

A·n e tt

restaurant

Anett`s Lieblingsgerichte

Antipasti

Bruschetta – Trio Burrata Pfirsich Tomaten Räucherricotta Squacquerone Artischocken	14
Carpaccio vom Rind Kräuter Mediterran Kapernmayonnaise	15
Süßkartoffelpommes hausgemacht Zitrus-Mayo	6
Gnocco fritto Buffalo Campana San Daniele Rohschinken	15
Zucchini Blüten Squacquerone gebacken bunte Tomate	15

Suppe

Fragen Sie nach unserer Tagessuppe	13
------------------------------------	----

Vorspeisen

Fregola Sarda gemischte Krustentiere sizilianische Garnelen bretonischer Hummer Scampi mit Pizzateig überbacken (2 Personen)	24 p.P.
Hausgemachte Tagliolini weißes Kalbsragout Parmesanschaum	21
Ravioli Ratatouille Gemüse Ricotta Basilikum	19
Hausgemachte Tagliolini frische Pfifferlinge Petersilienschaum	19

Anett`s preferiti

Antipasti

Bruschetta - Trio burrata pesca pomodori ricotta affumicata squacquerone carciofi	14
Carpaccio di manzo erbe aromatiche maionese ai capperi	15
Patate dolci fritte fatte in casa maionese agli agrumi	6
Gnocco fritto bufala Campana prosciutto crudo San Daniele	15
Fiori di zuccina fritta Squacquerone pomodorini confit	15

Zuppa

La nostra zuppa del giorno	13
----------------------------	----

Primi Piatti

Fregola Sarda crostaci misti gamberi rossi siciliani astice bretone scampi infornato con impasto di pizza (2 persone)	24 a persona
Tagliolini fatti in casa ragù di vitello bianco schiuma al parmigiano	21
Ravioli Verdure ratatouille ricotta basilico	19
Tagliolini fatti in casa finferli freschi schiuma di prezzemolo	19

Hauptspeisen

Vegetarische Hauptspeise	18
Seezunge Mini Gemüse „Biohof Waldförster“ Misoschaum	24
Tageshauptspeise	23
Kalbs-Prime Rib Steak Fenchel Kartoffel Kräuterkruste	25
1000g Frick-Cut Simmentaler Rind 24 Monate 6 Wochen gereift Frick Metzgerei und Landwirtschaft mit verschiedenen Beilagen (2 Personen)	42 p.P.

Dessert

Klassisches Tiramisù	9
Passionsfrucht Valhrona Dulcey Sesam Ananas	10
Tagesdessert	10

Secondi Piatti

Secondo piatto vegetariano del giorno	18
Sogliola verdurine dal "Biohof Waldförster" schiuma di miso	24
Secondo piatto del giorno	23
Vitello-Prime Rib Steak finocchio patate crosta alle erbe	25
1000g Frick-Cut Razza Simmental manzo 24 mesi maturato 6 settimane "Frick" macelleria e agricoltura con diversi contorni (2 persone)	42 a persona

Dolci

Tiramisù classico	9
Frutto della passione Valrhona Dulcey sesamo ananas	10
Dolce del giorno	10

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
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

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 Capperò | Olive Taggiasche | 15

NAPOLETANA

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

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