

ANIMA

ristorante bistro

our 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.



aperitivi

Cocktail leggeri e rinfrescanti per stuzzicare l'appetito e iniziare il pasto con classe.

- Anima Spumante **bianco** · 6
- Anima Spumante **rosé** · 7
- Anima **Alta Langa** bianco · 10
- Spumante no-alcool** · 7
- Aperol Spritz** / no-alcool · 10
- Campari Spritz** / no-alcool · 10
- Martini** · 10
- Gin Tonic** / no-alcool · 10
- Birra alla spina **Lager** · 6/8
- Birra alla spina **Weissbier** · 6/8

vino al bicchiere

Una selezione di vini – serviti al bicchiere per accompagnare perfettamente il tuo pasto.

- Anima NEBIANCO **Arneis** · 6
- Anima **ROSATO** · 6
- Anima BARBE - **Barbera** · 6
- Anima NEBIUL - **Nebbiolo** · 7
- Barbera di **NIZZA** · 9
- BARBARESCO** · 13
- BAROLO** · 15
- vino no-alcool** · 7



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 menu,
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.

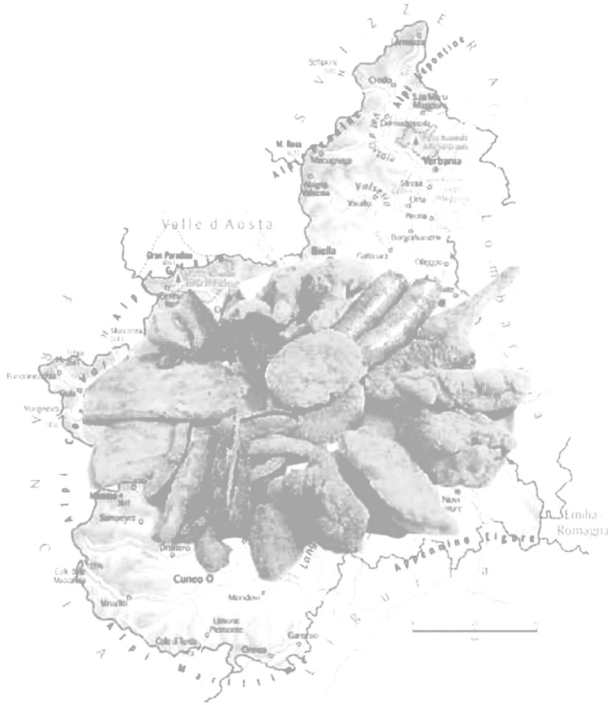
Noi cuciniamo - voi condividete.

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

Prezzo a persona · 40
(min. 2 persone)



Fritto Misto alla Piemontese



SALSICCIA di MAIALE

FEGATO

CERVELLO

ROGNONE

POLMONE

MELA

SEMOLINO

AMARETTO

** Su ordinazione di almeno 24 ore – minimo per 2 persone **

Prezzo a persona 🗝️ · 30



à la carte



Taglieri

TAGLIERE di Salumi Luiset       . 12/18

3 o 6 varietà da Luiset Farm

TAGLIERE di Formaggi artigianali       . 12/18

3 o 6 varietà

TAGLIERE misto di Salumi & Formaggi       . 14/20

Piccoli/grandi salumi e formaggi misti

TOC ed BOSC        . 25

Deliziosa selezione di antipasti per 2 persone

(disponibile la versione senza glutine)

TAGLIERE & FRICIULE ^A . 18

Tagliere di affettati misti e friciule fritte



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

Vacca blu ^G . 10

Farinata con vacca blu

Vegetariana . 10

Farinata vegetariana



Antipasti

ANIMA Luis Vuitton DHC . 14

Vitello tonnato, tartare di Tonno fresco, Ristretto di Vitello, Frutto del Capperò

TAR TRATTATA' CGM . 14

Carne cruda con maionese alla Nocciola, Ravanello, Rucola e Grana

CROSTONE BIANCO ADG . 12

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

Insalate



ANIMA SALAD GMC . 14

Misticanza, Uovo Sodo, Nocciole Tostate, Formaggio Toma, Albicocca essiccata, Salsa Yogurt

CAESAR SALAD AGC . 16

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

RADICCHIO GCM . 14

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



Esageruma nèn!

