



ristorante bistro

TAGLIERI

- TAGLIERI di Salumi Luiset** 🌿🍷🕒^{M*} · 12/18
3 o 6 Varietà da Luiset Farm
Board with 3 or 6 salumi varieties from Luiset Farm
Holzbrett mit 3 oder 6 verschiedenen Salumisorten von der Luiset Farm
- TAGLIERI di Formaggi artigianali** 🌿🍷🕒^{G*} · 12/18
3 o 6 Varietà
Board with 3 or 6 varieties of artisan cheeses
Holzbrett mit 3 oder 6 verschiedenen handgemachten Käsesorten
- TAGLIERIE Misto** 🌿🍷🕒^{GM*} · 14/20
Piccoli/grandi misti di salumi e formaggi
Board mix of salumi & cheeses - small/large
Holzbrett gemischt mit verschiedenen Sorten Salumi und Käse - klein/groß
- Toc ed Bosc** 🌿🍷🕒^{ACDGM*} · 25
Una selezione di antipasti misti per 2 persone
Traditional Board with a selection of our delightful antipasti for 2 pax
Traditionelles Holzbrett mit einer Auswahl unserer kreativen Antipasti für 2 Personen

@ANIMA FARINATA

Farinata - Chickpea Pancake- Kichererbsenfladen

- Nature, just con Pepe macinato** 🌿🍷🕒^{*} · 8
Nature, just with ground pepper
Nature, nur mit gemahlenem Pfeffer
- Bra & Cipolla** 🍷🕒^{*} · 10
Raw sausage from Bra & onions
Rohe Wurst aus Bra & Zwiebeln
- Vacca blu** ^{C*} 🌿🍷🕒^{*} · 10
Blue cow milk cheese
Blauschimmelkäse (Kuhmilch)
- Vegetariana** 🌿🍷🕒^{*} · 10



ristorante bistro

@ANIMA INSALATE

- PROFONDO ROSSO** 🌿🍷🕒^{IGD*} · 14
Radicchio, Tonno rosso crudo, Cipolla rossa, Barbabietola, French dressing
Radicchio salad, raw red tuna, red onions, beetroot, and French dressing
Radicchio Salat mit rohem rotem Thunfisch, roter Zwiebel, roter Beete und French Dressing
- @ANIMA SALAD** 🌿🍷🕒^{GM*} · 14
Misticanza, Ceci, Nocciole Tostate, Toma, Albicocca essiccata, Salsa Yogurt
Leavy greens, chickpeas, toasted hazelnuts, Toma cheese, dried apricots & yoghurt sauce
Salat, Kichererbsen, geröstete Haselnüsse, TomaKäse, getrocknete Aprikosen, Joghurtsauce
- CAESAR @ANIMA SALAD** 🕒^{AGCJ} · 14
Lattuga, Petto di Pollo 'Miroglio' Grigliato, Scaglie di Parmigiano, Salsa Tartara, Crostini di pane
Romain lettuce, grilled chicken breast, parmesan shavings, sauce tartare, croutons
Romana Salat, gegrillte Hühnerbrust, Parmesan-Späne, Tartare-Sauce & Croutons
- NIZZARDA** 🌿🍷🕒^{CD*} · 14
Misticanza, Pomodoro Ciliegino, Uovo Sodo, Tonno sott'olio, Olive Taggiasche, Patate, Cipolla
Leavy greens, cherry tomato, hard-boiled egg, tuna in oil, Taggiasca olives, potatoes, onion
Salat, Cherry Tomaten, gekochtes Ei, Thunfisch in Öl, Taggiasca-Oliven, Kartoffeln, Zwiebeln





ristorante bistro

ANTIPASTI

LUIS VUITON 🍷🕒DHC* . 12

@ANIMA Vitello Tonnato – Vitello, il suo ristretto, Tartare di Tonno, Acciuga disidratata, Origano
Cold thinly sliced veal fillet, veal reduction, tuna tartare, dehydrated anchovy & oregano
Kalter dünn aufgeschnittener Kalbsbraten, Kalbsreduktion, Thunfisch-Tartar, dehydrierte Sardellen, Oregano

