

# ANIMA

ristorante bistro

---

*menu*

Il nostro menù offre piatti stagionali e la migliore  
combinazione di cucina piemontese e italiana,  
preparati freschi con ingredienti locali.



*eat.*

*relax.*

*enjoy.*

*repeat.*



*Cibo è Condividere • Food is Sharing*



In cucina crediamo che il cibo sia più di nutrimento:  
**è incontro, racconto, gesto.**

Per questo abbiamo pensato a un'esperienza  
da vivere insieme, al tavolo, senza fretta.

**Condividere è il nostro invito.**

La cucina selezionerà per voi un percorso di assaggi, scelti dal menù,  
serviti al centro tavola per essere condivisi con i vostri commensali.

Un modo semplice e autentico per assaporare  
più piatti, più storie, più emozioni.

Lasciatevi guidare.

**Noi cuciniamo - voi condividete.**

\*\*Per maggiori dettagli sull'offerta condivisa, per favore controlla la  
nostra lavagna o chiedete al cameriere - saremmo felici di aiutare! \*\*

Prezzo a persona · 40  
(min. 2 persone)



## *Selvaggina*



### **MENU DEGUSTAZIONE SELVAGGINA 4 PORTATE 62**

#### **CARPACCIO di FILETTO di CERVO** 🍷🍷🍷

Carpaccio di Filetto di Cervo con Cavolo, Broccolo e Olio al Genepy

#### **TAGLIATELLE al Ragù di CAPRIOLO** 🍷🍷🍷 JACHM

Tagliatelle al Ragù di Capriolo e Barbera con Castagne e Polvere di Cacao

#### **CINGHIALE** 🍷🍷🍷 GJH

Cinghiale in Civet ai frutti di bosco e polenta morbida

#### **Marron Glace'** 🍷🍷🍷🍷 cgm

Namelaka alle Castagne, Marron Glacè,  
Tuille al Miele e Crumble al Cacao



*à la carte*



## Taglieri

### **TAGLIERE di Salumi Luiset** 🍷👤<sup>M</sup> . 12/18

3 o 6 varietà da Luiset Farm

### **Tagliere di Formaggi artigianali** 🍷🌿👤<sup>G</sup> . 12/18

3 o 6 varietà

### **Tagliere misto di Salumi & Formaggi** 🍷👤<sup>GM</sup> . 14/20

Piccoli/grandi misti di salumi e formaggi

### **TOC ed BOSC** 🍷👤<sup>ACDGM</sup> . 25

Una selezione di antipasti, salumi e formaggi per 2 persone



## *Farinate Di Ceci*

Una croccante e dorata "focaccia" di farina di ceci, cotta al forno fino a raggiungere una consistenza irresistibile: croccante all'esterno e morbida all'interno.

Semplice ma ricca di gusto, viene preparata al momento e servita calda, appena sfornata.

Ingredienti: Farina di ceci, acqua, olio extravergine di oliva, sale, pepe, rosmarino fresco.

### **Al Naturale** 🌱🌿🕒 . 8

Farinata al naturale, con Pepe

### **Funghi** 🌱🌿🕒 . 10

Farinata con funghi misti

### **Vacca blu** 🌱🌿🕒 . 10

Farinata con vacca blu

### **Vegetariana** 🌱🌿🕒 . 10

Farinata vegetariana



## Antipasti

### **CARPACCIO di FILETTO di CERVO** 🍷🍷🍷 . 18 *Wild Selection*

Carpaccio di Filetto di Cervo con Cavolo, Broccolo e Olio al Genepy

### **ANIMA Luis Vuitton** 🍷🍷<sup>CD</sup> . 14

Vitello tonnato, tartare di Tonno fresco, Ristretto di Vitello, Acciuga disidratata, Frutto del Capperro