CROQUE MONSIEUR 🍷AG . 12

Tramezzino Grigliato di Prosciutto cotto e Formaggio gratinato con Besciamella

SASHIMI di TONNO-SALMONE-RICCIOLA 🍷🍷D . 28

Sashimi di Pesce, servito con una tartare di Ciliegino e Citronette al Lime

SUMMER ROLLS VIETNAMITA e TEQUENOS VENEZUELANO 🍷

. 12

Involtini Vietnamiti di Verdure e salsa Agrodolce 🍷🍷K

Stick di Formaggio fritto Venezuelano 🍷AG

Dal nostro ORTO

CAPRESE di POMODORO e BURRATA 🍷🍷G . 8

Insalata dei nostri Pomodori, servita con Burrata e Olio al Basilico

Zucchina Ripiena 🍷AGC . 8

Zucchine Ripiene con una farcitura di Prosciutto e Formaggio

PARMIGIANA di MELANZANA 🍷🍷G . 12

Parmigiana di Melanzane fritte con pomodoro e Scamorza



Primi

CASTELMAGNO & PEPE 🏠🌿^{AGC} . 15

Tagliatella nello stile della Cacio & Pepe, ma con il Castelmagno

3 POMODORI 🌿^{AC} . 14

Gnocchi di Patate al sugo di 3 pomodori e Pesto di Basilico

30 TUORLI 🏠^{ACGD} . 15

Tajarin, Burro alle Acciughe, Pomodoro secco e Crumble di pane





Cotture Steak

BLEU 35/40°C

Colore rosso vivo – Consistenza molto morbida e succosa

SANGUE 45/50°C

Colore rosso – Consistenza morbida e succosa

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

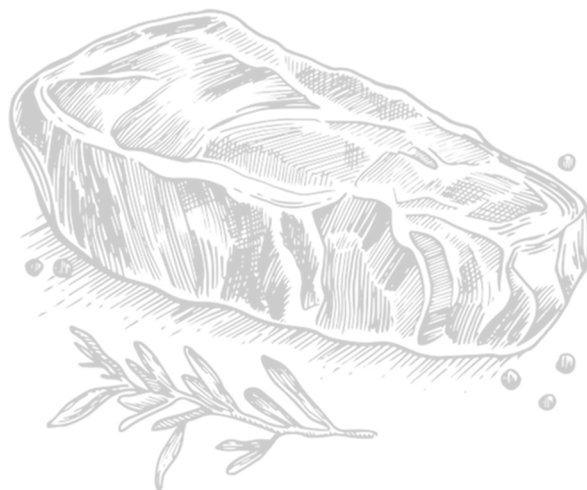
MEDIO/BEN COTTA 70°C

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





Secondi

CONTROFILETTO 🍴🍷🕒^G . 32

Controfiletto servito con Salsa Chimichurri e Carciofi al Gratin

GRISSINOPOLI di FASSONA 🍴^{ACJ} . 25

Bistecca con osso di Manzo impanata nei Grissini, Insalata Coleslaw e salsa BBQ

POLPETTE al SUGO 🍴^{AGC} . 18

Polpette di Vitello al sugo con morbido purè di patate

AGNELLO 🍴🍷🕒^{GJ} . 22

Spiedini di Agnello con salsa Tzatziki a base di Yogurt, Cetriolo, Aneto e Aglio

Contorni & Side

PATATINE FRITTE 🍴^A . 5

PATATE al forno 🍴🌿🕒 . 5

Patate al forno al Rosmarino

VERDURE al forno 🍴🌿🕒^H . 5

Verdure miste al forno

INSALATA MISTA 🍴🌿🕒 . 5



dolce finale...



