

A·n e tt  
*restaurant*

Review us on TripAdvisor/Google #thankyou

## **Vorweg – Prima di partire**

Pommes | Hausgemacht | Sour Cream | 6

Patatine Fritte | Fatte in Casa | Sour Cream | 6

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

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

## **Antipasti**

Bao-Bun | Artischocke | Sojaglace | Endivie | Radieschen | 14

Bao-Bun | Carciofi | Humus | Glace di Soja | Indivia | Ravanello | 14

Rindstartar | Aioli | Paprika-Focaccia | Rucolapesto | 16

Tartara di Manzo | Aioli | Focaccia ai Peperoni | Pesto di Rucola | 16

## Primi Piatti

Fregola Sarda | Meeresfrüchte | Pizzateig | 2 Personen | 36

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

Ravioli | Provolone-Käse | Shitake-Pilze-Aldein | Salbei | 15

Ravioli | Formaggio Provolone | Funghi Shitake Aldino | Salvia | 15

Risotto | Cedro-Zitrone | Wolfsbarsch-Carpaccio | Kapernpesto | 17

Risotto | Cedro-Limone | Carpaccio di Branzino | Pesto di Capperi | 17

## Secondi Piatti

Entrecôte | Black Angus | Südtiroler Spargel | Kartoffeln | 23

Entrecôte | Black Angus | Asparagi dell'Alto Adige | Patate | 23

Forelle | Tataki | Puntarelle | Pastinaken | Buttermilch | 22

Trota | Tataki | Puntarelle | Pastinaca | Latticello | 22

Quiche | Frühlingszwiebel | Feta-Käse | Sesam-Schaum | 17

Quiche | Cippolletta | Formaggio-Feta | Schiuma al Sesamo | 17

## **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

## **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 | Kräuterseitlinge | Petersilienpesto | Gelbe Tomaten | Pecorino Romano | 12

Basilico | Senza Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Cardoncelli | 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

## **AMÒ**

Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte AMÒ (Südtirol/Bozen) | Basilikum | 11

Sugo di Pomodoro | Mozzarella Fior di Latte AMÒ (Alto Adige/Bolzano) | Basilico | 11

## **SAN BUFALA**

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella | San Daniele Rohschinken | 13

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

## **MORTAZZA**

Mozzarella | Mortadella | Pistazienpesto | Frischkäsecreme | 13

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

## **ANETT**

Tomatensauce | Ricotta AMÒ (Südtirol/Bozen) | Kapern | Oliven | Sardellen | Origano | 12

Sugo di Pomodoro | Ricotta AMÒ (Alto Adige/Bolzano) | Capperi | Olive | Acciughe | Origano | 12

## **SUMMER OF 69**

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

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

## **BOLZANINA**

Ohne Tomatensauce | Büffelmozzarella | Spargel | Schinken – Frickhof | Rucola | Boznersauce | 14

Senza Sugo di Pomodoro | Mozzarella di Bufala | Asparagi | Prosciutto – Maso Frickhof | Rucola | Salsa Bolzanina | 14

## **LA LEGGERA ;-)**

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

Sugo di Pomodoro | Mozzarella | Speck | Cipolle Rosse |

Uovo al Tegamino | 13

## Dessert

Bitterschokolade | Mandeln | Banane | 10

Cioccolato Fondente | Mandorla | Banana | 10

Erdbeere | Mascarpone | Weiße Schokolade | Meringue | 10

Fragola | Mascarpone | Cioccolato Bianco | Meringue | 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