



ristorante bistro

## TAGLIERI

- ① **TAGLIERI di Salumi Luiset** 🌿<sup>M\*</sup> · 12/18  
3 o 6 Varietà da Luiset Farm  
*Board with 3 or 6 different varieties of salumi from Luiset Farm*  
Holzbrett mit 3 oder 6 verschiedenen Salumisorten von der Luiset Farm
- ① **TAGLIERI di Formaggi artigianali** 🌿<sup>G\*</sup> · 12/18  
3/6 Varietà  
*Board with 3 or 6 different varieties of artisan cheeses*  
Holzbrett mit 3 oder 6 verschiedenen handgemachten Käsesorten
- ① **TAGLIERIE Misto** 🌿<sup>GM\*</sup> · 14/20  
Piccoli/grandi misti di salumi e formaggi  
*Board with a mix of salumi and cheeses - small/large*  
Holzbrett gemischt mit verschiedenen Sorten Salumi und Käse - klein/groß
- ① **Toc ed Bosc** 🌿<sup>CDGM\*</sup> · 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



ristorante bistro

## @ANIMA FARINATA & INSALATE

### Farinata - Chickpea Pancake- Kichererbsenfladen

- ① **Nature, just con Pepe macinato** 🌿🌿<sup>\*</sup> · 8  
*Nature, just with ground pepper*  
Nature, nur mit gemahlenem Pfeffer
- ① **Guanciaie** 🌿<sup>\*</sup> · 10  
*Thinly sliced cured pork cheek*  
Dünn geschnittene luftgetrocknete Schweinebacke
- ① **Vacca blu** <sup>G\*</sup> 🌿🌿 · 10  
*Blue cow milk cheese*  
Blauschimmelkäse (Kuhmilch)
- ① **Vegetariana** 🌿🌿<sup>\*</sup> · 10
- ① **PROFONDO ROSSO** 🌿<sup>IGD\*</sup> · 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
- ① **@ANIMA SALAD** 🌿🌿<sup>GCM\*</sup> · 14  
Misticanza, Uovo Sodo, Nocciole Tostate, Toma, Albicocca essiccata, Salsa Yogurt  
*Leavy greens boiled egg, toasted hazelnuts, Toma cheese, dried apricots & yoghurt sauce*  
Salat, gekochtes Ei, geröstete Haselnüsse, Toma-Käse, getrocknete Aprikosen, Joghurtsauce
- ① **CAESAR @ANIMA SALAD** <sup>AGCJ</sup> · 14  
Lattuga Romana, 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



ristorante bistro

## ANTIPASTI

- ① **LUIS VUITON** 🍷DC\* . 12  
Il nostro classico @ANIMA Vitello Tonnato  
*Cold thinly sliced veal fillet served on tuna sauce*  
Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit  
Thunfischsauce, kalt serviert
- ① **MANDARINI** 🌿ACGM\* . 10  
Arancini di riso del Giorno  
*Arancini – rice balls of the day*  
Arancini – Reisbällchen des Tages
- ① **VENISON** 🍷MIK\* . 12 **(WILD SELECTION MENU)**  
Carpaccio di Cervo, Salsa alla Senape e Miele, chips  
di Semi di Sesamo  
*Venison Carpaccio, mustard and honey sauce,  
sesame seeds chips*  
Carpaccio vom Reh, Honig-Senf sauce, Sesam-Chips
- ① **CIAPINABO 'e BAGNA CAUDA** 🍷GD\* . 10  
Vellutata di Topinambur, Bagna Cauda Leggera,  
Cavolo Marinato  
*Velvety Jerusalem artichoke cream, light Bagna  
Cauda (anchovies, garlic, olive oil), marinated  
Cabbage*  
Samtige Topinambur Crème, leichte Bagna Cauda  
(Sardellen, Knoblauch, Olivenöl), marinierter Kohl
- ① **TAR TRATTATA'** 🍷F\* . 12  
Carne Cruda, Ristretto di Frutta Rossa, Caviale alla  
Soia e Barbabietola  
*Veal tartare, red fruit reduction, soya pearls &  
beetroot*  
Kalbs-Tatar mit Sauce von roten Früchten, Soja  
Perlen und Rote Beete



ristorante bistro

## PRIMI

- ① **RAVIOLONE** 🍷ACG . 15  
Di pasta fatta in casa, ripieno di Ricotta, Funghi e  
Crema di Zucca  
*Fresh homemade ravioli, filled with Ricotta Cheese  
and mushrooms, served with Pumpkin Cream*  
Frische hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta  
Käse & Pilzen, serviert mit Kürbiscreme
- ① **TAGLIATELLA** 🍷ACD . 13  
Di pasta fresca fatta in casa INTEGRALE, Broccoli,  
Acciughe e Scalogno Confit  
*Fresh homemade WHOLEMEAL pasta with broccoli,  
anchovies & shallot confit*  
Frische hausgemachte VOLLKORN Pasta mit  
Brokkoli, Sardellen und Schalotten Confit
- ① **CINGHIALE** 🍷ACJH . 13 **(WILD SELECTION MENU)**  
Pasta fresca fatta in casa al Ragù di Cinghiale  
*Fresh homemade pasta with wild boar ragout*  
Frische hausgemachte Pasta mit Wildschein-Ragout