MANDARINI 🌿ACGM* . 10

Arancini di riso del Giorno
Arancini – rice balls of the day
Arancini – Reisbällchen des Tages

GOLD 🍷🕒CD* . 15

Filetto di Ombrina grigliata, Maionese al Finocchietto Selvatico, Ravanello
Grilled white Croacker fish, wild fennel mayonnaise, radishes
Gegrillter weißer Fisch, Mayonnaise vom Wildfenchel, Radieschen

TAR TRATTATA' 🍷🕒F* . 12

Carne Cruda, Ristretto di Frutta Rossa, Caviale alla Soia e Barbabietola
Veal tartare, red fruit reduction, pearls of soya sauce and beetroot
Kalbs-Tatar mit roter-Frucht-Reduktion, Perlen aus Sojasauce und Rote Beete



ristorante bistro

PRIMI

CARBONARA DI ASPARAGI 🌿🕒ACG . 15

Pasta fatta in casa del giorno, Carbo Crema di Uova, Asparagi
Fresh homemade pasta of the day, Carbonara egg cream, asparagus
Frische hausgemachte Pasta des Tages, Carbonara Eier Creme, grüner Spargel

POMOLIVA 🌿🕒AC . 13

Tagliatella fatta in casa, Scalogno, Pomodoro e Polvere di Olive
Fresh homemade tagliatella pasta with shallots, tomato & olive powder
Frische hausgemachte Tagliatelle Pasta mit Schalotten, Tomaten & Olivenpulver

BRONTE 🕒ACG . 16

Tajarin fatta in casa, Pesto di Pistacchio, Burrata e Guanciale Croccante
Fresh homemade Tajarin pasta, pistacchio pesto, Burrata cheese & crispy Guanciale (bacon)
Frische hausgemachte Tajarin Pasta, Pistazienpesto, Burrata Käse & knusprige Guanciale (Speck)

THUNDER 🕒ADC . 16

Pasta fatta in casa al Ragù di Rombo e Prezzemolo e Limone Candito
Fresh homemade pasta, with tubot fish ragout, parsley & candied lemon
Frische hausgemachte Pasta mit Steinbutt-Fisch Ragout, Petersilie & kandierte Zitronen

MILINGIANA 🍷🕒G* . 13

Parmigiana di Melanzane, Mozzarella, Prosciutto cotto Luiset e Basilico
Aubergine Parmigiana, Mozzarella, cooked ham (Luiset Farm) & basil
Auberginen Parmigiana, Mozzarella, gekochter Schinken (Luiset Farm) & Basilikum



ristorante bistro



ristorante bistro

@ANIMA SELEZIONE DRY-AGE

- 🍷 **RIBEYE STEAK** 🍷🕒 . 25
- 🍷 **COSTATA - RIB STEAK bone-in - Rib Steak am Knochen** 🍷🕒 . 65
- 🍷 **FLANK STEAK** 🍷🕒 . 25
- 🍷 **TAGLIO DEL MESE - CUT OF THE MONTH - FLEISCH DES MONATS** 🍷🕒
prezzo di mercato, market price, Marktpreis

Con contorno di verdure e patate al forno

with vegetables and oven potatoes

Mit Gemüse und Ofenkartoffeln

SECONDI

- 🍷 **TATAKI** 🍷🕒FDK* . 22
Tataki di Ricciola, Crema ai Semi di Sesamo, Riduzione alla Salsa di Soia e Sciroppo D'Acero e Zucchine al Salto
Seared Amberjack Fish Tataki - sesame seed cream, soy & maple syrup reduction & sautéed courgette
Gebratene Bernsteinmakrele Tataki, Sesamcreme, Soja- und Ahornsirup Reduktion & sautierte Zucchini
- 🍷 **THE CARPIONS... TA TA TA TAAA!!!** 🍷🕒 AJHC* . 20
Carpione di cotoletta Pollo e Orto di Giardiniera di Verdure in Agrodolce
Carpione - chicken and garden vegetables, served cold in a sweet and sour marinade
Carpione - Hähnchen und Gartengemüse in einer süß-sauren Marinade, kalt serviert
- 🍷 **OCTO** 🍷🕒 NCD* . 22
Polpo scottato, Rucola e Maionese al Curry
Seared Octopus, rocket salad & curry mayonnaise
Gebratener Oktopus, Rucola & Currymayonnaise

created by Riccardo · Matteo · Jahid · Kristian · Andres · Mario
eat. relax. enjoy. repeat.

