

A·n e tt
restaurant

Review us on TripAdvisor/Google #thankyou

Vorweg – Prima di partire

Pommes | Hausgemacht | Trüffelmayonnaise | 6

Patatine Fritte | Fatte in Casa | Maionese al Tartufo | 6

Kartoffelblattln | Rohschinken | Schwarzenstein Hartkäse | 15

Gnocco Fritto | Prosciutto Crudo | Formaggio Duro Schwarzenstein | 15

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

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

Antipasti

Shabu Shabu | Wagyu-Südtirol | Rottensteiner | Ritten | Nigiri | 18

Shabu Shabu | Wagyu-Alto Adige | Rottensteiner | Renon | Nigiri | 18

Foie Gras | Briochebrot | Petersilienwurzel | Kakao | 19

Foie Gras | Pane Brioche | Radice di Prezzemolo | Cacao | 19

Vitello Tonnato | Anett Style | 16

Vitello Tonnato | Anett Style | 16

Primi Piatti

Fregola Sarda | Meeresfrüchte | Pizzateig | 2 Personen | 34

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

Teigtaschen | Pecorino Romano | Peperonata | Schalotten | 15

Ravioli | Pecorino Romano | Peperonata | Scalogno | 15

Tortellini-Suppe | Rindsconsommé | Rohschinkenfüllung | 16

Tortellini | Consommé di Manzo | Ripieni al Prosciutto Crudo | 16

Secondi Piatti

Rib Eye | *Bison | Kanada*

Gebratene Schupfnudeln | Ofen-Auberginentartar | 250g | 38

Rib Eye | *Bison | Canada*

Gnocchi di Patate Arrostiti | Tartara di Melanzane | 250g | 38

Roastbeef | *Vaca Gallega | Dry Age | Alte Kuh 8/9 Jahre*

Hausgemachte Kartoffelkroketten | Peperonatagemüse | 250g | 28

Roastbeef | *Vaca Gallega | Dry Age | Mucca Adulta di 8/9 Anni*

Crocchette di Patate Fatte in Casa | Peperonata | 250g | 28

Rinderfilet | *Piemonteser Rind*

Kartoffelpüree | Pfeffersauce | Buchenpilze | 250g | 32

Filetto di Manzo | *Razza Bovina Piemontese*

Purè di Patate | Salsa al Pepe | Funghi | 250g | 32

Prime Rib | *Kalb | Irland*

Topinamburvariation | Wildkräutersalat | 350g | 27

Prime Rib Costata | *Vitello | Irlanda*

Variatione di Topinambur | Insalata d'Erbe Selvatiche | 350g | 27

Zwischenrippensteak | *US-Beef-, Omaha Quality Beef*

“Pearà” Püree aus Brösel, Kraftbrühe und Knochenmark | Lauwarmer Tomatensalat | 250g | 28

Entrecôte | *US-Beef-, Omaha Quality Beef*

“Pearà” Purè di Pangrattato, Brodo Ristretto e Midollo Osseo | Insalata di Pomodori Tiepida | 250g | 28

1000g Cut des Tages | *Simmentaler Kalb 24 Monate | Frickhof | 6 Wochen Gereift*

Minikartoffeln – Biohof „Waldförster“ | Buntstielieger Mangold | 2 Personen | 34 pro Person

1000g Cut del Giorno | *Razza Simmental Vitello 24 Mesi | Maso Frickhof | Maturato 6 Settimane*

Patate Baby – Maso Biologico “Waldförster” | Bietoline Colorate | per 2 Persone | 34 a Persona

Contorno Extra

Pommes | Hausgemacht | Trüffelmayonnaise | 6

Patatine Fritte | Fatte in Casa | Maionese al Tartufo | 6

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

SAN BUFALA

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella | San Daniele
Rohschinken | 13

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

MEDITERRANEA

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

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

CALZONE

Basilikum | Büffelmozzarella | Scharfe Salami | Taggiasche Oliven |
Peperonata | 13

Basilico | Mozzarella di Bufala | Salame Piccante | Olive Taggiasche |
Peperonata | 13

TONNATELLA

Ohne Tomatensauce | Mozzarella | Kalbfleisch | Thunfischsauce |
Kapernblätter | Sardellen | 13

Senza Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Carne di Vitello | Salsa di Tonno |
Foglie di Cappero | Acciughe | 13

NAPOLETANA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Kantabrische Sardellen | 11

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

FORESTA

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

Basilico | Senza Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Finferli Freschi | 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

SUNSET

Basilikum | Tomatensauce | Ochsenherztomate | Burrata | Origano | Sardellen | 12

Basilico | Sugo di Pomodoro | Pomodoro Cuore di Bue | Burrata | Origano | Acciughe | 12

MARITTIMA

Basilikum | Tomatensauce | Oktopus | Kartoffeln | Burrata | Petersilien Pesto | 14

Basilico | Sugo di Pomodoro | Polpo | Patate | Burrata | Pesto di Prezzemolo | 14

VEGETA

Tomatensauce | Grillgemüse | Burrata | Petersilien Pesto | 13

Sugo di Pomodoro | Verdura alla Griglia | Burrata | Pesto di Prezzemolo | 13

Dessert

Dunkle Schokolade | Haselnuss | Mango | 10

Cioccolato Fondente | Nocciola | Mango | 10

Kastanie | Karamell | Milkschokolade | 10

Castagna | Caramel | Cioccolato al Latte | 10

Anett's „Eisl am Stiel“ | Bitterschokolade | Pistazie | Karamell | 9

Anett's "Gelato allo Stecco" | Cioccolato Fondente | Pistacchio | Caramello | 9

Tiramisù | Klassisch | 7

Tiramisù | Classico | 7

Affogato | Kaffee | Hausgemachtes Vanilleeis | 4,5

Affogato | Caffè | Gelato alla Vaniglia | 4,5