

A·n e t
restaurant

Review us on TripAdvisor/Google #tha

Antipasti

Bachforelle | Gebeizt | Blumenkohl | Krokantter Schnittkohl | 14

Trota di Ruscello | Sale Bilanciato | Cavolfiore | Cavolo Viola
Croccante | 14

Tartar | Jungrind | Schalotten | Meerrettich | 16

Tartara | Vitellone | Scalogno | Rafano | 16

Kräuterseitlinge | Tomaten-Gemüsejus | Burrata | 13

Cardoncelli | Ristretto di Pomodoro e Verdure | Burrata | 13

Primi Piatti

Fregola Sarda | Meeresfrüchte | Pizzateig | 2 Personen | 32

Fregola Sarda | Allo Scoglio | Cartoccio di Pizza | 2 Persone | 32

Ramen | Consommè | Tagliolini | Wachtel | Pak Choi | 16

Ramen | Consommè | Tagliolini | Quaglia | Pak Choi | 16

Cavatelli | Cozze | Salsiccia Finocchiata | Knoblauchbrot | 16

Cavatelli | Cozze | Salsiccia Finocchiata | Pane all'Aglio | 16

Ravioli | Radicchio | Trentin-Grana | Schüttelbrot | 15

Ravioli | Radicchio | Trentin-Grana | Schüttelbrot | 15

Secondi Piatti

Wolfsbarsch | Gedämpft | Miso | Kohlrabi | 25

Branzino | A Vapore | Miso | Cavolo Rapa | 25

Spanferkel | Schopf | Süßkartoffel | Rosenkohl | 25

Maialino | Coppa | Patate Americane | Cappuccio Rosso | 25

Rib Eye | Rind | Kartoffeln | Auberginen | 28

Rib Eye | Manzo | Patate | Melanzane | 28

Blumenkohl | Überbacken | Chimichurri | Feta | 19

Cavolfiore | Gratinato | Chimichurri | Feta | 19

Pizza

MARINARA

Origano | Tomatensauce | Junger Knoblauch | Olivenöl | 8

Origano | Sugo al Pomodoro | Aglio Fresco | Olio d'Oliva | 8

MARGHERITA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | 9

Basilico | Sugo al Pomodoro | Mozzarella | 9

PICCANTE

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Salame Napoli | 11

Basilico | Sugo al Pomodoro | Mozzarella | Salame Napoli | 11

PAESINA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Schinken – Wippland | 11

Basilico | Sugo al Pomodoro | Mozzarella | Prosciutto – Wippland | 11

NAPOLETANA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Kantabrische Sardellen | 11

Basilico | Sugo al Pomodoro | Mozzarella | Acciughe – Mar Cantabrico | 11

MEDITERRANEA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella di Bufala | Kapernblätter | Olive Taggiasche | 12

Basilico | Sugo al Pomodoro | Mozzarella di Bufala | Foglie di Cappero | Olive Taggiasche | 12

FORESTA

Basilikum | Ohne Tomatensauce | Mozzarella | Kräuterseitlinge | Petersilienpesto | Gelbe Tomaten | Pecorino Romano | 12

Basilico | Senza Sugo al Pomodoro | Mozzarella | Cardoncelli | Pesto al Prezzemolo | Pomodorini Gialli | Pecorino Romano | 12

MARITTIMA

Basilikum | Tomaten | Stracciatella di Burrata | Oktopus | Kartoffeln | 13

Basilico | Sugo al Pomodoro | Stracciatella di Burrata | Polpo | Patate | 13

PRIMAVERA

Basilikum | Tomatensauce | Mascarpone | Cime di Rapa | Gelbe Tomaten | Salsiccia Finocchiona | 13

Basilico | Sugo al Pomodoro | Mascarpone | Cime di Rapa | Pomodorini Gialli | Salsiccia Finocchiona | 13

Dessert

Kokosnuss | Orange | Tarte | Torrone | 9

Noce di Cocco | Arancia | Tarte | Torrone | 9

Bitterschokolade | Salziges Karamell | Mandelganache | 10

Cioccolato Fondente | Caramello Salato | Ganache alle Mandorle | 10

Crème brûlée | 9

Crème brûlée | 9