### **TAR TRATTATA'** 🍷🍷<sup>D</sup> . 14

Carne cruda con salsa alla Bagna Cauda leggera e mela verde

### **ORTO & ALPEGGIO** 🍷🍷🍷<sup>CG</sup> . 10

Flan di porri con fonduta di Raschera

### **CROSTONE BIANCO** 🍷🍷<sup>AD</sup> . 12

Pane Tostato, Baccalà Mantecato, Patate e salsa Chimichurri  
(disponibile la versione senza glutine)

### **CREMA DI ZUCCA** 🍷🍷<sup>DAN</sup> . 14

Vellutata di Zucca, con Moscardini, olio al Prezzemolo e crostini di pane

### **FRITTINO** 🍷<sup>ACN</sup> . 10

Fritto di Calamari e Salsa Aioli



## *Insalate*

### **ANIMA SALAD** 🌱🥜🕒GM . 14

Misticanza, Ceci, Nocciole Tostate, Barbabietola, Formaggio Torre, Salsa Yogurt alle Erbe aromatiche e Spezie

### **CAESAR SALAD** 🕒GICA . 14

Lattuga, Petto di Pollo Miroglio Grigliato, Scaglie di Parmigiano, Salsa Tartare, Crostini di Pane

### **RADICCHIO** 🌱🥜🕒GC . 14

Radicchio, Noci Caramellate, Mela, Formaggio Stilton, Maionese alla Cipolla in agrodolce





## Primi

### **TAGLIATELLE al Ragù di CAPRIOLO** 🛒 JACHM . 22 *Wild Selection*

Tagliatelle al Ragù di Capriolo e Barbera con Castagne e Polvere di Cacao

### **RISOTTO CACIO & PEPE** 🍴🛒🌿 GH . 18

Risotto Carnaroli Cacio & Pepe  
(tempo di attesa: 15 minuti per la cottura)

### **LASAGNA** 🛒🌿 ACG . 16

Lasagna Vegetariana ai Carciofi  
(tempo di attesa: 15 minuti per la cottura)

### **TAJARIN** 🛒 AD . 15

Tajarin con Burro, Acciughe e Crumble di pane aromatizzato al pomodoro secco





## *Cotture Steak*

BLEU 35/40°C

Colore rosso vivo – Consistenza molto morbida e succosa

SANGUE 45/50°C

Colore rosso – Consistenza morbida e succosa – Cottura consigliata per la FLAT IRON Steak

MEDIO SANGUE 55/60°C

Colore rosato – Carne cotta al punto, carne tenera – Cottura consigliata per la CONTROFILETTO Steak

MEDIO 58/65°C

Colore uniforme con un leggero rosato al centro – Carne soda ma ancora tenera

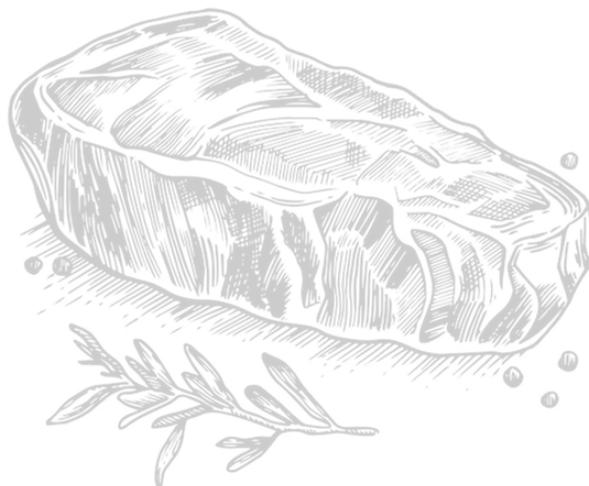
MEDIO/BEN COTTA 70°C

Colore uniforme e carne priva di rosa all'intero – Carne solida e leggermente più asciutta

BEN COTTA 73/75°C

Colore uniforme, totale assenza di rosa all'interno – Carne molto solida e asciutta

