

A·n e tt

restaurant

Weinempfehlung 0,1l

Südtiroler Sekt Steil – Bernhard Geier	6
Franciacorta Cuvée Prestige – Ca'del Bosco	9
Grüner Veltliner Rigger- Griesserhof 2022	7
Weißburgunder Tradition – Terlan 2023	6
Sauvignon Dr. Fischer -2023 Deutschland	6.5
Rosé „Giardino“ - Antinori 2023	5
Lagrein Riserva – Terlan 2021	8
Blauburgunder Mimuèt – Alois Lageder 2022	7
Kepos – Ampelaia - Toskana - 2019	6
Beerenauslese – Kracher -Österreich 2019 0,05L	7

Il nostro consiglio del Vino 0,1l

Südtiroler Sekt Steil – Bernhard Geier	6
Franciacorta Cuvée Prestige – Ca'del Bosco	9
Grüner Veltliner Rigger- Griesserhof 2022	7
Weißburgunder Tradition – Terlan 2023	6
Sauvignon Dr. Fischer –2023 Deutschland	6.5
Rosé „Giardino“ – Antinori 2023	5
Lagrein Riserva – Terlan 2021	8
Blauburgunder Mimuèt – Alois Lageder 2022	7
Kepos – Ampelaia – Toscana – 2019	6
Beerenauslese – Kracher –Österreich 2019 0,05L	7

Anett`s Lieblingsgerichte

Antipasti

Pommes hausgemacht | Miso-Mayo 6

Gnocco fritto | Buffalo Campana | San Daniele Rohschinken 15

Carpaccio vom Ofenkürbis
Räucherricotta | Pecanuss 14

Ceviche
Psairer Saibling | Dillmayonnaise | gepuffter Buchweizen 17

Vitello tonnato
Rosa Kalbsnuss | Tropea Zwiebel | geröstete Haselnuss 15

Suppe

Tagessuppe 13

Vorspeisen

Warme Vorspeise des Tages 17

Ravioli
schwarzer Trüffel | Kartoffelfüllung | gebeiztes Eigelb 21

Paccheri hausgemacht
Krustentierragout | rote Garnele | Scampi | Hummer 21

Gnocchi
Rehragout | Parmesanfonduta | Himbeercrumble 19

Anett`s preferiti

Antipasti

Patate fritte fatte in casa maionese miso	6
Gnocco fritto	
Bufala Campana prosciutto crudo San Daniele	15
Carpaccio di zucca al forno ricotta affumicata noci pecan	14
Ceviche salmerino di Val Passiria maionese all'aneto grano saraceno soffiato	17
Vitello tonnato noce di vitello cipolla di Tropea nocciola tostata	15

Zuppa

Zuppa del giorno	13
------------------	----

Primi Piatti

Primo Piatto del giorno	17
Ravioli tartufo nero ripieno di patate tuorlo confit	21
Paccheri fatti in casa ragù di crostacei gambero rosso scampi astice	21
Gnocchi ragù di cervo fonduta al parmigiano crumble ai lamponi	19

Hauptspeisen

Vegetarisches Tagesgericht	18
Artischocke überbacken Kartoffelschaum Kräutergremolata	18
Wolfsbarsch Salzkruste wilder Brokkoli Petersilienkartoffeln	24
Hauptspeise des Tages	23
Flanksteak Black Angus Rind Schwarzwurzelpüree glasierte Schalotten Café de Paris-Sauce	27
1000g Frick-Cut Simmentaler Rind 24 Monate 6 Wochen gereift Frick Metzgerei und Landwirtschaft mit verschiedenen Beilagen (2 Personen)	42 p.P.

Dessert

Klassisches Tiramisù	9
Weißer Schokolade Mango Maracuja Grapefruit Zitronenverbene	10
Tagesdessert	10

Secondi Piatti

Secondo piatto del giorno vegetariano	18
Carciofo gratinato spuma di patate gremolata alle erbe	18
Branzino in crosta di sale broccoli selvatici patate al prezzemolo	24
Secondo piatto del giorno	23
Flank Steak di Black Angus purè di scorzanera scalogni glassati salsa Café de Paris	27
1000g Frick-Cut Razza Simmental manzo 24 mesi maturato 6 settimane "Frick" macelleria e agricoltura con diversi contorni (2 Persone)	42 a persona

Dolci

Tiramisù classico	9
Cioccolato bianco Mango frutto della passione pompelmo verbena al limone	10
Dessert del giorno	10