Dolce & Dessert

@ANIMA Tiramisù CG . 9

Tradizionale Tiramisù con crema al Mascarpone e Savoiardi

@ANIMA Burger Brioches ACG . 9

Brioches Ripiena di Gelato

STRAWBERRY GMC . 9

Bavarese alle Fragole e Streusel alle Mandorle

MIMMO ci DELIZIA GCM . 9

Gelati & Sorbetti (3 Palline)

TAGLIERE di Formaggi artigianali G . 12

3 varietà

Digestivi

Una selezione raffinate per completare il pasto e rilassarsi fino a sera.

Anima **Spumante bianco** · 6

Anima **Spumante rosé** · 7

BARBERA CHINATO · 10

MOSCATO · 5

GRAPPA BERTA · 10

NEGRONI · 10

Espresso MARTINI · 15



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

our menu

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



eat.

relax.

enjoy.

repeat.



aperitifs

Light, refreshing drinks to open your appetite and begin your meal in style.

- Anima Spumante **bianco** · 6
- Anima Spumante **rosé** · 7
- Anima **Alta Langa** bianco · 10
- Alcohol-free Spumante** · 7
- Aperol Spritz** / no alcohol · 10
- Campari Spritz** / no alcohol · 10
- Martini** / no alcohol · 10
- Gin Tonic** / no alcohol · 10
- Draft beer **Lager** · 6/8
- Draft beer **Weissbier** · 6/8

wine by the glass

A curated selection of wines – served by the glass to perfectly complement your meal.

- Anima NEBIANCO **Arneis** · 6
- Anima **ROSATO** · 6
- Anima BARBE - **Barbera** · 6
- Anima NEBIUL - **Nebbiolo** · 7
- Barbera di **NIZZA** · 9
- BARBARESCO** · 13
- BAROLO** · 15
- alcohol-free wine** · 7



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.

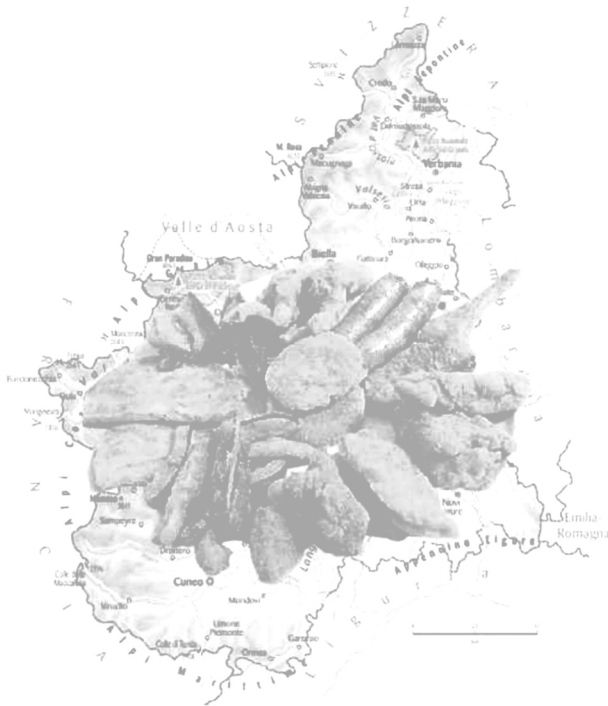
**For more details on the sharing offer, please check the blackboard or
ask your waiter – we are happy to help! **

Price per person · 40
(min. 2 person)



Fritto Misto alla Piemontese

Piemontese style mixed fried food



PORK SAUSAGE

LIVER

BRAIN

KIDNEYS

LUNG

APPLE

SEMOLIN

AMARETTO

** Must be ordered at least 24 hours in advance – minimum 2 people **

Price per person 🍷 · 30



à la carte



Taglieri

TAGLIERE di Salumi Luiset 🌿🌱^M · 12/18

Board with 3 or 6 cold cuts from the Luiset Farm

Tagliere di Formaggi artigianali 🌿🌱^G · 12/18

Board with 3 or 6 varieties of artisan cheeses

Tagliere misto di Salumi & Formaggi 🌿🌱^{GM} · 14/20

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

TOC ed BOSC 🏠🌿🌱^{ACDGM} · 25

Traditional board with a selection of delicious our antipasti for 2 persons
(gluten-free version available)