\*\*°C temperatura al cuore\*\*





## *Steak*

**FLAT IRON STEAK – 200 gr** 🍷🍷🕒GM . 28

Con Burro alle Nocciole, crema di sedano rapa e cipolla rossa marinata

**CONTROFILLETTO – 200 gr** 🍷🍷🕒GM . 32

Con Burro alle Nocciole, crema di sedano rapa e cipolla rossa marinata

## *Contorni & Side*

**PATATINE FRITTE** 🌿<sup>A</sup> . 5

**PATATE al forno** 🍷🌿🕒 . 5

Patate al forno al Rosmarino

**ERBETTE** 🍷🌿🕒 . 7

Erbette ripassate con Aglio, Olio e Peperoncino

**VERDURE** 🍷🌿🕒<sup>H</sup> . 5

Verdure miste al forno



## Secondi

**CINGHIALE** 🍷🍷🍷🍷🍷 . 22 *Wild Selection*

Cinghiale in Civet ai frutti di bosco e polenta morbida

**FRITTO** 🍷🍷 . 18

Fritto di Calamari e Salsa Aioli

**TROTA** 🍷🍷🍷 . 22

Trota Salmonata, crema di Finocchio e Limone candito

**GUANCIA** 🍷🍷🍷 . 22

Guancia di Vitello al Moscato di Canelli & Morbido di Patate



*dolce finale...*



## *Dolce Et Dessert*

### **Marron Glace'** 🍫🌿🕒CGM . 9

Namelaka alle Castagne, Marron Glacè,  
Tuille al Miele e Crumble al Cacao

### **BONET ALLA MONFERRINA** 🍫🌿🕒GA . 9

Bonet Bianca alla Monferrina, Marquise all'Amaretto e Caramello al Caffè

### **FLAN PARIGINO** 🌿🕒DAN . 9

Flan Parigino di Arance con Sorbetto all'arancia

### **Tagliere di Formaggi artigianali** 🍫🌿🕒G . 12

3 varietà



## *La Fine*

Coperto · 2.50

Acqua cl 0,7 · 3

Caffè · 2.50

Cappuccino · 2.50

Grappa · a partire da 5

Amaro · a partire da 5

Per Consigli, chiedi al tuo cameriere.

**eat.**

**relax.**

**enjoy.**

**repeat.**



eventuali intolleranze alimentari o allergie dovranno essere comunicate in anticipo

tutti i piatti sono conformi all'HACCP

 non contengono glutine

 vegetariano

 piatti disponibili tutto il giorno

 non adatto per take away/Servizio in camera

possibili allergeni

A glutine

B crostacei

C uova

D pesce

E arachidi

F soia

G latte

H sedano

I senape

J solfiti

K sesamo

L lupini

M frutta a guscio

N molluschi





ANIMA

ristorante bistro

---

*menu*

*Our menu offers seasonal dishes and  
the best mix of Piemontese and  
Italian cuisine, freshly prepared  
with local ingredients.*



*eat.*

*relax.*

*enjoy.*

*repeat.*



## *Food is Sharing • Shared Tasting Experience*



In our kitchen, we believe food is more than nourishment:  
**it's connection, storytelling, and gesture.**

That's why we envisioned an experience to be shared together,  
at the table, at a leisurely pace.

**S h a r i n g i s o u r i n v i t a t i o n .**

Our chefs will curate a tasting journey for you, selecting dishes  
from the menu, served at the centre of the table  
to be shared amongst you.

A simple and genuine way  
to savour more flavours, more stories, more emotions.

Let yourself be guided.

**We cook - you share.**

\*\*For more details on the sharing offer, please check the blackboard or  
ask your waiter – we are happy to help! \*\*

Price per person · 40  
(min. 2 person)



## *Selvaggina*



### **GAME TASTING MENU 4 COURSES · 62**

#### **CARPACCIO di FILETTO di CERVO** 🍷🍷🍷

Venison fillet Carpaccio with cabbage, broccoli and Genepy (herbal liqueur) oil

#### **TAGLIATELLE al Ragù di CAPRIOLO** 🍷 JACHM

Home-made Tagliatelle pasta with Roe Deer Ragout, Barbera, chestnuts and cocoa powder

