

A·n e tt  
*restaurant*

Review us on TripAdvisor/Google #thankyou

## **Vorweg – Prima di partire**

Süßkartoffelpommes | Hausgemacht | Sauerrahmdip | 7

Patatine Dolci Fritte | Fatte in Casa | Salsa di Panna Acida | 7

Kantabrische Sardellen | Handgearbeitet | 50 gr. Dose | Cremebutter | Briochebrot | 13

Acciuga Cantabrico | Lavorate a Mano | 50 gr. Lattina | Burro Cremoso | Pan Brioche | 13

Kartoffelblattln | Rohschinken | Pecorino Romano | 16

Gnocco Fritto | Prosciutto Crudo | Pecorino Romano | 16

## **Antipasti**

Tartar | Dexter-Rind | Wippland | Gebackene Pfifferlinge | Salzzitronen-Mayonnaise | Schnittlauchöl | Briochebrot | 17

Tartar | Manzo Razza Dexter | Wippland | Finferli Fritti | Maionese al Limone in Salamoia | Olio all' Erba Cipollina | Pan Brioche | 17

Marinierter Lachs | Fenchel | Bierteig | Pompelmo | Miso-Sud | 16

Salmone Marinato | Finocchio | Pastella alla Birra | Pompelmo | Miso | 16

Burrata Caseificio Abbasciano | Hausgemachte Basilikum Focaccia | Tomatenvielfalt | Rote Zwiebel | 16

Burrata Caseificio Abbasciano | Focaccia al Basilico Fatta in Casa | Variazione di Pomodori | Cipolla Rossa | 16

## Primi Piatti

Fregola Sarda | Meeresfrüchte | Pizzateig | 2 Personen | 38

Fregola Sarda | Allo Scoglio | Cartoccio di Pizza | 2 Persone | 38

Ravioli | Hausgemacht | Frischkäse | Safransud | Pioppini Pilze |  
Kräutergremolata | Chilischäum | 18

Ravioli | Fatti in Casa | Formaggio Fresco | Salsa allo Zafferano | Funghi  
Pioppini | Gremolata all'Erbe Aromatiche | Schiuma di Peperoncino | 18

Paccheri | Hausgemacht | Hummer | Bottarga-Espuma |  
Kefir-Limette | 20

Paccheri | Fatti in Casa | Astice | Spuma di Bottarga |  
Lime al Kefir | 20

Hausgemachte Tagliolini | Frische Pfifferlinge | Parmesan Espuma |  
Petersiliengremolata | 18

Tagliolini Fatti in Casa | Finferli Freschi | Spuma al Parmigiano | Gremolata  
al Prezzemolo | 18

## Secondi Piatti

Entrecôte | Bio | Irland | Selleriecreme | Stopfleberespuma |  
Steinpilze | 25

Entrecôte | Biologico | Irlanda | Crema di Sedano | Spuma al Foie Gras |  
Funghi Porcini | 25

St. Petersfisch | Blumenkohl | Dasisud | Rote Linsen | 25

Pesce San Pietro | Cavolfiore | Brodo Dashi | Lenticchie Rosse | 25

Vegetarisches Curry | Hausgemachtes Pita-Brot |  
Zweifarbiger Quinoa | 19

Curry Vegetariano | Pane Pita Fatto in Casa | Quinoa | 19

Rinderrippe | Wippland | BBQ-Style | Mit Verschiedenen Beilagen |  
2 Personen | 28 pro Person

Costine di Manzo | Wippland | BBQ Style | Con Diversi Contorni |  
Per 2 Persone | 28 a Persona

1000g Frick-Cut | Simmentaler Rind 24 Monate | Frickhof | 6 Wochen  
Gereift | Mit Verschiedenen Beilagen | 2 Personen | 39 pro Person

1000g Frick-Cut | Razza Simmental Manzo 24 Mesi | Maso Frickhof |  
Maturato 6 Settimane | Con Diversi Contorni | Per 2 Persone | 39 a  
Persona

