

A·n e tt

restaurant

ECHTE NEAPOLITANISCHE PIZZA

- # Hohem knusprigem Rand
- # Besten Zutaten
- # UNESCO-Weltkulturerbe
- # Frische Zutaten
- # Den Teig lassen wir 48 Stunden ruhen

MARINARA

Origano | Tomatensauce | Knoblauch | Olivenöl | 9

MARGHERITA

Basilikum | Tomatensauce | | Mozzarella fior di latte | 10

PAESINA

Basilikum | Tomatensauce | | Mozzarella fior di latte |
Schinken – Frickhof | 14

PICCANTE

Basilikum | Tomatensauce | | Mozzarella fior di latte |
Salame Napoli | 14

MEDITERRANEA

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella kalt | Kapernblätter |
Taggiasche Oliven | 15

NAPOLETANA

Basilikum | Tomatensauce | | Mozzarella fior di latte | Kantabrische |
Sardellen | 14

L'AUTENTICA PIZZA NAPOLETANA

Migliori ingredienti

Patrimonio Mondiale dall'UNESCO

Ingredienti freschissimi

Lasciamo riposare l'impasto per almeno 48-72 ore

MARINARA

Origano | Salsa di Pomodoro | Aglio | Olio d'Oliva | 9

MARGHERITA

Basilico | Salsa di Pomodoro | Mozzarella fior di latte | 10

PAESINA

Basilico | Salsa di Pomodoro | Mozzarella fior di latte |
Prosciutto – Maso Frickhof | 14

PICCANTE

Basilico | Salsa di Pomodoro | Mozzarella fior di latte |
Salame Napoli | 14

MEDITERRANEA

Basilico | Salsa di Pomodoro | Mozzarella di Bufala dopo Cottura |
Foglie di Capperro | Olive Taggiasche | 15

NAPOLETANA

Basilico | Salsa di Pomodoro | Mozzarella |
Acciughe – Mar Cantabrico | 14

FORESTA

Basilikum | ohne Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Eingelegte
Steinpilze | Petersilienpesto |
Gelbe Tomaten | Pecorino Romano | 15

BUONGUSTAIO

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella |
Thunfisch | Kapern | 15

TREVIGIANA

Basilikum | Mozzarella fior di latte | Radicchio |
Zwiebel | Brie | 15

PRIMAVERA

Basilikum | Tomatensauce | Mascarpone | Cime di Rapa |
Gelbe Tomaten |
Hausgemachte Salsiccia Finocchiona | 15

SAN BUFALA

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella |
San Daniele Rohschinken | 16

ORTOLANA

Basilikum | Tomatensauce | gegrillte Peperoni |
Rucola | Burrata | 15

CAPRICCIOSA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella fior di latte | Schinken-Frickhof
| Eingelegte Steinpilze | Artischocken | 15

MORTAZZA

Basilikum | Mozzarella fior di latte | Mortadella |
Burrata | Pistazienpesto | 16

FORESTA

Basilico | Senza Salsa di Pomodoro |
Mozzarella fior di latte | Porcini sott'olio | Pesto di Prezzemolo |
Pomodorini Gialli | Pecorino Romano | 15

BUONGUSTAIO

Basilico | Salsa di Pomodoro | Mozzarella di Bufala | Tonno | Capperi |
15

TREVIGIANA

Basilico | Mozzarella fior di latte | Radicchio |
Cipolla | Brie | 15

PRIMAVERA

Basilico | Salsa di Pomodoro | Mascarpone |
Cime di Rapa | Pomodorini Gialli |
Salsiccia Finocchiona Fatta in Casa | 15

SAN BUFALA

Basilico | Salsa di Pomodoro | Mozzarella di Bufala |
Prosciutto Crudo San Daniele | 16

ORTOLANA

Basilico | Salsa di Pomodoro | Peperoni alla griglia | Rucola | Burrata |
15

CAPRICIOSA

Basilico | Salsa di Pomodoro | Mozzarella fior di latte | Prosciutto |
Porcini sott'olio | Carciofi | 15

MORTAZZA

Basilico | Mozzarella fior di latte | Mortadella |
Burrata | Pesto al pistacchio | 16