

ANIMA

ristorante bistro



good food – good mood

@ANIMA LUNCH MENU



🕒 12-18

good food – good mood

+ @ANIMA PRIMAVERA 2024

LUNCH MENU

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.



ANTIPASTI

Ⓜ **LUIS VUITON** 🍷 DC* . 10

Il nostro classico @ANIMA Vitello Tonnato

Cold thinly sliced veal fillet served on tuna sauce

Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce

Ⓜ **Toc ed Bosc** 🍷 CDGM* . 20

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

Ⓜ **CRUDO e MELONE** 🍷 DN* . 9

Prosciutto crudo di Luiset e Melone

Sliced melon with raw ham from Luiset farm

Melone mit rohem Schinken von der Luiset Farm

Ⓜ **TAR TRATTATA'** 🍷 G* . 10

Carne Cruda, Crema di Robiola e Insalatina fresca di Asparagi

Veal tartare with Robiola cheese & fresh green asparagus salad

Kalbs-Tatar mit Robiola Käse & frischem grünen Spargelsalat

Ⓜ **CAPRESE** 🍷 . 8

Di Pomodoro e Mozzarella

Tomatoes and mozzarella

Melone mit rohem Schinken von der Luiset Farm

@ANIMA FARINATA SELECTION

Ⓜ **Nature, just con Pepe macinato** 🍷 🌿* . 8

Nature, just with ground pepper

Nature, nur mit gemahlenem Pfeffer

Ⓜ **Guanciale** 🍷* . 10

Thinly sliced cured pork cheek

Dünn geschnittene luftgetrocknete Schweinebacke

Ⓜ **Vacca blu** 🍷 🌿G* . 10

Blue cow milk cheese

Blauschimmelkäse (Kuhmilch)

Ⓜ **Vegetariana** 🍷 🌿* . 10

Vegetarian

Vegetarisch



@ANIMA - **POKEBOWL**, si ma Piemunteis neh!

Ⓜ **LENGA & PUVRUN** 🍷^{DC*} . 15

Riso, Peperoni, Bagnetto Verde, Acciughe, Uovo sodo e Prosciutto di Lingua di Vitello

*opzione vegetariana disponibile 🌿

Rice, peppers, Bagnetto Verde, anchovies, boiled egg and veal Prosciutto

*vegetarian option available 🌿

Reis, Paprika, Bagnetto Verde, Sardellen,
gekochtes Ei und Kalbsschinken

*vegetarische Option verfügbar 🌿

Ⓜ **SAUTISSA** 🍷^{CD*} . 15

Riso, Salciccia di Bra, Fagiolini, Pomodorini Confit, Patata alla Maionese e Tonno

*opzione vegetariana disponibile 🌿

Rice, Bra Sausage, Green Beans, Confit Tomatoes, potato with mayonnaise and tuna

*vegetarian option available 🌿

Reis, Bra-Wurst, grüne Bohnen, konfierte Tomaten, Kartoffeln mit Mayonnaise und
Thunfisch

*vegetarische Option verfügbar 🌿

INSALATE

Ⓜ **PROFONDO ROSSO** 🍷^{IGDJ*} . 14

Radicchio, Tonno rosso crudo, Cipolla rossa, Barbabietola, French dressing

Salad with radicchio, raw red tuna, red onions, beetroot, and French dressing

Frischer Radicchio Salat mit rohem rotem Thunfisch, roter Zwiebel, roter Beete und French
Dressing

Ⓜ **@ANIMA SALAD** 🍷🌿^{GCM*} . 14

Misticanza, Uovo Pochè, Nocciole Toastate, Toma, Albicocca essiccata, Salsa Yogurt

*Mixed leaves, poached egg, toasted hazelnuts, Toma cheese, dried apricots & yogurt
sauce*

Gemischter Salat, pochiertes Ei, geröstete Haselnüsse, Toma-Käse, getrocknete Aprikosen,
Joghurtsauce

Ⓜ **CAESAR @ANIMA SALAD** ^{AGCI*} . 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