TAGLIERE & FRICIULE ^A · 18

Mixed cold cuts and fried friciule (Piemontese fried flat bread)



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

Vacca blu 🌿🌱🕒 · 10

Farinata with blue cow milk cheese

Vegetariana 🌿🌱🕒 · 10

Farinata with grilled vegetables



Antipasti

ANIMA Luis Vuitton 🌱🥚🍷^{DHC} . 14

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

TAR TRATTATA' 🌱🥚🍷^{CGM} . 14

Veal tartare, hazelnut mayonnaise, radishes, rocket and Grana cheese

CROSTONE BIANCO 🌱^{ADG} . 12

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

Insalate



ANIMA SALAD 🌱🥚🍷^{GMC} . 14

Mixed salad, boiled eggs, toasted hazelnuts, Toma cheese, dried apricots and yoghurt sauce

CAESAR SALAD 🌱^{AGC} . 16

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



Esageruma nèn!

As they say in Piemonte: no excess – just balance, honest ingredients, and true flavour.

CROQUE MONSIEUR 🍷AG . 12

Grilled ham and cheese sandwich gratinated with Béchamel sauce

SASHIMI – TUNA – SALMON - AMBERJACK 🍷🍷D . 28

Fish Sashimi served with a cherry-tomato tartare and lime citronette

VIETNAMESE SUMMER ROLLS & VENEZUELAN TEQUENOS 🍷 . 12

Vietnamese vegetable rolls with sweet & sour sauce 🍷🌿K

Venezuelan fried cheese stick 🌿AG

From our garden

TOMATO CAPRESE & BURRATA 🍷🌿🍷G . 8

Salad of our tomatoes, served with Burrata cheese and basil oil

Stuffed Zucchini 🍷AGC . 8

Zucchini stuffed with ham and cheese

AUBERGINE PARMIGIANA 🍷🌿🍷G . 12

Fried aubergine Parmigiana with tomatoes and Scamorza cheese



Primi

CASTELMAGNO & PEPE 🛒🌿^{AC} . 15

Tagliatelle Cacio & Pepe style but with Castelmagno cheese

3 POMODORI 🌿^{AC} . 14

Potato gnocchi with a 3-tomato sauce and basil pesto

30 TUORLI 🛒^{ACGD} . 15

Tajarin made with 30 egg yolks, anchovy butter, sun-dried tomatoes and breadcrumbs





Cotture Steak

BLEU RARE 35/40°C

Bright red colour – very soft and juicy

RARE 45/50°C

Red colour – soft and juicy

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

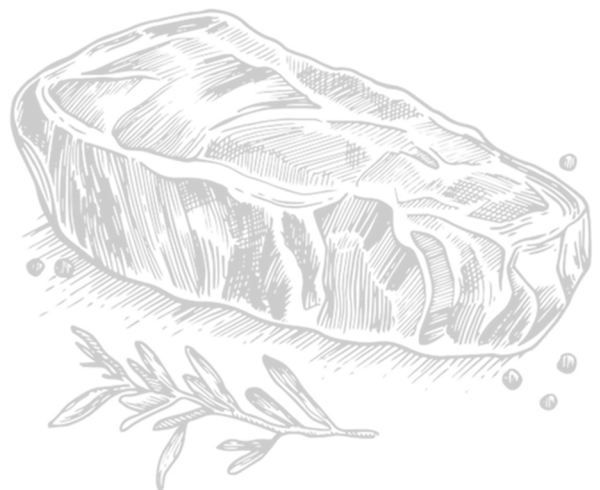
MEDIUM WELL 70°C

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





Secondi

SIRLOIN 🍷🍴🕒^G . 32

Sirloin steak served with Chimichurri sauce and gratinated artichokes

GRISSINOPOLI di FASSONA 🍷^{ACJ} . 25

Schnitzel-style Fassona meat on the bone breaded with Grissini crumbs, coleslaw and BBQ sauce