## CONTORNI

- ① **Patatine fritte** 🍷🌿 . 5  
*Potato chips - Pommes*
- ① **VERDURE MISTE STAGIONALI** 🍷🌿 . 6  
*Mixed seasonal vegetables - Saisonales Gemüse*
- ① **PATATE AL FORNO** 🍷🌿 . 5  
*Oven potatoes - Ofenkartoffeln*
- ① **@ANIMA CHIPS con Parmigiano** 🍷🌿 . 8  
*Seasoned special Potato chips with Parmesan*  
Gewürzte spezielle Pommes mit Parmesan Käse



ristorante bistro

@ANIMA BURGER

🕒 THE GOURMET & CHIPS <sup>AGF</sup> . 30

Carne di Wagyu  
maionese al caramello di Soia  
Roquefort  
Scalogno all'aceto Balsamico Riserva  
Chips di Barbabietola  
Lardo di Colonnata  
Chutney di Frutta  
upgrade @ANIMA CHIPS . +3

\*\*\*

🕒 THE GOURMET & CHIPS <sup>AGF</sup> . 30

Wagyu Beef  
Soy Caramel Mayonnaise  
Roquefort  
Shallots with Balsamico Riserva Vinegar  
Beetroot Chips  
Lardo di Colonnata  
Fruit Chutney  
upgrade @ANIMA CHIPS . +3

\*\*\*

🕒 THE GOURMET & CHIPS <sup>AGF</sup> . 30

Wagyu Rindfleisch  
Soja Karamell Mayonnaise  
Roquefort  
Schalotten in Riserva Balsamico Essig  
Rote Bete Chips  
Lardo di Colonnata  
Fruchtchutney  
upgrade @ANIMA CHIPS . +3



ristorante bistro

@ANIMA BURGER

🕒 THE CLASSIC ONE & CHIPS <sup>JAG</sup> . 18

Carne di Manzo Piemontese  
Insalata  
Cetriolo sott'aceto Home made  
Cipolla stufata  
Peperone grigliato  
Guanciaie  
Scamorza affumicata  
upgrade @ANIMA CHIPS . +3

\*\*\*

🕒 THE CLASSIC ONE & CHIPS <sup>JAG</sup> . 18

Beef from Piemonte  
Salad  
Homemade pickled cucumber  
Stewed onion  
Grilled pepper  
Cured pork cheek  
Smoked Scamorza cheese  
upgrade @ANIMA CHIPS . +3

\*\*\*

🕒 THE CLASSIC ONE & CHIPS <sup>JAG</sup> . 18

Piemontesisches Rindfleisch  
Salat  
Hausgemachte eingelegte Gurke  
Geschmorte Zwiebeln  
Gegrillte Paprika  
Luftgetrocknete Schweinebacke  
Geräucherter Scamorza Käse  
upgrade @ANIMA CHIPS . +3



ristorante bistro

## SECONDI

- ① **@ANIMA FLANK O RIBEYE** 🍷 ICG\* . 24  
FLANK Steak Dry Age o Rib Eye Dry Age, crema di Sedano Rapa, Cipolla Croccante  
*Flank or Rib Eye Steak Dry Age, BBQ Salsa, cream of celeriac, crispy onions*  
Flank oder Rib Eye Steak Dry Age, Selleriecreme & knusprige Zwiebeln
- ① **FARAONA** 🍷 JG\* . 20  
Rolata di Faraona Miroglio Laccata alla Birra, Porro, Tzatziki di Rapa, Yogurt e Timo  
*Guinea Fowl Roll (Miroglio Farm) lacquered with beer, leek, turnip Tzatziki, yoghurt and thyme*  
Perlhuhnrolle (Miroglio Farm), lackiert mit Bier, Lauch, Rüben Tzatziki, Joghurt & Thymian
- ① **CAPRIOLO** 🍷 H\* . 20 **(WILD SELECTION MENU)**  
Stufato di Capriolo e Polenta Taragna  
*Roe Deer Stew and Taragna Polenta (corn & buckwheat)*  
Eintopf vom Reh & Polenta Taragna (Mais & Buchweizen)
- ① **MERLUZZO** 🍷 DM\* . 22  
**[BARBERA FISH FESTIVAL ottobre 2024]**  
BARBERA  AGLIANO  
Filetto di Merluzzo in Olio Cottura, Salsa alla Nocciola, Carota al Miele e Aglio Nero Fermentato  
*Cod fillet poached in oil, hazelnut sauce, honey carrots and fermented black garlic*  
Kabeljaufilet in Öl pochiert, Haselnusssauce, Honigkarotten & fermentierter schwarzer Knoblauch

7



ristorante bistro

## @ANIMA STREET FOOD SELECTION

- ① **FISH & CHIPS** ACD . 14  
Pescato del giorno impanato e chips  
*Breaded Fish of the day & chips*  
Panierter Fisch des Tages & Pommes  
upgrade @ANIMA CHIPS . +3
- ① **@ANIMA x LUISET COSTINA & CHIPS** ACJM . 14  
Costina frita e impanata e Salsa Soowee  
*Breaded, shredded and fried ribs with Soowee Sauce*  
Panierte, gezupfte und frittierte Rippchen mit Soowee Sauce  
upgrade @ANIMA CHIPS . +3
- ① **@ANIMA BURRITO & CHIPS** 🍷 JC . 14  
Burrito ripieno di PANISSA VERCELLESE  
*Burrito filled with Panissa Vercellese (rice, beans, salame, guanciale red wine)*  
Burrito gefüllt mit Panissa Vercellese (Reis, Bohnen, Salami, Schweinebacke, Rotwein)  
upgrade @ANIMA CHIPS . +3



8



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



not suitable for Take-away/room service

possibili allergeni | possible allergens

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

created by Riccardo – Matteo – Giada – Chiara –  
Kristian – Andres – Jahid - Mario  
eat. relax. enjoy. repeat.



ristorante bistro



## @ANIMA MENU AUTUNNO 2024

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.*



created by Riccardo – Matteo – Giada – Chiara –  
Kristian – Andres – Jahid - Mario  
eat. relax. enjoy. repeat.