernen, getrockneten Tomaten,
schwarzem Trüffel und Burrata-Tropfen

25,oo
LA POLPETTA DELLA NONNA
Geschmorte Rindfleisch-Polpette in Tomatensauce mit Parmesanchips und frittiertem
Basilikum

30,50
BOCCONE MEDITERRANEO 3.0

Rindstatar auf Kartoffel-Millefoglie mit Trüffel-Mayonnaise und feinem Limettenabrieb.

TRIS DEL VESUVIO 2.0 25,00
Drei Montanare: Genovese-Sauce, Neapolitanisches Ragù und Tomate mit Mozzarella.

PRIMI PIATTI

SPAGHETTONE ALLE VONGOLE 28,oo
Mit neapolitanischem Tarallo-Crumble und Petersilienol

SPAGHETTONE ALLA CARBONARA 26,oo
Mit Ei, Guanciale und Pecorino

SPAGHETTO DON ANGELO 25,oo
Aglio, Òl und Peperoncino mit neapolitanischem Tarallo-Crumble

GENOVESE 34,50
Kartoffel-Gnocchetti mit langsam geschmortem Rindfleisch und Pecorino-Fonduta

IL RAVIOLO DEL RE 3.0 37,oo
Gefullte Ravioli mit Ricotta auf Kürbiscreme, Rindfleisch, Burrata und Rosmarin-Brotcrumble.

Il PACCHERO DELLO Chef 37,50
Pacchero mit Oktopus-Ragout, Provolone-Fonduta und Oliven-Crumble

TAGLIOLINO MANTECATO AL BURRO E TARTUFO NERO 37,oo
Tagliolini mit Schwarzem Truffel

SECONDI*

FRITTURA DEL GOLFO 33,50
Frittierte Garnelen und Calamari mit Zitronen-Petersilien-Sauce

Ribeye-Steak (200 gr Sous Vide) 48,oo
Gegrilltes Ribeye-Steak mit Baby-Gemüse-Caponata, halbgetrockneten Tomaten und Burrata-Tropfen

IL FILETTO DELLA COSTIERA 48,50
Fischfilet auf Endiviencreme, Taggiasca-Oliven und Zitronen-Crumble

RISOTTO ZAFFERANO E OSSOBUCO (350gr) 49,50
Carnaroli-Safranrisotto mit geschmortem Kalbsossobuco und aromatischer Jus-Reduktion.

* Fleischdeklaration: Wir verwenden ausschliesslich Fleisch aus der Schweiz
Fischdeklaration: Wir verwenden ausschliesslich Fisch aus dem Mittelmeer

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE Gegrilltes Gemuse	7,oo
PATATINE FRITTE Pommes frites	6,00
PATATE AL FORNO Ofenkartoffeln	8,00
SCAROLA ALLA NAPOLETANA Neapolitanische Escarole mit Taggiasca-Oliven, Sardellen und Knoblauch	,9,oo

BAMBINI (KLEINE PORTION)

RISOTTO AL PARMIGIANO Parmesanrisotto	**7,00**
PASTA AL POMODORO Pasta mit Tomatensauce	1O,oo
PASTA AL BURRO Pasta mit Butter	10,00
BASTONCINI DI PESCE CON PATATINE Fischstabchen mit Pommes	12,oo
NUGGETS DI POLLO CON PATATINE Chicken Nuggets mit Pommes	12,00

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 — 19,00
San-Marzano-Tomaten DOP, Fior di Latte aus Agerola,
Buffelmozzarella und kristallisierter Basilikum

BIANCA INFUOCATA — 25,50
Fior di Latte, 'Nduja, scharfe Salami, Ricotta und Basilikuméil

ORTOLANA VESUVIANA — 28,50
Gegrilltes Gemuse, halbgetrocknete Tomaten, Stracciatella und Basilikuméil

NONNA ANGELA — 34,50
Neapolitanisches Ragù, Provola, Fleischballchen und Parmesanschaum

PIZZA FRITTA — 29,50
Tomaten, Mozzarella, Buffelricotta und Pfeffer

PROVOLA E PEPE A POSITANO — SPEZIELL PIZZA — 31,00
San-Marzano-Tomaten, geraucherter Provola, Pfeffer,
Basilikumcreme und halbgetrocknete Tomaten

LA ZUCCAIOLA — 33,50
Kürbiscreme, geräucherte Provola, gerösteter Kürbis, Pancetta in Scheiben,
Basilikumcreme

LA REGINA DELLA COSTIERA — 36,50
Genovese-Zwiebelragout, ausschließlich mit Rindfleisch zubereitet, dazu Provola und frisch darübergeriebener Pecorino.

PARTENOPE — SPEZIELL PIZZA — 37.50
Pizzateig mit Pflanzenkohle, San-Marzano-Tomaten, Oregano, Knoblauch, Oliven,
Armatore-Sardellen, Burrata, Basilikumcreme, Kapern und halbgetrocknete Tomaten.

BEVANDE CALDE /WARME GETRANKE

CAFFÈ Kaffee	5,30
CAFFÈCRÈME Café Crème	5,50
CAPPUCCINO Cappuccino	6,50
LATTE MACCHIATO Latte Macchiato	6,50
DOPPIO ESPRESSO Doppelter Espresso	7,50
CAFFÈ CORRETTO {GRAPPA) Espresso Corretto (mit Grappa)	8,50
OVOMALTINA O CAOTINA Ovomaltine oder Caotina	6,00

BEVANDE FREDDE/ KALTE GETRANKE

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

TISANE ERBORISTICHE / KRAUTERTEE

Tisane stagionali da negozio agricolo regionale
Aus regionalem landwirtschaftlichem Betrieb

MENTA SVIZZERA **5,50**
Schweizer Minze

FIORI DI TIGLIO **5,50**
Lindenbluten

MELISSA 5,50
Zitronenmelisse

APERITIVI/ APERITIFS

ALCOLICI/ ALKOHOL

SPRITZ POSITANO **12,50**
Aperol, Prosecco, Soda, Zitronenzeste

LIMONCELLO SPRITZ **13,50**
Limoncello, Prosecco, Soda, Basilikum

GINTONIC MEDITERRANEO 15,oo
Premium-Gin, mediterranes Tonic, Zitrone, Rosmarin

NEGRONI 15,oo
Gin, Campari, roter Vermouth

AMERICANO POSITANO 16,oo
Campari, roter Vermouth, Soda

ANALCOLICI/ ALKOHOLFREI

VIRGIN HUGO 10,oo
Holunderblutensirup, Soda, Limette, Minze

LEMON FRESH 9,oo
Frische Zitrone, Soda, Basilikum

BIRRE/ BIERE

BIRRA ALLA SPINA/ BIER VOM FASS

STANGE (3 DL)	5,00
PANACHÉ (3 DL)	4,80
GROSSES (5 DL)	7,50

***BIRRE IN** BOTTIGLIA/ FLASCHENBIERE - 33 CL*

BIRRA MORETTI ZERO	6,00
ICHNUSA	7,00
MESSINA CRISTALLI DI SALE	7,00
MORETTI AUTENTICA	6,00