

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 | Sottaceto | Pan Brioche | 13

Kartoffelblattln | Rohschinken | Pecorino Romano | 16

Gnocco Fritto | Prosciutto Crudo | Pecorino Romano | 16

Antipasti

Tartar | Buttermilchsud | Topinambur | Baconmayonnaise | Schnittlauchöl | Zwei Farbige Briochebrot | 16

Tartar | Salsa al Latticello | Topinambur | Maionese al Bacon | Olio all' Erba Cipollina | Pan Brioche Bicolore | 16

Marinierter Lachs | Mango | Gurke-Honig-Dressing | Grösteter Sesam | Pane Fritto | Dill | 16

Salmone Marinato | Mango | Cetriolo-Miele-Dressing | Sesamo | Pane Fritto | Aneto | 16

Weizen Tortillas | Sauerrahm | Gebackene Avocado | Hummus | Jungspinat | Sojasauce | Radieschen | 16

Tortillas | Panna Acida | Avocado Fritto | Hummus | Spinacino | Salsa alla Soja | Ravanello | 16

Primi Piatti

Fregola Sarda | Meeresfrüchte | Pizzateig | 2 Personen | 38

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

Garnelen Dim Sum Gebraten | Safransud | Pioppini Pilze |
Kräutergremolata | Chilischäum | 18

Dim Sum di Gamberi | Salsa allo Zafferano | Funghi Pioppini | Gremolata
all'Erbe Aromatiche | Schiuma di Peperoncino | 18

Gebackene Kartoffelpraline | Frischkäse | Gebratene Ente | Sellerie-
Braune-Butter-Creme | Marinierter Rotkohl | 18

Pralina di Patate | Formaggio Fresco | Anatra Arrosto | Crema al Sedano
Rapa e Burro Nocciola | Cavolo Rosso Marinato | 18

Hausgemachte Tagliolini | Parmesankäsefonduta | Trüffel Espuma |
Pistaziencrumble | 18

Tagliolini Fatti in Casa | Fonduta di Parmigiano | Spuma all'Tartufo |
Crumble di Pistacchio | 18

Secondi Piatti

Rib-Eye-Steak | Black Angus | Lauch | Kartoffeltarte | Jungspinat | 26

Rib-Eye-Steak | Black Angus | Porri | Tart di Patate | Spinacino | 26

Bernsteinfisch | Pochiert | Kartoffelcreme | Fenchel |
Sardellen-Tapenade | 25

Ricciola | Poché | Crema di Patate | Finocchio |
Tapenade all'acciuga | 25

Zucchini Blüten | Überbacken | Frischkäse | Zitronenverbene |
Tomatencoullis | 19

Fiori di Zucchini | Gratinato | Formaggio Fresco | Verbena | Coullis di
Pomodori | 19

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

ECHE 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

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
Capperro | Olive Taggiasche | 13

NAPOLETANA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Kantabrische Sardellen | 12

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

FORESTA

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

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

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

Dessert

Choux au Craquelin | Passionsfruchtmousse | Nougatsauce | 10

Choux au Craquelin | Mousse al frutto della passione |
Salsa al Gianduia | 10

Ricottamousse | Zitronencreme | Grüntee-Eis | 10

Mousse alla Ricotta | Crema di Limone | Gelato al tè verde | 10

Tiramisù | Klassisch | 8

Tiramisù | Classico | 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