#### **CINGHIALE** 🍷🍷🍷GJH

Wild boar in Civet (marinated & slow cooked) with berries and creamy polenta

#### **Marron Glace'** 🍷🍷🍷🍷cgm

Chestnut Namelaka (creme), glazed chestnuts, honey Tuille and cocoa crumble



*à la carte*



## Taglieri

### **TAGLIERE di Salumi Luiset** 🍷👤<sup>M</sup> . 12/18

Board with 3 or 6 cold cuts from the Luiset Farm

### **Tagliere di Formaggi artigianali** 🍷🌿👤<sup>G</sup> . 12/18

Board with 3 or 6 varieties of artisan cheeses

### **Tagliere misto di Salumi & Formaggi** 🍷👤<sup>GM</sup> . 14/20

Small or large board with different varieties of cold cuts and cheeses

### **TOC ed BOSC** 🍷👤<sup>ACDGM</sup> . 25

Traditional board with a selection of our antipasti, cold cuts and cheese for 2 persons



## *Chickpea Farinata*

A golden, crispy chickpea flatbread, oven-baked to achieve a crunchy exterior and a soft, tender interior.

Simple yet full of flavour, prepared fresh and served hot straight from the oven.

Ingredients: Chickpea flour, water, extra virgin olive oil, salt, pepper, fresh rosemary.

### **Al Naturale** 🌾🌿🕒 · 8

Farinata Nature, with ground pepper

### **Funghi** 🌾🌿🕒 · 10

Farinata with mixed mushrooms

### **Vacca blu** 🌾🌿🕒<sup>G</sup> · 10

Farinata with blue cow milk cheese

### **Vegetariana** 🌾🌿🕒 · 10

Farinata with grilled vegetables



## Antipasti

### **CARPACCIO di FILETTO di CERVO** 🍷🍷🍷 . 18 *Wild Selection*

Venison fillet Carpaccio with cabbage, broccoli & Genepy (herbal liqueur) oil

### **ANIMA Luis Vuitton** 🍷🍷<sup>CD</sup> . 14

Cold thinly sliced veal roast, fresh tuna tartare, veal reduction, dehydrated anchovy, caper berry

### **TAR TRATTATA'** 🍷🍷<sup>D</sup> . 14

Veal tartare with a light Bagna Cauda sauce (anchovies, garlic, olive oil) and green apples

### **ORTO & ALPEGGIO** 🍷🍷🍷<sup>CG</sup> . 10

Leek flan with Raschera cheese sauce

### **CROSTONE BIANCO** 🍷🍷<sup>AD</sup> . 12

Toasted bread, creamed salt cod, potatoes and Chimichurri Sauce (gluten free version available)

### **CREMA DI ZUCCA** 🍷🍷🍷<sup>DAN</sup> . 14

Pumpkin soup with Moscardini (mini octopus), parsley oil & croutons

### **FRITTINO** 🍷<sup>ACN</sup> . 10

Fried squid/calamari with aioli sauce



## *Insalate*

### **ANIMA SALAD** 🌾🌿🕒GM . 14

Mixed salad, chickpeas, toasted hazelnuts, beetroot, Torre cheese, yoghurt sauce with aromatic herbs and spices

### **CAESAR SALAD** 🕒GICA . 14

Lettuce, grilled chicken breast from the Miroglio farm, parmesan shavings, tartare sauce & croutons

### **RADICCHIO** 🌾🌿🕒GC . 14

Radicchio, caramelized walnuts, apple, Stilton cheese (blue cheese), sweet and sour onion mayonnaise





## Primi

### **TAGLIATELLE al Ragù di CAPRIOLO** 🛒 JACHM . 22 *Wild Selection*

Home-made Tagliatelle pasta with Roe Deer Ragout, Barbera, chestnuts and cocoa powder

### **RISOTTO CACIO & PEPE** 🍴🛒🌿 GH . 18

Risotto with Carnaroli rice with Cacio cheese & pepper  
(please allow 15 min cooking time)

