

A·n e tt

restaurant

Anett`s Lieblingsgerichte

Antipasti

| | |
|--|----|
| Roher Thunfisch Süß-Sauer Schalotten Senfsalate Brioche Brot | 14 |
| Tatar Simmentaler Rind Geräuchertes Mark Holunderkapern | 15 |
| Süßkartoffelpommes hausgemacht Zitrus-Mayo | 6 |
| Gnocco fritto Bufala Campana San Daniele Rohschinken | 15 |
| Ricotta di bufala rote Beete Feige Walnuss-Focaccia | 15 |

Suppe

| | |
|------------------------------------|----|
| Fragen Sie nach unserer Tagessuppe | 13 |
|------------------------------------|----|

Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Fregola Sarda gemischte Krustentiere sizilianische Garnelen bretonischer Hummer Scampi mit Pizzateig überbacken (2 Personen) | 24 p.P. |
| Haugemachte Tagliolini weißes Kalbsragout Parmesanschaum | 21 |
| Hausgemachte Tortelli Carbonara grüner Pfefferschaum | 19 |
| Hausgemachte Pappardelle frische Pfifferlinge Petersilienschaum | 19 |

Anett's preferiti

Antipasti

| | |
|--|----|
| Tonno crudo agrodolce scalogni foglie di senape pan brioche | 14 |
| Tartare manzo razza "Simmentaler" midollo affumicato capperi di sambuco | 15 |
| Patate dolci fritte fatte in casa maionese agli agrumi | 6 |
| Gnocco fritto Bufala Campana prosciutto crudo San Daniele | 15 |
| Ricotta di bufala barbabietola fico focaccia alle noci | 15 |

Zuppa

| | |
|----------------------------|----|
| La nostra zuppa del giorno | 13 |
|----------------------------|----|

Primi Piatti

| | |
|---|--------------|
| Fregola Sarda crostaci misti gamberi rossi siciliani astice bretone scampi infornato con impasto di pizza (2 persone) | 24 a persona |
| Tagliolini fatti in casa ragù di vitello bianco schiuma al parmigiano | 21 |
| Tortelli fatti in casa Carbonara schiuma al pepe verde | 19 |
| Pappardelle fatte in casa finferli freschi schiuma di prezzemolo | 19 |

Hauptspeisen

| | |
|--|---------|
| Vegetarische Hauptspeise | 18 |
| Tageshauptspeise | 23 |
| Seeteufel Bio Tomaten gebackene Pak Choi Oliven | 24 |
| Lammbrust Wippland 24h gegart Schwarzkohl Pastinake | 25 |
| Steak Frites flat iron hausgemachte Pommes Frites Sauce Hollandaise | 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 |
| Bitterschokolade Birne Paranuss Honig | 10 |
| Tagesdessert | 10 |

Secondi Piatti

| | |
|--|--------------|
| Secondo piatto vegetariano del giorno | 18 |
| Secondo piatto del giorno | 23 |
| Rana pescatrice pomodori Bio pak choi fritto olive | 24 |
| Agnello Wippland 24h sous vide cavolo nero pastinaca | 25 |
| Steak Frites flat iron patatine fritte fatte in casa salsa olandese | 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 fondente pera noce del brasile miele | 10 |
| Dolce del giorno | 10 |

ECHTE NEAPOLITANISCHE PIZZA

- # Hoher knuspriger Rand
- # Beste Zutaten
- # UNESCO-Weltkulturerbe
- # Frische Zutaten
- # Den Teig lassen wir 48 Stunden ruhen

MARINARA

Origano | Tomatensauce | Knoblauch | Olivenöl | 9

MARGHERITA

Basilikum | Tomatensauce | | Mozzarella fior di latte | 10

PAESINA

Basilikum | Tomatensauce | | Mozzarella fior di latte
Schinken – Frickhof | 14

PICCANTE

Basilikum | Tomatensauce | | Mozzarella fior di latte
scharfe Salami | 14

MEDITERRANEA

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella kalt
Kapernblätter | Taggiasche Oliven | 15

