



## ANTIPASTI

### A1 | **Tar Tara Trattata'** MH\* · 12

Carne cruda, barbabietola, sedano, ravanello, yoghurt e nocciole toastate  
Veal tartare with beetroot, celery, radishes, yoghurt, and toasted hazelnuts

### A2 | **Louis Vit-ton** IM\* · 12

Girella di vitello in salsa tonnata  
Cold thinly sliced veal fillet served on tuna sauce

### A3 | **CECI** DAG · 12

Polpette di Ceci e Alici, Parmantier di Cavolo e broccoletti  
Chickpea & anchovy dumpling, Cabbage Parmantier and broccoli

### A4 | **BC LEGGERA** G\* · 13

Bagna cauda leggera, crema alla carota, porro e carciofo  
Light Bagna Cauda, carrot, leek & artichoke cream

### A5 | **Bela...Cauda** A\* · 10

Farinata... vacca blu/guanciaie/verdure grigliate  
Thin chickpea pancake with either Blue cow milk cheese, thinly sliced cured pork cheek or grilled vegetables

### A6 | **Mandarini** ACGM · 10

Per favore chiedi al cameriere (5pz)  
Please ask your waiter for details (5pcs)

## TAGLIERI

### C1 | **Tagliere di Salumi** di Luiset (3/6 varietà) M 9/15

Board with 3 or 6 different varieties of salami from Luiset farm

### C2 | **Tagliere di Formaggi** artigianali (3/6 varietà) G\* 9/15

Board with 3 or 6 different varieties of cheeses from Moasca & Loazzolo producers

### C3 | **Tagliere Misto Piccolo/Grande** (misti di salumi e formaggi) GM\* 12/18

Small / Big board with a mix salami and cheeses

## PRIMI PIATTI - ALL PASTA IS HOME MADE

### B1 | **LASAGNA** ACG · 15

Lasagna mediterranea con ragù di manzo, piselli, uovo, prosciutto, besciamella e Scamorza  
Homemade mediterranean lasagna with beef ragout, peas, egg, ham, bechamel & Scamorza cheese

### B2 | **ANIMA PLIN** ACJM · 15

Ag nolotti monferrini fatti in casa ai 2 arrosti, Salsiccia di Bra e guancia di vitello, riduzione di arancia e Porto  
Ravioli with gravy from 2 types of roasts, Bra-Sausage & veal cheek, orange reduction & Portwine liqueur

### B3 | **ZUCCA** GJ\* · 16

Riso Carnaroli mantecato con zucca e salsiccia di Maiale al Barbera  
Carnaroli rice with pumpkin cream & Barbera pork sausage

### B4 | **30** ACG · 16

Tajarin 30 tuorli, Funghi Porcini e formaggio stagionato Torre Ca Bianca  
Homemade Tajarin Pasta with 30 egg yolks, Porcini Mushrooms & mature Torre cheese from Ca Bianca farm

### B5 | **TAGLIATELLE DI PARMIGIANA** AGC · 13

Tagliatella 'alla parmigiana' gratinata al forno, salsa di pomodoro, formaggio provolone, crumble croccante di pane e basilico e crema burrata  
Tagliatella 'alla parmigiana' baked au gratin, tomato sauce, provolone cheese, crunchy bread & basil crumble & burrata cream

## possibili allergeni | possible allergens

\*non contengono glutine | gluten free

<b>A</b> glutine   gluten	<b>H</b> sedano   celery
<b>B</b> crostacei   crustaceans	<b>I</b> senape   mustard
<b>C</b> uova   eggs	<b>J</b> solfiti   sulphites
<b>D</b> pesce   fish	<b>K</b> sesamo   sesame
<b>E</b> arachidi   peanuts	<b>L</b> lupini   beans
<b>F</b> soia   soya	<b>M</b> frutta a guscio   nuts
<b>G</b> latte   milk	<b>N</b> molluschi   molluscs