COTTURE STEAK

°C – temperatura al cuore

- 🍷 **BLEU 35/40°C - BLUE RARE - BLUE**
Colore rosso vivo – Consistenza molto morbida e succosa
Bright red colour – very soft and juicy
Rot – sehr weich und saftig
- 🍷 **SANGUE 45/50°C – RARE - ENGLISH**
Colore rosso – Consistenza morbida e succosa – *Cottura consigliata per la FLANK Steak*
Red colour – soft and juicy – Recommended for FLANK Steak
Rot – weich und saftig - *Empfohlen für FLANK Steak*
- 🍷 **MEDIO SANGUE 55/60°C – MEDIUM RARE**
Colore rosato – Carne cotta al punto, carne tenera – *Cottura consigliata per la RIBEYE Steak*
Pink colour – meat cooked to perfection, tender meat – Recommended for RIBEYE Steak
Rosa – perfekt gegart und zart - *Empfohlen für RIBEYE Steak*
- 🍷 **MEDIO 58/65°C - MEDIUM**
Colore uniforme con un leggero rosato al centro – Carne soda ma ancora tenera
Uniform colour with a slight pink centre – firm but still tender
Einheitlich mit hellem rosa Kern – fest, noch zart
- 🍷 **MEDIO/BEN COTTA 70°C – MEDIUM WELL**
Colore uniforme e carne priva di rosa all'intero – Carne solida e leggermente più asciutta
Uniform colour without pink centre – firm and slightly dry
Einheitlich ohne rosa Kern – fest, etwas trockener
- 🍷 **BEN COTTA 73/75°C – WELL DONE**
Colore uniforme, totale assenza di rosa all'interno – Carne molto solida e asciutta
Uniform colour, no pink – very firm and dry
Gleichmäßige Farbe – sehr fest und etwas trocken

°C temperatura al cuore

°C core temperature

°C Kerntemperatur

created by Riccardo · Matteo · Jahid · Kristian · Andres · Mario
eat. relax. enjoy. repeat.



ristorante bistro

CONTORNI

Patatine fritte . 5

Potato chips
Pommes

VERDURE MISTE DI STAGIONE . 6

Mixed seasonal vegetables
Saisonales Gemüse

PATATE AL FORNO . 5

Oven potatoes
Ofenkartoffeln

INSALATA MISTA . 6

Mixed salad
Gemischter Salat



ristorante bistro

LA FINE

Coperto / Service · 2.50

Acqua / Water cl 0,7 · 2

Caffè / Espresso · 2

Cappuccino · 2.50

Grappa · a partire da 4

Amaro · a partire da 4

eat.
relax.
enjoy.
repeat.

eventuali intolleranze alimentari o allergie dovranno essere comunicate in anticipo

please let us know about any dietary restrictions
bitte informieren Sie uns über ernährungsbedingte Einschränkungen

tutti i piatti sono conformi all'HACCP
all dishes are HACCP conform
alle Gerichte sind HACCP konform

glutenfree * non contengono glutine | are gluten free

vegetarian

dishes available all day

not suitable for Take-away/room service

possibili allergeni | possible allergens

A glutine | gluten

B crostacei | crustaceans

C uova | eggs

D pesce | fish

E arachidi | peanuts

F soia | soya

G latte | milk

H sedano | celery

I senape | mustard

J solfiti | sulphites

K sesamo | sesame

L lupini | beans

M frutta a guscio | nuts

N molluschi | molluscs

ANIMA

ristorante bistro

ANIMA

ristorante bistro



@ANIMA MENU SUNSHINE 2025



Il nostro menu offre la migliore combinazione di cucina piemontese e italiana e piatti di stagione, preparati al momento con ingredienti locali.

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

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

