



TAKE AWAY

ANTIPASTI

A1 | TAR TARA TRATTATA' MH* · 12

Carne cruda, barbabietola, sedano, ravanella, yoghurt e nocciole tostate
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/guanciale/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

B1 | Tagliere di Salumi di Luiset (3/6 varietà) M 9/15

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

B2 | Tagliere di Formaggi artigianali (3/6 varietà) G* 9/15

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

B3 | Tagliere Misto Piccolo/Grande (misti di salumi e formaggi) GM* 12/18

Small / Big board with a mix salami and cheeses

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

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, beignetto 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

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

ANIMA

Regione Quartino 6 Calamandrana 14042

T & Whatsapp: 0141 769 109