## **ECHTE NEAPOLITANISCHE PIZZA**

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

## **L'AUTENTICA PIZZA NAPOLETANA**

- # Migliori ingredienti
- # Patrimonio Mondiale dall'UNESCO
- # Ingredienti freschissimi
- # Lasciamo riposare l'impasto per almeno 48-72 ore

## **Hausgemachte Knoblauchmayonnaise | 2**

## **Maionese all'Aglio Fatto in Casa | 2**

## **MARINARA**

Origano | Tomatensauce | Knoblauch | Olivenöl | 8

Origano | Sugo di Pomodoro | Aglio | Olio d'Oliva | 8

## **MARGHERITA**

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | 9

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella | 9

## **PAESINA**

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Schinken – Frickhof | 12

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Prosciutto –  
Maso Frickhof | 12

## **PICCANTE**

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Salame Napoli | 12

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Salame Napoli | 12

## **MEDITERRANEA**

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella kalt | Kapernblätter |  
Taggiasche Oliven | 13

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella di Bufala dopo Cottura | Foglie di  
Cappero | Olive Taggiasche | 13

## **NAPOLETANA**

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Kantabrische Sardellen | 12

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella |  
Acciughe - Mar Cantabrico | 12

## **FORESTA**

Basilikum | Ohne Tomatensauce | Mozzarella | Pfifferlinge |  
Petersilienpesto | Gelbe Tomaten | Pecorino Romano | 13

Basilico | Senza Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Finferli | Pesto di  
Prezzemolo | Pomodorini Gialli | Pecorino Romano | 13

## **FINFERLI**

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella im Ofen | Pfifferlinge | 14

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella di Bufala in Cottura |  
Finferli | 14

## **PRIMAVERA**

Basilikum | Tomatensauce | Mascarpone | Cime di Rapa |  
Gelbe Tomaten | Hausgemachte Salsiccia Finocchiona | 14

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mascarpone | Cime di Rapa | Pomodorini  
Gialli | Salsiccia Finocchiona Fatta in Casa | 14

## **SAN BUFALA**

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella | San Daniele  
Rohschinken | 14

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella di Bufala | Prosciutto Crudo San  
Daniele | 14

## **MARITTIMA**

Tomatensauce | Oregano | Mascarpone | Oktopus | Salzzitrone | 14

Sugo di Pomodoro | Origano | Mascarpone | Polpo |  
Limone in Salamoia | 14

## **GIARDINIERA**

Ohne Tomatensauce | Zucchinicreme | Mozzarella | Kantabrische  
Sardellen | Rucola | Datterini | 13

Senza Sugo di Pomodoro | Crema di Zucchini | Mozzarella | Acciughe -  
Mar Cantabrico | Rucola | Datterini | 13

## **MORTAZZA**

Ohne Tomatensauce | Mozzarella | Mortadella | Pistazien | Burrata | 14

Senza Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Mortadella | Pistacchio |  
Burrata | 14

**Hausgemachte Knoblauchmayonnaise | 2**

**Maionese all'Aglio Fatto in Casa | 2**

## Dessert

Valrhona Dulcey Schokolade | Saffran-Pfirsiche | Karamellmousse |  
Zitronenmelisse Sorbet | 10

Valrhona Dulcey Cioccolato | Pesca allo Zafferano | Mousse al Caramello |  
Sorbetto alla Melissa | 10

Kokosnussmousse | Himbeeresauce | Zitronengrasedeis | 10

Mousse al Cocco | Salsa di Lampone | Gelato al Lemongras | 10

Passionsfrucht-Tiramisù | 8

Frutto della Passione-Tiramisù | 8

Create Your Affogato | 4,5

Affogato | Hausgemachtes Vanilleeis

Affogato | Gelato alla Vaniglia

- Espresso
- Grand Marnier
- Limoncello
- Irish Whiskey

Hausgemachtes Eis | Vanille | Haselnuss | Schokolade | Himbeere | Orange  
| Holunder-Melisse | 2,5

Gelati e Sorbetti Fatti in Casa | Vaniglia | Nocciola | Cioccolato |  
Lamponi | Arancia | Fiori di Sambuco e Melissa | 2,5