

A·n e tt

restaurant

ECHTE NEAPOLITANISCHE PIZZA

- # Hoher knuspriger Rand
- # Beste 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

FORESTA

Basilikum | ohne Tomatensauce | Mozzarella fior di latte
Frische Pfifferlinge | Petersilienpesto
Gelbe Tomaten | Basilikum | 15

SAPORITA

Tomatensauce | knusprige Salsiccia
Nduja | Basilikumfrischkäse | Zitronenöl | 15

FOCACCIA "ANETT"

Focaccia
(Nach dem Ofen) Rohschinken | Büffelmozzarella
Tomaten confit | Basilikumpesto | 15

VEGETERIANA

Mozzarella Fior di Latte | geröstete rote Zwiebeln | Tomatenconfit
Taggiasche Oliven | Wirsingchips | 15

MONTANARA

Broccoli | Zucchini Julienne | mozzarella fior di latte
(Nach dem Ofen) Pecorino | Nüsse | Honig | 15

SALSICCIA FRIARIELLI

Geräucherte Provola | Salsiccia | Friarielli | 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

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

Basilico | Senza Salsa di Pomodoro
Mozzarella fior di latte | finferli freschi | Pesto di Prezzemolo
Pomodorini Gialli | Basilico | 15

SAPORITA

Crema di pomodoro bruciato fatto in casa
Salsiccia al forno croccante | Nduja
Ricotta al basilico | Olio evo al limone | 15

FOCACCIA ANETT

Focaccia
(In uscita) prosciutto crudo | Stracciatella di Bufala
Pomodorino confit | Pesto di basilico | 15

VEGETERIANA

Mozzarella fior di latte | Cipolla rossa brasata | Pomodorino confit
Olive Taggiasche | chips di verza | 15

MONTANARA

Crema di broccolo | Zucchine Julienne | mozzarella fior di latte | 16

SALSICCIA FRIARIELLI

Provola affumicata | salsiccia | Friarielli | 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