

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

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

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

Kartoffelblattln | Rohschinken | Schwarzenstein Hartkäse | 16

Gnocco Fritto | Prosciutto Crudo | Formaggio Duro Schwarzenstein | 16

Antipasti

Weizen Tortillas | Burrata | Avocado | Rote Zwiebel | Brombeere | 14

Tortillas di Grano | Burrata | Avocado | Cipolla Rossa | Mora | 14

Tartar | Black Angus Rind | Pan-Frito | Wachtelei Fleckinger Hof | Schnittlauchmayonnaise | 16

Tartara | Manzo Black Angus | Pan-Frito | Uovo di Quaglia del Maso Fleckinger | Maionese all'Erba Cipollina | 16

Vitello Tonnato | Anett Style | Kalbstataki | Thunfischespuma | Pilze | Wasabi | 16

Vitello Tonnato | Anett Style | Tataki di Vitello | Espuma di Tonno | Funghi | Wasabi | 16

Primi Piatti

Fregola Sarda | Meeresfrüchte | Pizzateig | 2 Personen | 36

Fregola Sarda | Allo Scoglio | Cartoccio di Pizza | 2 Persone | 36

Tagliolini | Steinpilze | Espuma | Sesam | 17

Tagliolini | Funghi Porcini | Espuma | Sesamo | 17

Ravioli | Seeigel | Beurre Blanc | Ofenaubergine | 19

Ravioli | Ricci di Mare | Beurre Blanc | Melanzane al Forno | 19

Kartoffelnocken | Gebraten | Rinds-Pastrami | Salsa Verde |
Schalotten | 16

Gnocchi di Patate | Arrostito | Pastrami di Manzo | Salsa Verde |
Scalogna | 16

Secondi Piatti

“Zwischenrückenstück“ Entrecôte | US-Beef | Kartoffelkroketten | Blumenkohl | Mandelkrokant | 24

Entrecôte | US-Beef | Crocchette di Patate | Cavolfiore | Croccante alle Mandorle | 24

St. Petersfisch | Gartenbohnen | Safranschaum | Kartoffeln | 23

Pesce San Pietro | Fagioli da Giardino | Schiuma allo Zafferano | Patate | 23

Kürbisblüte | Cacio e Pepe Füllung | Salzzitrone | Endivie | 17

Fiori di Zucca | Ripieni di Cacio e Pepe | Limoni in Salamoia | Indivia | 17

Doppeltes Rib Eye | Black Angus Rind | 600 gr. | Mit Verschiedenen Beilagen | 2 Personen | 36 pro Person

Double Rib Eye | Manzo Black Angus | 600 gr. | Con Diversi Contorni | per 2 Persone | 36 a Persona

ECHE 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 | 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

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 | 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 | 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

MORTAZZA

Mozzarella | Mortadella | Pistazienpesto | Frischkäsecreme | 13

Mozzarella | Mortadella | Pesto al Pistacchio | Crema di Formaggio Fresco | 13

SAN BUFALA

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella | San Daniele Rohschinken | 13

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

SUMMER OF 69

Tomatensauce | Thunfisch | Rote Zwiebeln | Squacquerone
(Frischkäse) | Origano | 13

Sugo di Pomodoro | Tonno | Cipolle Rosse | Squacquerone | Origano | 13

LA LEGGERA ;-)

Tomatensauce | Mozzarella | Speck | Rote Zwiebeln | Spiegelei | 13

Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Speck | Cipolle Rosse | Uovo al Tegamino
| 13

LUCHSURY

Basilikum | Ohne Tomatensauce | Büffelmozzarella | Gegrillte Zucchini |
Hausmarinierter Lachs | Schnittlauchmayonnaise | 13

Basilico | Senza Sugo di Pomodoro | Mozzarella di Bufala | Zucchini alla
Griglia | Salmone Marinato Fatto in Casa | Maionese all'Erba Cipollina | 13

FUNGHAIOLO

Basilikum | Tomatensauce | Pfifferlinge | Burrata | 13

Basilico | Sugo di Pomodoro | Finferli | Burrata | 13

Hausgemachte Knoblauchmayonnaise | 2

Maionese all'Aglio Fatto in Casa | 2

Dessert

Vanille | Mango | Mascarpone | 10

Vaniglia | Mango | Mascarpone | 10

Variation von der Bitterschokolade | 9

Variazione di Cioccolato Fondente | 9

Tiramisù | Klassisch | 7

Tiramisù | Classico | 7

Käsevariation | Weichkäse | Frankreich | Walnussbrot | 11

Variazione di Formaggio | Formaggio Morbido | Francia |

Pane alle Noci | 11

Affogato | Kaffee | Hausgemachtes Vanilleeis | 4,5

Affogato | Caffè | Gelato alla Vaniglia | 4,5

Hausgemachtes Eis | Vanille | Haselnuss | Schokolade | Himbeere | Orange
| Holunder-Melisse | 2

Gelati e Sorbetti Fatti in Casa | Vaniglia | Nocciola | Cioccolato |
Lamponi | Arancia | Fiori di Sambuco e Melissa | 2