PRIMI

🍴 LASAGNA MEDITERRANEA ^{ACDNBJ} . 12

Di pasta fresca fatta in casa con Ragù di Vitello, Uovo sodo, Prosciutto, Piselli, Besciamella
Fresh homemade pasta with veal ragout, hard-boiled egg, ham. Peas & Bechamel sauce
Frische Hausgemachte Pasta mit Kalbsragout, gekochtem Ei, Schinken, Erbsen & Bechamelsauce

🍴 GNOCCHO ^{ACJMC*} . 12

Di patata Rossa fatta in casa con pesto di Rucola, Noci e Stracchino
Fresh homemade gnocchi with rocket pesto, walnuts & Stracchino cheese
Frische Hausgemachte Gnocchi mit Rucola Pesto, Walnüssen & Stracchino Käse

🍴 NORMA ^{ACG*} . 12

Pasta del giorno alla Norma con Salsa di Pomodoro, Melanzane e Ricotta Salata
Fresh homemade pasta of the day alla Norma with tomato sauce, aubergines and salted ricotta
Frische Hausgemachte Pasta des Tages alla Norma mit Tomatensauce & gesalzenem Ricotta

SECONDI

🍴 180GR @ANIMA DRY AGE ^{ICG*} . 22

Rib Eye, Songino, Salsa all'Uovo acido e Senape
Rib Eye, lamb's lettuce, vinegar, egg and mustard sauce
Rib Eye, Feldsalat, Essig-, Eier- und Senfsauce

🍴 CLASSIC BURGER & CHIPS ^{AJKHM*} . 16

Burger di Manzo, Misticanza, Pomodoro, Cetriolo, salsa @ANIMA
Beef patty, salad, tomato, cucumber & @ANIMA sauce
Rindfleisch Patty, Salat, Tomate, Gurke & @ANIMA Sauce
+ @ANIMA CHIPS . +3

🍴 POLIPO BURGER & CHIPS ^{NA*} . 16

Polipo scottato, Rucola, Paté di Olive e Peperoni
Pan-fried octopus, rocket, olive & pepper patè
Gebratener Tintenfisch, Rucola, Oliven- und Paprikapaste
+ @ANIMA CHIPS . +3



🍴 **MELANZANA BURGER & CHIPS** 🌿CGD* . 15

Panino Vegetariano di Melanzana, Bagnetto Rosso, Toma al Peperoncino e Erbette

Vegetarian sandwich with aubergine, Bagnetto Rosso, Toma cheese with chili and herbs

Vegi Sandwich mit Auberginen, Bagnetto Rosso, Toma Käse mit Chili & Kräutern

+ @ANIMA CHIPS . +3

🍴 **TOAST** ICG* . 8

Di Prosciutto cotto e Toma

Toast with cooked ham and Toma cheese

Toast mit Kochschinken und Toma Käse

🍴 + @ANIMA CHIPS . +8

@ANIMA DOLCE SELECTION

🍴 **TORTA DELLA NONNA** 🌿G* . 7

Pasta frolla ripiena di crema al limone e guarnita di pinoli cotta in forno

Shortcrust pastry filled with lemon cream, garnished with oven baked pine nuts

Mürbeteigtörtchen mit Zitronencreme gefüllt & mit Pinienkernen verziert

🍴 **PANNA COTTA** 🌿G* . 7

Al Latte di Cocco e Composta di Frutta e Ninja Fruit

With coconut milk, fruit compote and sliced fruits

Mit Kokosmilch, Fruchtcompott und Früchten

🍴 @ANIMA Gelati **PEPINO** from 1884 🌿GCM*

Il Pinguino Fior di Latte / Milk / Milcheis . 4

Il Pinguino Nocciola / Hazelnut / Haselnuss IGP . 4.50

Il Pinguino Gianduja / Nougat . 4

Il Pinguino Caffè BIO . 4

Sorbetto BIO al Mango . 4

🍴 **CONCLUDERE / TO FINISH**

Amaro

Moscato

Porto

... *chiedere al cameriere!* / ask your waiter 😊



LA FINE

- 🍷 Coperto / Service · 2.50
- 🍷 Acqua / Water cl 0,7 · 2
- ☕ Caffè / Espresso · 2
- ☕ Cappuccino · 2.50
- 🍷 Grappa · da partire da 4
- 🍷 Amaro · da partire da 4



glutenfree



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



relaxation



loading...