NAPOLETANA

Basilikum | Tomatensauce | | Mozzarella fior di latte
Kantabrische Sardellen | 14

FORESTA

Basilikum | ohne Tomatensauce | Mozzarella Fior di Latte
Frische Pfifferlinge | Petersilienpesto
Gelbe Tomaten | 15

SAPORITA

Tomatensauce | knusprige Salsiccia
Nduja | Ricotta | geschmorte Zwiebeln | 15

FOCACCIA "ANETT"

Focaccia
(Nach dem Ofen) Rohschinken | Stracciatella di Bufala
Tomaten confit | Basilikumpesto | 15

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella Fior di Latte | Bergkäsefonduta
(Nach dem Ofen) Ricotta | Parmesanchips
Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer | 15

VEGETARIANA

Broccolicreme | Zucchini Julienne | mozzarella fior di latte
(Nach dem Ofen) Pecorino | Nüsse | Honig | Zucchini-Chips | 15

SALSICCIA FRIARIELLI

Mozzarella Fior di Latte | Provola | Salsiccia | Friarielli | 15

SAN BUFALA

Basilikum | Tomatensauce | Büffelmozzarella
San Daniele Rohschinken | 16

ORTOLANA

Basilikum | Tomatensauce | gegrillte Peperoni
Rucola | Burrata | 15

CAPRICCIOSA

Basilikum | Tomatensauce | Mozzarella fior di latte
Schinken-Frickhof | Eingelegte Steinpilze | Artischocken | 15

L'AUTENTICA PIZZA NAPOLETANA

Migliori ingredienti

Patrimonio Mondiale dall'UNESCO

Ingredienti freschissimi

Lasciamo riposare l'impasto per almeno 48-72 ore

MARINARA

Origano | salsa di pomodoro | aglio | olio d'oliva | 9

MARGHERITA

Basilico | salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte | 10

PAESINA

Basilico | salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte
Prosciutto – Maso Frickhof | 14

PICCANTE

Basilico | salsa di pomodoro | mozzarella fior di latte
Salame piccante | 14

MEDITERRANEA

Basilico | salsa di pomodoro | mozzarella di bufala dopo Cottura
Foglie di Capperro | olive taggiasche | 15

NAPOLETANA

Basilico | Salsa di Pomodoro | Mozzarella
Acciughe – Mar Cantabrico | 14

FORESTA

Basilico | Senza Salsa di Pomodoro
Mozzarella fior di latte | finferli freschi | Pesto di Prezzemolo
Pomodorini Gialli | Pecorino Romano | 15

SAPORITA

Crema di pomodoro bruciato fatto in casa
Salsiccia al forno croccante | Nduja
Ricotta | cipolla brasata | 15

FOCACCIA "ANETT"

Focaccia
(In uscita) prosciutto crudo | Stracciatella di Bufala
Pomodorino confit | Pesto di basilico | 15

QUATTRO FORMAGGI

Mozzarella fior di latte | fonduta di formaggio (alpino)
(In uscita) ricotta fresca | chips di parmigiano
pepe nero macinato fresco | 15

VEGETERIANA

Crema di broccolo | Zucchine Julienne | mozzarella fior di latte
(In uscita) Pecorino | noci | miele | chips zucchine | 16

SALSICCIA FRIARIELLI

Mozzarella Fior di Latte | Provola | salsiccia | Friarielli | 15

SAN BUFALA

Basilico | Salsa di Pomodoro | Mozzarella di Bufala
Prosciutto Crudo San Daniele | 16

ORTOLANA

Basilico | Salsa di Pomodoro | Peperoni alla griglia
Rucola | Burrata | 15

CAPRICIOSA

Basilico | Salsa di Pomodoro | Mozzarella fior di latte | Prosciutto
Porcini sott'olio | Carciofi | 15