

# 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 | Buttermilchsud | Topinambur | Baconmayonnaise | Schnittlauchöl | Briochebrot | 16

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

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

Salmone Marinato | Mango | Cetriolo-Miele-Dressing | Sesamo | Pane Fritto | Aneto | 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 | Topinambur | Safransud | Pioppini Pilze |  
Kräutergremolata | Chilischaum | 18

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

Thymianrisotto | Gebackener Oktopus | Dashi-Espuma | Datterini |  
Limettenbrösel | 18

Risotto al Timo | Polipo Fritto | Spuma di Dashi | Datterini | Crumble al  
Limone | 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

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

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

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

Fiori di Zucchine | 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

## **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

## **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 | 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

## **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

Mandel | Bitterschokolade | Aprikose | 10

Mandorla | Cioccolato Fondente | Albicocca | 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