## ANIMA

Regione Quartino 6 Calamandrana 14042

T& Whatsapp: 0141 769 109



## BURGERS & SANDWICHES & SECONDI

### D1 | Classic Burger & Chips A 15

Burger di manzo, misticanza, pomodoro, cetriolo sottaceto, maionese  
Beef patty, salad, tomato, homemade pickled cucumber & mayonnaise

### Extra per classic burger | Extras for classic burger +2

Bacon / Uovo / Vacca Blue / Toma / Cipolla / Extra manzo burger +5  
Bacon / Fried egg / Blue cheese / Toma cheese / Onion / extra beef patty +5

### D2 | ANIMA AUTUNNO Burger & Chips AHJK · 17

Panino con Guancia di vitello morbida, salsa di  
Funghi e castagne  
Panino with soft veal cheek, mushroom & chestnut  
sauce

### D3 | MELANZANA Burger & Chips AKCG · 15

Panino vegetariano di 'Burger' di Melanzana,  
bagnetto rosso, Scamorza & bieta  
Panino with vegetarian Aubergine 'Burger', red sauce,  
Scamorza cheese & chard

### D4 | COSTINA ACG · 20

Costina di Maiale cotta a bassa temperatura, fritta e  
impanata, purè di patate e salso Soo Wee  
Pork rib cooked at low temperature, fried &  
breaded, with mashed potatoes & Soo Wee sauce

### D5 | POLPO N\* · 20

Polpo piastrato, cavolo cappuccino rosso, crema di  
zucca e chips di bieta  
Grilled octopus, red cabbage, pumpkin cream &  
chard chips

### D6 | MAIALE GJ\* · 22

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura,  
topinambur croccante, crema di finocchio e  
castagne  
Pork fillet cooked at low temperature, crispy  
Jerusalem artichokes, fennel & chestnut cream

## possibili allergeni | possible allergens

\*non contengono glutine | gluten free

<b>A</b> glutine   gluten	<b>H</b> sedano   celery
<b>B</b> crostacei   crustaceans	<b>I</b> senape   mustard
<b>C</b> uova   eggs	<b>J</b> solfiti   sulphites
<b>D</b> pesce   fish	<b>K</b> sesamo   sesame
<b>E</b> arachidi   peanuts	<b>L</b> lupini   beans
<b>F</b> soia   soya	<b>M</b> frutta a guscio   nuts
<b>G</b> latte   milk	<b>N</b> molluschi   molluscs

## CONTORNI

### E1 | Misto verdure stagionali al forno \* 6

Mixed oven roasted seasonal vegetables

### E2 | Patatine fritte E\* 5

Potato Chips

### E3 | Profondo rosso DGI\* · 13

Radicchio, tonno rosso crudo, cipolla rossa, barbabietola, french  
dressing  
Salad with radicchio, raw red tuna, red onions, beetroot, and  
french dressing

### E4 | Anima Salad G\* · 13

Misticanza, Prosciutto d'anatra, arancia, porri, noci,  
melograno e toma  
Mixed leaves, duck prosciutto, oranges, leeks,  
walnuts, pomegranate & toma cheese

### E5 | CAESAR @Anima Salad CA · 14

Lattuga romana, petto di pollo grigliato, scaglie di Parmigiano,  
salsa tartara, crostini di pane  
Romain lettuce, grilled chicken breast, parmesan shavings, sauce  
tartare, croutons

## DESSERT

### F1 | ANIMA Tiramisù AGC · 9

Tiramisù

### F2 | BONET GCJ · 9

Bonet alla monferrina, crumble all'Amaretto e spuma  
al Baileys (ricetta originale)  
Monferrina Bonet (pudding), Amaretto crumble &  
Baileys foam (original piemontese recipe)

### F3 | SAMBUCCO ACJG · 9

Mousse alla liquirizia, biscotto alla cannella e  
caramelle al Sambuco  
Licorice mousse, cinnamon biscuit & Sambuco sweets

### Mimmo ci delizia GC · 6

Gelato/sorbetto artigianali  
3 palle / scoops

**ANIMA**

Regione Quartino 6 Calamandrana 14042

T & Whatsapp: 0141 769 109