POLPETTE al SUGO 🍷^{AGC} . 18

Veal meatballs served in sauce with soft mashed potatoes

AGNELLO 🍷🍴🕒^{GJ} . 22

Lamb skewers with Tzatziki yogurt sauce, cucumber, dill and garlic

Contorni & Side

PATATINE FRITTE 🍷^A . 5

French fries

PATATE al forno 🍷🍴🕒 . 5

Roasted potatoes with rosemary

VERDURE al forno 🍷🍴🕒^H . 5

Mixed oven vegetables

INSALATA MISTA 🍷🍴🕒 . 5

Mixed salad



Sweet treats...



Dolce & Dessert

@ANIMA Tiramisù 🍷🌿🕒CG . 9

Traditional Tiramisu with Mascarpone cream and ladyfingers

@ANIMA Burger Brioches 🍷🌿🕒ACG . 9

Gelato filled brioche

STRAWBERRY 🍷🌿🕒GMC . 9

Strawberry Bavarian cream with almond streusel

MIMMO ci DELIZIA 🍷🌿🕒GCM . 9

Gelato & sorbets (3 scoops)

TAGLIERE di Formaggi artigianali 🍷🌿🕒G . 12

Board with 3 varieties of artisan cheeses

Digestives

A refined selection to complete your meal and ease into the evening

Anima **Spumante white** · 6

Anima **Spumante rosé** · 7

BARBERA CHINATO · 10

MOSCATO · 5

GRAPPA BERTA · 10

NEGRONI · 10

Espresso MARTINI · 15



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

our menu

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



eat.

relax.

enjoy.

repeat.



Aperitifs

Leichte und erfrischende Cocktails, die Ihren Appetit anregen und Ihr Essen stilvoll einläuten.

- Anima Spumante **bianco** · 6
- Anima Spumante **rosé** · 7
- Anima **Alta Langa** bianco · 10
- Spumante alkoholfrei** · 7
- Aperol Spritz** / alkoholfrei · 10
- Campari Spritz** / alkoholfrei · 10
- Martini** · 10
- Gin Tonic** / alkoholfrei · 10
- Birra alla spina **Lager** · 6/8
- Birra alla spina **Weissbier** · 6/8

Weine im Glas

Eine Auswahl frischer Weine, glasweise serviert die Ihr Essen perfekt ergänzen.

- Anima NEBIANCO **Arneis** · 6
- Anima **ROSATO** · 6
- Anima BARBE - **Barbera** · 6
- Anima NEBIUL - **Nebbiolo** · 7
- Barbera di **NIZZA** · 9
- BARBARESCO** · 13
- BAROLO** · 15
- Alkoholfreier Wein** · 7



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.

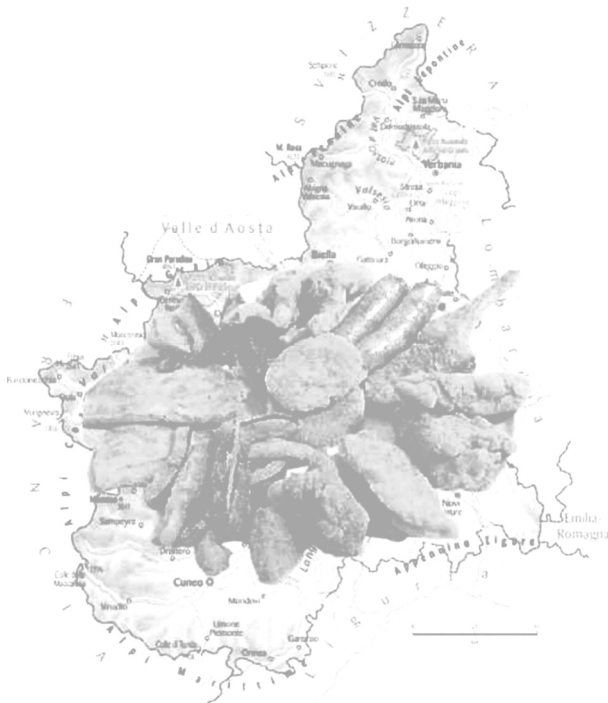
**Für weitere Informationen zur Sharing-Option schauen Sie bitte auf die
Tafel oder fragen Sie unser Servicepersonal – wir helfen Ihnen gern! **