### **LASAGNA VEGETARIANA** 🛒🌿 ACG . 16

Home-made vegetarian Lasagna with artichokes  
(please allow 15 min cooking time)

### **TAJARIN** 🛒 AD . 15

Home-made Tajarin pasta with butter, anchovies and bread crumble flavoured with dried tomatoes





## *Cotture Steak*

BLEU RARE 35/40°C

Bright red colour – very soft and juicy

RARE 45/50°C

Red colour – soft and juicy – Recommended for FLAT IRON Steak

MEDIUM RARE 55/60°C

Pink colour – meat cooked to perfection, tender meat  
Recommended for SIRLOIN Steak

MEDIUM 58/65°C

Uniform colour with a slight pink centre – firm but still tender

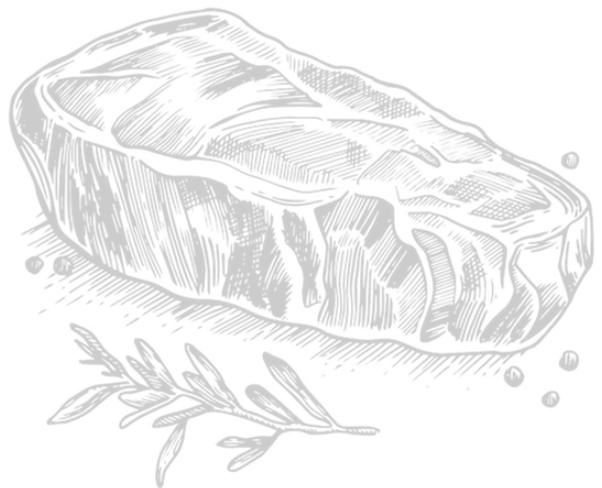
MEDIUM WELL 70°C

Uniform colour without pink centre – firm and slightly dry

WELL DONE 73/75°C

Uniform colour, no pink – very firm and dry

\*\*°C core temperature\*\*





## *Steak*

**FLAT IRON STEAK – 200 gr** 🍷🍷🕒GM . 28

With hazelnut butter, celeriac cream and marinated red onions

**SIRLOIN – 200 gr** 🍷🍷🕒GM . 32

With hazelnut butter, celeriac cream and marinated red onions

## *Contorni & Side*

**PATATINE FRITTE** 🌿<sup>A</sup> . 5

French fries

**PATATE al forno** 🍷🌿🕒 . 5

Roasted potatoes with rosemary

**ERBETTE** 🍷🌿🕒 . 7

Beet tops sautéed with garlic, oil and chili

**VERDURE** 🍷🌿🕒<sup>H</sup> . 5

Mixed oven roasted vegetables



## Secondi

### **CINGHIALE** 🍷🍷🍷🍷GJH . 22 *Wild Selection*

Wild boar in Civet (marinated and slow cooked) with berries and creamy polenta

### **FRITTO** 🍷ACN . 18

Fried squid with aioli sauce

### **TROTA** 🍷🍷🍷JD . 22

Salmon trout, fennel cream and candied lemon

### **GUANCIA** 🍷🍷🍷GJ . 22

Veal cheek with Moscato di Canelli wine sauce and potato cream



*Sweet treats...*



## *Dolce Et Dessert*

### **Marron Glace'** 🍂🌿🕒CGM . 9

Chestnut Namelaka (creme), glazed chestnuts, honey Tuille and cocoa crumble

### **BONET ALLA MONFERRINA** 🍂🌿🕒GA . 9

White Monferrato Bonet (Piemontese pudding), Amaretto Marquis & coffee caramel

### **FLAN PARIGINO** 🌿🕒DAN . 9

Parisian flan with oranges and orange sorbet

### **Tagliere di Formaggi artigianali** 🍂🌿🕒G . 12

Board with 3 varieties of artisan cheeses



## *La Fine*

Coperto / Service · 2.50

Water cl 0,7 · 3

Espresso · 2.50

Cappuccino · 2.50

Grappa · from 5

Amaro · from 5

Ask your waiter for some recommendations.

