

A·n e tt
restaurant

Review us on TripAdvisor/Google #thankyou

A·n e tt
restaurant

Vorweg – Prima di partire

Kartoffelblattln | Rohschinken | Pecorino Romano | 14

Gnocco Fritto | Prosciutto Crudo | Pecorino Romano | 14

Antipasti

Saibling | Kohlrabi | Mandeln | 15

Salmerino | Cavolo Rapa | Mandorle | 15

Beef Tartar | Irland | Bio | Konfiertes Eigelb | 15

Tartara di Manzo | Irlanda | Biologico | Tuorlo Confiet | 15

Primi Piatti

Fregola Sarda | Meeresfrüchte | Pizzateig | 2 Personen | 32

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

Kartoffelpralinen | Kalbswangenfüllung | Pfifferlinge | Schmorsauce | 16

Praline di Patate | Ripieno di Guanciale di vitello | Finferli |
Salsa Brasata | 16

Cappellacci Ravioli | Bergkäsefondutafüllung | Schmorradicchio | Rote
Beete | Cedro Zitronen | 15

Cappellacci Ravioli | Ripieni di Fonduta di Formaggio | Radicchio Brasato
| Barbabietola Rossa | Cedro | 15

Tagliolini | Safran | Wolfsbarschtartar | Pistazien | 16

Tagliolini | Zafferano | Tartara di Branzino | Pistacchio | 16

Secondi Piatti

Freilandhuhn | Marginterhof | Keule | BBQ | Mini Mais | Paprika |
Jungzwiebeln | 25

Pollo allevato all'aperto | Maso "Marginterhof" | Coscia |
Baby Mais | Peperoni | Cipollina | 25

Rib Eye | Brokkoli | Kartoffelbaumkuchen | Limette | 25

Rib Eye | Broccoli | Pan di Spagna di Patate | Lime | 25

Seezunge | "Colbert" | Im Butterschmalz Gebacken | Estragonbutter |
Kartoffeln | Buntstieliger Mangold | 25

Sogliola | "Colbert" | Burro Chiarificato Arrostito | Burro al Dragoncello |
Bietoline Colorate | 25

Paradeiser | Tomatenvielfalt | Treccia Mozzarella | 19

Pomodori | Varietà di Pomodori | Treccia Mozzarella | 19

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 – Wippland | 11

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Prosciutto – Wippland | 11

SORRENTINA

Basilikum | Tomatensauce | Burrata Mozzarella | Frische Tomaten "Biohof Waldförster" | 12

Basilico | Sugo di Pomodoro | Burrata | Pomodori Freschi dal Maso Biologico "Waldförster" | 12

CYNARA

Artischocke – „Mamme“ | Frischkäse | Mortadella | Pistazienpesto | 13

Carciofi – „Mamme“ | Formaggio Fresco | Mortadella | Pesto di Pistacchio | 13

NAPOLETANA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Kantabrische Sardellen | 11

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

MEDITERRANEA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella di Bufala | Kapernblätter | Olive Taggiasche | 12

Basilico | Sugo di Pomodoro | Mozzarella di Bufala | Foglie di Cappero | 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

ESTIVA

Basilikum | Kräuterfrischkäse | Gegrillte Melanzane | Lachs | Maikönig | 15

Basilico | Formaggio d'Erbe Fresco | Melanzane alla Griglia | Salmone | Lattuga | 15

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

Dessert

Triple Chocolate | Weiß | Vollmilch | 64% Bitter | Holunderblüten |
Bierteig | 9

Triple Chocolate | Bianco | Latte Intero | 64% Fondente | Fiore di
Sambuco | Pastella di Birra | 9

Schupfnudel | Mohn | Butterschmalz | Walnusseis | 10

Gnocchetti di Patate dolci | Papavero | burro Chiarificato |
Gelato alle noci | 10

Tiramisù | Klassisch | 7

Tiramisù | Classico | 7