Preis pro Person · 40
(min. 2 Personen)



Fritto Misto alla Piemontese

klassisch gemischte, frittierte Köstlichkeiten



SCHWEINEWURST

LEBER

HIRN

NIEREN

LUNGE

APFEL

SEMOLINA

AMARETTO

** Bestellungen bitte 24 Stunden im Voraus – mindestens 2 Personen **

Preis pro Person 🍷 · 30



à la carte



Taglieri

TAGLIERE di Salumi Luiset · 12/18

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

TAGLIERE di Formaggi artigianali · 12/18

Holzbrett mit 3 oder 6 verschiedenen Käsesorten aus lokalen Käsereien

TAGLIERE misto di Salumi & Formaggi · 14/20

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

TOC ed BOSC · 25

Holzbrett mit einer Auswahl unserer traditionellen Antipasti für 2 Personen (glutenfrei möglich)

TAGLIERE & FRICIULE ^A · 18

Gemischter Aufschnitt und frittierte Friciule (piemontesisches frittiertes Fladenbrot)



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

Vacca blu 🌿🕒^G . 10

Farinata with Blauschimmelkäse aus Kuhmilch

Vegetariana 🌿🕒 . 10

Farinata mit gegrilltem Gemüse



Antipasti

ANIMA Luis Vuitton 🌱🌿🕒^{DHC} . 14

Kalter, dünn aufgeschnittener Kalbsbraten, frischer Thunfisch-Tartar, Kalbsreduktion, Kapernäpfel

TAR TRATTATA' 🌱🌿🕒^{CGM} . 14

Kalbstartare mit Haselnuss-Mayonnaise, Radieschen, Rucola und Grana Käse

CROSTONE BIANCO 🕒^{ADG} . 12

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

Insalate



ANIMA SALAD 🌱🌿🕒^{GMC} . 14

Gemischter Salat, gekochtes Ei, geröstete Haselnüsse, Toma Käse, getrocknete Aprikosen, Joghurtsauce

CAESAR SALAD 🕒^{AGC} . 16

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

RADICCHIO 🌱🌿🕒^{GCM} . 14

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



Esageruma nèn!

Wie man im Piemont sagt: Kein Überfluss – nur Balance, ehrliche Zutaten und echter Geschmack.

CROQUE MONSIEUR 🍷AG . 12

Gegrilltes Käse-Schinken Sandwich mit Béchamel Sauce gratiniert

SASHIMI THUNFISCH – LACHS - BERNSTEINMAKRELE 🍷🍷D . 28

Fisch Sahimi serviert mit Kirschtomaten-Tartar und Limetten-Citronette

VIETNAMESISCHE SUMMER ROLLS & VENEZUELANISCHE TEQUENOS 🍷 . 12

Vietnamesische Gemüserollen mit süß-saurer Sauce 🍷🌿K

Venezuelanische frittierte Käsesticks 🌿AG

Aus unserem GARTEN

CAPRESE di POMODORO e BURRATA 🍷🌿🍷G . 8

Salat aus unseren Tomaten, serviert mit Burrata und Basilikumöl

Zucchina Ripiena 🍷AGC . 8

Gefüllte Zucchini mit Schinken-Käse-Füllung

PARMIGIANA di MELANZANA 🍷🌿🍷G . 12

Auberginen Parmigiana frittiert mit Tomaten und Scamorza Käse



Primi

CASTELMAGNO & PEPE 🛒🌿^{AC} . 15

Tagliatelle nach Cacio & Pepe Art, aber mit Castelmagno Käse

3 POMODORI 🌿^{AC} . 14

Kartoffelgnocchi mit 3-Tomatensauce und Basilikumpesto

30 TUORLI 🛒^{ACGD} . 15

Tajarin aus 30 Eigelb, Sardellenbutter, sonnengetrocknete Tomaten und knusprige Brotbrösel