**eat.**

**relax.**

**enjoy.**

**repeat.**



*please let us know about any dietary restrictions*

*all dishes are HACCP conform*

 gluten free

 vegetarian

 available all day

 not suitable for take-away/room service

possible allergens

A gluten

B crustaceans

C eggs

D fish

E peanuts

F soya

G milk

H celery

I mustard

J sulphites

K sesame

L Lupin beans

M nuts

N mollusks





ANIMA

ristorante bistro

---

*menu*

Unser Menü bietet saisonale Gerichte und die beste Mischung aus piemontesischer und italienischer Küche, frisch zubereitet mit regionalen Zutaten.



*eat.*

*relax.*

*enjoy.*

*repeat.*



*Food is Sharing • Gemeinsam genießen*



Bei uns ist Essen mehr als nur satt werden:  
**Es ist Begegnung, Erzählung, ein liebevoller Handgriff.**

Darum haben wir ein Erlebnis geschaffen, dass man  
gemeinsam am Tisch genießt – ganz entspannt.

**T e i l e n ist unsere Einladung.**

Unsere Küche stellt für Sie eine Auswahl an Gerichten zusammen, aus  
dem Menü gewählt,  
in der Mitte des Tisches serviert. Zum Teilen. Zum Genießen.

So entdecken Sie ganz unkompliziert  
mehr Vielfalt, mehr Geschmack, mehr Gefühl.

Lassen Sie sich treiben.

**Wir kochen - Sie teilen.**

\*\*Für weitere Informationen zur Sharing-Option schauen Sie bitte auf die  
Tafel oder fragen Sie unser Servicepersonal – wir helfen Ihnen gern! \*\*

Preis pro Person · 40  
(min. 2 Personen)



## Selvaggina



### WILD MENÜ 4 GÄNGE · 62

#### **CARPACCIO di FILETTO di CERVO** 🍷🍷🕒

Hirschfilet-Carpaccio mit Kohl, Brokkoli und Genepy (Kräuterlikör) Öl

#### **TAGLIATELLE al Ragù di CAPRIOLO** 🍷 JACHM

Hausgemachte Tagliatelle Pasta mit Rehragout, Barbera, Kastanien und Kakaopulver

#### **CINGHIALE** 🍷🍷🕒GJH

Wildschein-Civet (mariniert und geschmort) mit Waldbeeren und cremiger Polenta

#### **Marron Glace'** 🍷🌿🍷🕒cgm

Kastanien Namelaka (Creme), glasierte Maroni, Honig-Tuile und Kakao-Crumble



*à la carte*



## Taglieri

### **TAGLIERE di Salumi Luiset** 🍷🕒<sup>M</sup> · 12/18

Holzbrett mit 3 oder 6 verschiedenen Sorten Aufschnitt/Salami von der Luiset Farm

### **Tagliere di Formaggi artigianali** 🍷🌿🕒<sup>G</sup> · 12/18

Holzbrett mit 3 oder 6 verschiedenen Käsesorten aus lokalen Käsereien

### **Tagliere misto di Salumi & Formaggi** 🍷🕒<sup>GM</sup> · 14/20

Kleines oder großes Holzbrett mit verschiedenen Sorten Aufschnitt/Salami und Käse

### **TOC ed BOSC** 🍷🕒<sup>ACDGM</sup> · 25

Traditionelles Holzbrett mit einer Auswahl unserer Antipasti, Aufschnitt/Salami und Käse für 2 Personen



## *Kichererbsen Farinata*

Ein goldener, knuspriger Kichererbsenfladen, im Ofen gebacken bis zur perfekten Konsistenz: außen kross, innen zart.

Einfach, aber voller Geschmack – frisch zubereitet und heiß direkt aus dem Ofen serviert.

Zutaten: Kichererbsenmehl, Wasser, natives Olivenöl extra, Salz, Pfeffer, frischer Rosmarin.

