

A·n e tt  
*restaurant*

Review us on TripAdvisor/Google #thankyou

## **Vorweg – Prima di partire**

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**

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

Brokkoli | Gesmoked | Pecorino | Wildkräutersalat | Pistazie | 21

Broccoli | Affumicato | Pecorino | Insalata d'Erbe Selvatiche |  
Pistacchio | 21

## **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

## **NAPOLETANA**

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella | Kantabrische Sardellen | 11

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

## **FORESTA**

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

Basilico | Senza Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Funghi | 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

## Dessert

Bitterschokolade | Cedro Panna Cotta | Salz-Karamell | 10

Ciocolato Fondente | Panna Cotta al Cedro | Caramello Salato | 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