Cotture Steak

BLEU 35/40°C

Rot – sehr weich und saftig

ENGLISH 45/50°C

Rot – weich und saftig

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

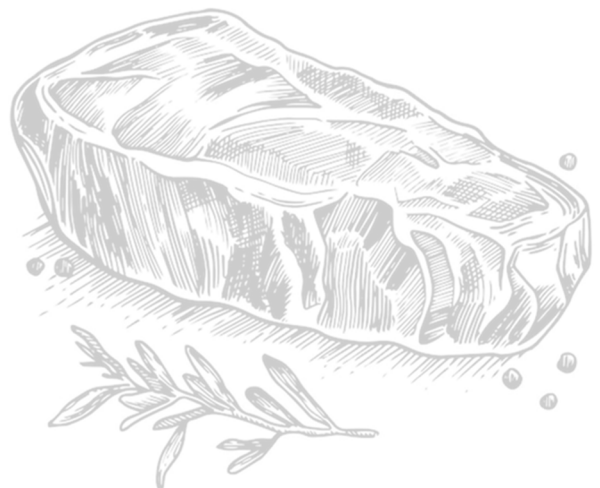
MEDIUM WELL 70°C

Einheitlich ohne rosa Kern– fest, etwas trockener

WELL DONE 73/75°C

Gleichmäßige Farbe – sehr fest und etwas trocken

°C Kerntemperatur





Secondi

SIRLOIN 🍷🍷🕒^G . 32

Sirloin Steak mit Chimichurri Sauce und gratinierten Artischocken

GRISSINOPOLI di FASSONA 🍷^{ACJ} . 25

In Grissini-Bröseln paniertes Fassona Fleisch Schnitzel-style am Knochen, Krautsalat und BBQ-Sauce

POLPETTE al SUGO 🍷^{AGC} . 18

Kalbsbällchen in Sauce mit weichem Kartoffelpüree

AGNELLO 🍷🍷🕒^{GJ} . 22

Lammspieße mit Tzatziki-Sauce aus Joghurt, Gurke, Dill und Knoblauch

Contorni & Side

PATATINE FRITTE 🍷^A . 5

Pommes frites

PATATE al forno 🍷🍷🕒 . 5

Ofenkartoffeln mit Rosmarin

VERDURE al forno 🍷🍷🕒^H . 5

Gemischtes Ofengemüse

INSALATA MISTA 🍷🍷🕒 . 5

Gemischter Salat

^

süßer

Abschluss...



Dolce & Dessert

@ANIMA Tiramisù 🌿🍷🍷CG . 9

Traditionelles Tiramisu mit Mascarponecreme und Löffelbiskuits

@ANIMA Burger Brioches 🍷🍷🍷ACG . 9

Mit Gelato gefüllte Brioches

STRAWBERRY 🌿🍷🍷GMC . 9

Erdbeer-Bayrische Creme mit Mandelstreusel

MIMMO ci DELIZIA 🌿🍷🍷GCM . 9

Gelato & Sorbets (3 Sorten)

TAGLIERE di Formaggi artigianali 🌿🍷🍷G . 12

Holzbrett mit 3 verschiedenen Käsesorten aus lokalen Käsereien

Digestifs

Eine erlesene Auswahl, die das Essen perfekt abrunden und den Abend entspannt ausklingen lässt.

Anima **Spumante bianco** · 6

Anima **Spumante rosé** · 7

BARBERA CHINATO · 10

MOSCATO · 5

GRAPPA BERTA · 10

NEGRONI · 10

Espresso MARTINI · 15



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 Sulfite
D Fisch	K Sesam
E Erdnüsse	L Lupinen
F Soja	M Schalenfrüchte
G Milch	N Weichtiere