### **Al Naturale** 🌾🌿🕒 · 8

Farinata Nature, mit gemahlenem Pfeffer

### **Funghi** 🌾🕒 · 10

Farinata gemischten Pilzen

### **Vacca blu** 🌾🌿🕒🧀 · 10

Farinata with Blauschimmelkäse aus Kuhmilch

### **Vegetariana** 🌾🌿🕒 · 10

Farinata mit gegrilltem Gemüse



## Antipasti

### **CARPACCIO di FILETTO di CERVO** 🍷🍷🕒 . 18 *Wild Selection*

Hirschfilet-Carpaccio mit Kohl, Brokkoli und Genepy (Kräuterlikör) Öl

### **ANIMA Luis Vuitton** 🍷🕒<sup>CD</sup> . 14

Kalter, dünn aufgeschnittener Kalbsbraten, frischer Thunfisch-Tartar, Kalbsreduktion, dehydrierte Sardellen und Kapernäpfel

### **TAR TRATTATA'** 🍷🕒<sup>D</sup> . 14

Kalbstartar mit einer leichten Bagna Cauda Sauce (Sardellen, Knoblauch, Olivenöl), und grünem Apfel

### **ORTO & ALPEGGIO** 🍷🌿🍷🕒<sup>CG</sup> . 10

Lauch-Flan mit Raschera-Käse Sauce

### **CROSTONE BIANCO** 🍷🕒<sup>AD</sup> . 12

Geröstetes Brot, cremiger Stockfisch, Kartoffeln und Chimichurri Sauce (glutenfrei möglich)

### **ZUCCA** 🍷🍷🕒<sup>DAN</sup> . 14

Kürbissuppe mit Moscardini (Mini-Octopus), Petersilie-Öl & Croutons

### **FRITTINO** 🍷<sup>ACN</sup> . 10

Frittierte Calamari mit Aioli Sauce



## Insalate

### **ANIMA SALAD** 🌱🥜🕒GM . 14

Gemischter Salat, Kichererbsen, geröstete Haselnüsse, Rote Beete, Torre Käse, Joghurtsauce mit aromatischen Kräutern und Gewürzen

### **CAESAR SALAD** 🕒GICA . 14

Grüner Salat, gegrillte Hähnchenbrust von der Miroglio Farm, Parmesanspäne, Tartare Sauce & Croutons

### **RADICCHIO** 🌱🍏🕒GC . 14

Radicchio, karamellisierte Walnüsse, Apfel, Stilton Blauschimmelkäse, süß-saure Zwiebelmayonnaise





## Primi

### **TAGLIATELLE al Ragù di CAPRIOLO** 🛒 JACHM . 22 *Wild Selection*

Hausgemachte Tagliatelle Pasta mit Rehragout, Barbera, Kastanien und Kakaopulver

### **RISOTTO CACIO & PEPE** 🍷🛒🌿 GH . 18

Risotto mit Carnaroli Reis mit Cacio Käse & Pfeffer  
(15 min Zubereitungszeit)

### **LASAGNA VEGETARIANA** 🛒🌿 ACG . 16

Hausgemachte vegetarische Lasagna mit Artischocken  
(15 min Zubereitungszeit)

### **TAJARIN** 🛒 AD . 15

Hausgemachte Tjarin Pasta mit Butter, Sardellen und mit getrockneten Tomaten gewürzten Brot-Crumble





