

A·n e tt

*restaurant*

Review us on TripAdvisor/Google #thankyou

A·n e tt  
*restaurant*

## **Unsere Weinempfehlung zum Wildmenü**

### **Le nostre bottiglie consigliate con il menù Selvaggina**

Riesling Alte Rebe

Julius Treis | 32

Chardonnay Löwengang Bio

Alois Lageder | 65

Chianti Riserva Ulrico

Toggenburg | 29

Fontalloro

Felsina | 65

## **Wildmenü / Menù Selvaggina**

Reh | Carpaccio | Stopfleber | Walnuss | 15

Capriolo | Carpaccio | Foie Gras | Noci | 15

Fasan | Consommé | Brust | Steinpilztagliolini | 10

Faggiano | Consommé | Petto | Tagliolini ai Funghi Porcini | 10

Fagottini | Chicorée Biohof "Waldförster" | Wildhase | Quitte | 16

Fagottini | Cicoria Catalogna del Maso Biologico "Waldförster" | Coniglio Selvatico | Mela Cotogna | 16

Sorbet | Schwarze Johannisbeere | 3

Sorbetto | Ribes Nero | 3

Hirschrücken | Blaukraut | Schwarzer Knoblauch | Kastanie | 26

Sella di Cervo | Cavolo Rosso | Aglio Nero | Castagna | 26

"Wald" | Bayrische Creme | Zirnmüsschen | Dunkle Schokolade | 9

"Bosco" | Crema Bavarese | Pino Mugo | Cioccolato Fondente | 9

### **6 Gänge Menü | 59**

### **Menù di 6 portate | 59**

Alle Gerichte sind auch einzeln in a-la-Carte Portionen erhältlich.

Ogni piatto si può avere anche come singola porzione a-la-carte al prezzo indicato accanto.

## **Vorweg – Prima di partire**

“Sgagliozze Baresi” | Frittierte Polenta | Rohschinken | Pecorino Romano |  
14

“Sgagliozze Baresi” | Polenta Fritta | Prosciutto Crudo | Pecorino Romano |  
14

## **Primi Piatti**

Fregola Sarda | Meeresfrüchte | Pizzateig | 2 Personen | 32

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

Tagliolini | Hausgemacht | Trüffel | Piemont

Schwarzer Trüffel | 18

Weißer Trüffel | 34

Tagliolini | Fatti in Casa | Tartufo | Piemonte

Tartufo Nero | 18

Tartufo Bianco | 34

## **Secondi Piatti**

Pochierte Freilandeier | Schwarzer Trüffel | Jungspinat | 20

Uovo (Allevato all’Aperto) in Camicia | Tartufo Nero | Spinacino | 20

## 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.

## PIZZA

### MARITIMA

Basilikum | Tomatensauce | Garnelen | Mascarpone | Zitronenbrösel | Grüne Bohnen vom "Biohof Waldförster" | 13

Basilico | Salsa di Pomodoro | Gamberi | Mascarpone | Pangrattato al Limone | Fagiolini Verdi dal Maso Biologico "Waldförster" | 13

### MARINARA

Origano | Tomatensauce | Spezial: Junger Knoblauch vom "Biohof Waldförster" | Olivenöl | 8

Origano | Sugo di Pomodoro | Speciale: Aglio Fresco dal Maso Biologico "Waldförster" | Olio d'Oliva | 8

### MARGHERITA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | 9

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella | 9

### PICCANTE

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Salame Napoli | 11

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

### PAESINA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Schinken – Frickhof | 11

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

### AUTUNNALE

Kürbiscreme | Gorgonzola | Amarettikekse | 12

Crema di Zucca | Gorgonzola | Biscotti Amaretti | 12

### GOURMET

Tomatensauce | Burrata kalt | Basilikum | Schwarzer Trüffel | 18

Salsa di Pomodoro | Burrata dopo cottura | Basilico | Tartufo Nero | 18

## RIMINI RIMINI

Tomatensauce | Basilikum | Philadelphia | Rohschinken | Melone | 13

Sugo di Pomodoro | Basilico | Philadelphia | Prosciutto Crudo | Melone | 13

## NAPOLETANA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Kantabrische Sardellen | 11

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

## MEDITERRANEA

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

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella di Bufala dopo cottura | Foglie di Capperi | Olive Taggiasche | 12

## FORESTA

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

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

## PRIMAVERA

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

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

## MURATORE

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Salsiccia | Mascarpone | Peperonata | 13

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Salsiccia | Mascarpone | Peperonata | 13

## Dessert

“Wald” | Bayrische Creme | Zirnmüsschen | Dunkle Schokolade | 9

“Bosco” | Crema Bavarese | Pino Mugo | Cioccolato Fondente | 9

Tiramisù | Klassisch | 7

Tiramisù | Classico | 7

Affogato | Kaffee | Hausgemachtes Vanilleeis | 4,5

Affogato | Caffè | Gelato alla Vaniglia | 4,5

Hausgemachtes Eis: Vanille | Schokolade | Nuss | Orange |

Holunder-Melisse | Himbeere | 2

Gelati e Sorbetti fatti in casa: Vaniglia | Cioccolato | Nocciola | Arancia |

Sambuco-Melissa | Lampone | 2