

A·n e tt
restaurant

Review us on TripAdvisor/Google #thankyou

Vorweg – Prima di partire

Kartoffelblattln | Rohschinken | Safran-Pecorino | 15

Gnocco Fritto | Prosciutto Crudo | Pecorino allo Zafferano | 15

Kantabrische Sardellen | 48 gr. Dose | Handgearbeitet | Cremebutter | Briochebrot | 12

Acciuga Cantabrico | 48 gr. Lattina | Lavorate a Mano | Burro Cremoso | Pane Brioche | 12

Antipasti

Artischocke | Humus | Pita-Brot | Salsa Verde | 15

Carciofi | Humus | Pane Pita | Salsa Verde | 15

Tacos | Tartar | Guacamole | Tomate | Minze | Stracchino | 16

Tacos | Tartara | Guacamole | Pomodoro | Menta | Stracchino | 16

Primi Piatti

Fregola Sarda | Meeresfrüchte | Pizzateig | 2 Personen | 34

Fregola Sarda | Allo Scoglio | Cartoccio di Pizza | 2 Persone | 34

Ramen | Wachtel | Fleckinhof | Pilze | Pak Choi | 16

Ramen | Quaglia | Maso Fleckinhof | Funghi | Pak Choi | 16

Melanzane alla Parmigiana 2.0 | Parmesan-Fonduta | San Marzano
Tomaten | 15

Melanzane alla Parmigiana 2.0 | Fonduta di Parmigiano | Pomodori San
Marzano | 15

Ravioli | Wolfsbarsch | Salzkruste | Braune Salbeibutter-Soju | 16

Ravioli | Branzino | Crosta di Sale | Burro di Salvia e Soju | 16

Secondi Piatti

Rib Eye | Frickhof | Pesto-Kartoffeln | Cima di Rapa |
Hummer-Mayonnaise | 24

Rib Eye | Maso Frick | Patate al Pesto | Cima di Rapa |
Maionese all'astice | 24

Lachs-Tataki | Sudachi | Pastinake | Jungspinat | Krabbenchips | 22

Tataki di Salmone | Sudachi | Pastinaca | Spinacio |
Cialde di Gamberetti | 22

Brokkoli | Gesmoked | Pecorino | Wildkräutersalat | Pistazie | 18

Broccoli | Affumicato | Pecorino | Insalata d'Erbe Selvatiche |
Pistacchio | 18

Pizza

Unsere neapolitanische Pizza mit hohem knusprigem Rand und besten Zutaten. Die Pizza Napoli zählt zum UNESCO-Weltkulturerbe und ihre Herstellung sowie die Zutaten sind geschützt. Wir beziehen die Produkte für unsere Pizza Napoli zum Großteil aus Kampanien, die frischen Zutaten aus der Umgebung von Sterzing.

Den Pizzateig lassen wir vor der Verwendung mind. 32 Stunden ruhen – für Dein leichtes Pizza-Napoli-Genuss-Erlebnis.

Wir verwenden ausschließlich neapolitanisches Mehl für den Teig, des Weiteren verwenden wir für die Pizza "Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P.", Mozzarella Fior di latte und Olio Tomaresca biologisch. Die Pizza wird bei 460° Grad im neapolitanischen Ofen gebacken.

La nostra pizza napoletana in tutta la sua fragranza e con i migliori ingredienti. La pizza napoletana è stata dichiarata Patrimonio Mondiale dall'UNESCO e pertanto la sua produzione e i suoi ingredienti sono tutelati. Ecco perché ci riforniamo in prevalenza di prodotti di origine campana oppure scegliamo, in alternativa, ingredienti freschissimi del nostro territorio. Al fine di garantirVi un'autentica pizza napoletana, saporita ma anche leggera, lasciamo riposare l'impasto per almeno 32 ore, utilizziamo farina napoletana, pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino D.O.P., Mozzarella fior di latte e olio Tormaresca biologico, infine e non meno importante la cottura viene effettuata nel nostro forno a legna ad una temperatura di 460 gradi.

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 | 11

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Prosciutto – Maso Frickhof | 11

PICCANTE

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Salame Napoli | 11

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

MEDITERRANEA

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella kalt | Kapernblätter |
Taggiasche Oliven | 12

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

AMATRICIANA

Basilikum | Tomatensauce | Pancetta | Röstzwiebeln | Burrata | 13

Basilico | Sugo di Pomodoro | Pancetta | Cipolle Fritte | Burrata | 13

NAPOLETANA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Kantabrische Sardellen | 11

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Acciughe - Mar Cantabrico | 11

FORESTA

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

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

PRIMAVERA

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

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mascarpone | Cime di Rapa | Pomodorini
Gialli | Salsiccia Finocchiona Fatta in Casa | 13

SAN BUFALA

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella | San Daniele
Rohschinken | 13

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella di Bufala | Prosciutto Crudo San
Daniele | 13

LUCHSURY

Basilikum | Ohne Tomatensauce | Büffelmozzarella | Gegrillte Zucchini |
Hausmarinierter Lachs | Schnittlauchmayonnaise | 13

Basilico | Senza Sugo di Pomodoro | Mozzarella di Bufala |
Zucchini alla Griglia | Salmone Marinato Fatto in Casa |
Maionese all'Erba Cipollina | 13

Dessert

Bitterschokolade | Cedro Panna Cotta | Salz-Karamell | 10

Cioccolato Fondente | Panna Cotta al Cedro | Caramello Salato | 10

Vanille | Himbeere | Haselnuss | 10

Vaniglia | Lamponi | Nocciola | 10

Tiramisù | Klassisch | 7

Tiramisù | Classico | 7

Affogato | Kaffee | Hausgemachtes Vanilleeis | 4,5

Affogato | Caffè | Gelato alla Vaniglia | 4,5

Verschiedenes Hausgemachtes Eis | 2

Gelati e Sorbetti Fatti in Casa | 2