## *Cotture Steak*

BLEU 35/40°C

Rot – sehr weich und saftig

ENGLISH 45/50°C

Rot – weich und saftig - Empfohlen für FLAT IRON Steak

MEDIUM RARE 55/60°C

Rosa – perfekt gegart und zart - Empfohlen für SIRLOIN Steak

MEDIUM 58/65°C

Einheitlich mit hellem rosa Kern – fest, noch zart

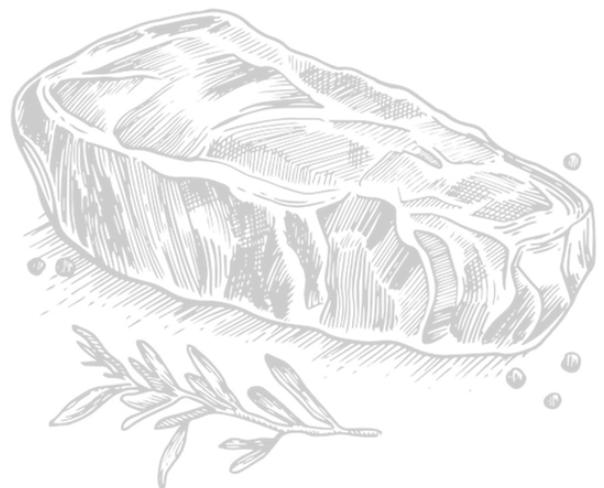
MEDIUM WELL 70°C

Einheitlich ohne rosa Kern– fest, etwas trockener

WELL DONE 73/75°C

Gleichmäßige Farbe – sehr fest und etwas trocken

\*\*°C Kerntemperatur\*\*





## Steak

**FLAT IRON STEAK – 200 gr** 🍷🍷🕒<sup>GM</sup> . 28

Mit Haselnussbutter, Selleriecreme und marinierten roten Zwiebeln

**SIRLOIN – 200 gr** 🍷🍷🕒<sup>GM</sup> . 32

Mit Haselnussbutter, Selleriecreme und marinierten roten Zwiebeln

## Contorni & Side

**PATATINE FRITE** 🌿<sup>A</sup> . 5

Pommes frites

**PATATE al forno** 🍷🌿🕒 . 5

Ofenkartoffeln mit Rosmarin

**ERBETTE** 🍷🌿🕒 . 7

Mit Knoblauch, Öl und Chili sautierte Rote-Beete-Blätter

**VERDURE** 🍷🌿🕒<sup>H</sup> . 5

Gemischtes Ofengemüse



## Secondi

### **CINGHIALE** 🍷🍷🕒GJH . 22 *Wild Selection*

Wildschein-Civet (mariniert und geschmort) mit Waldbeeren und cremiger Polenta

### **FRITTO** 🍷ACN . 18

Frittierte Calamari mit Aioli Sauce

### **TROTA** 🍷🍷🕒JD . 22

Lachsforelle, Fenchelcreme und kandierte Zitrone

### **GUANCIA** 🍷🍷🕒GJ . 22

Kalbsbäckchen mit Moscato di Canelli Weinsauce & cremigen Kartoffeln



*süßer*  
*Abschluss...*



## *Dolce Et Dessert*

### **Marron Glace'** 🌰🍃🕒CGM . 9

Kastanien Namelaka (Creme), glasierte Maroni, Honig-Tuile und Kakao-Crumble

### **BONET MONFERRINA** 🌰🍃🕒GA . 9

Weißer Bonet Monferrato (Piemontesischer Pudding), Amaretto Marquise & Kaffee- Karamell

### **FLAN PARIGINO** 🍃🕒🍷DAN . 9

Flan nach Pariser Art mit Orangen & Orangensorbet

### **Tagliere di Formaggi artigianali** 🌰🍃🕒G . 12

Holzbrett mit 3 verschiedenen Käsesorten aus lokalen Käsereien



## *La Fine*

Coperto / Service · 2.50

Wasser cl 0,7 · 3

Caffè / Espresso · 2.50

Cappuccino · 2.50

Grappa · ab 5

Amaro · ab 5

Unser Serviceteam berät Sie gerne.

**eat.**

**relax.**

**enjoy.**

**repeat.**



bitte informieren Sie uns über ernährungsbedingte Einschränkungen

alle Gerichte sind HACCP konform

 glutenfrei

 vegetarisch

 den ganzen Tag verfügbar

 nicht geeignet für take-away/room service

mögliche Allergene

A Gluten	H Sellerie
B Krustentiere	I Senf
C Eier	J Sulfit
D Fisch	K Sesam
E Erdnüsse	L Lupinen
F Soja	M Schalenfrüchte
G Milch	N Weichtiere