

Λ

ANIMA

ristorante bistro

menu

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

Λ

eat.

relax.

enjoy.

repeat.



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)



Selvaggina



WILD MENÜ 4 GÄNGE · 62

CARPACCIO di FILETTO di CERVO ☘️✖️⏰

Hirschfilet-Carpaccio mit Kohl, Brokkoli und Genepy (Kräuterlikör) Öl

TAGLIATELLE al Ragù di CAPRIOLO 🍔 JACHM

Hausgemachte Tagliatelle Pasta mit Rehragout, Barbera,
Kastanien und Kakaopulver

CINGHIALE ☘️✖️⏰ GJH

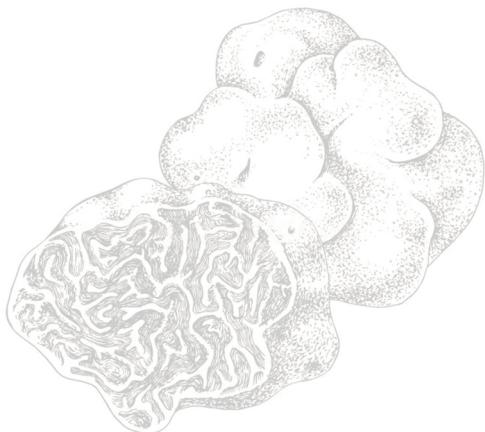
Wildschein-Civet (mariniert und geschmort) mit
Waldbeeren und cremiger Polenta

Marron Glace' ☘️✖️⏰ cgm

Kastanien Namelaka (Creme), glasierte Maroni,
Honig-Tuile und Kakao-Crumble



Tartufo Bianco D'alba



WEISSE ALBA TÜFFEL MENÜ · 4 GÄNGE · 100

CARNE CRUDA & tartufo

Traditionelles Kalbstartar & weißer Trüffel

TAJARIN 30 tuorli & tartufo

Tajarin Pasta mit 30 Eigelb & weißer Trüffel

SIRLOIN & tartufo

Controfilletto vom Kalb & weißer Trüffel

RICOTTA & tartufo

Ricotta Mousse & Zabaione & weißer Trüffel



A

à la carte



Taglieri

TAGLIERE di Salumi Luiset M · 12/18

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

Tagliere di Formaggi artigianali G · 12/18

Holzbrett mit 3 oder 6 verschiedenen Käsesorten aus lokalen Käsereien

Tagliere misto di Salumi & Formaggi GM · 14/20

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

TOC ed BOSC ACDGM · 25

Traditionelles Holzbrett mit einer Auswahl unserer Antipasti, Aufschnitt/Salami und Käse für 2 Personen



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

Bra & Funghi · 10

Farinata mit Wurst aus Bra und Pilzen

Vacca blu G · 10

Farinata with Blauschimmelkäse aus Kuhmilch

Vegetariana · 10

Farinata mit gegrilltem Gemüse



Antipasti

CARPACCIO di FILETTO di CERVO · 18 *Wild Selection*

Hirschfilet-Carpaccio mit Kohl, Brokkoli und Genepy (Kräuterlikör) Öl

ANIMA Luis Vuitton · 14

Kalter, dünn aufgeschnittener Kalbsbraten, frischer Thunfisch-Tartar, Kalbsreduktion, dehydrierte Sardellen und Kapernäpfel

TAR TRATTATA' · 14

Kalbstartar mit einer leichten Bagna Cauda Sauce (Sardellen, Knoblauch, Olivenöl), und grünem Apfel

ORTO & ALPEGGIO · 12

Lauch-Flan mit Raschera-Käse Sauce

CROSTONE BIANCO · 12

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

SGOMBRO · 14

Makrele serviert auf einem Bett aus Linsen, Lauch und Kardamom



Insalate

PARISIENNE ☺⌚CD . 14

Gemischter Salat, gerösteter Schinken, hartgekochtes Ei, Bohnen, Toma-Käse, Kartoffeln, Oliven und Tomaten

ANIMA SALAD ☺🌿⌚GM . 14

Gemischter Salat, Kichererbsen, geröstete Haselnüsse, Rote Beete, Torre Käse, Joghurtsauce mit aromatischen Kräutern und Gewürzen

CAESAR SALAD ☺⌚GICA . 14

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

RADICCHIO ☺🌿⌚GC . 14

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





Primi

TAGLIATELLE al Ragù di CAPRIOLO JACHM . 22 *Wild Selection*

Hausgemachte Tagliatelle Pasta mit Rehragout, Barbera, Kastanien und Kakaopulver

RISOTTO al FAGIANO GJH . 24 *Wild Selection*

Risotto mit Fasan, Rosmarin und Orangenzesten
(15 min Zubereitungszeit)

GNOCCO GCA . 15

Gnocchi aus Vollkornmehl, Kürbiscreme und ein Pecorino-Schwarzkohl Crumble

LASAGNA ACG . 18

Hausgemachte Steinpilz-Lasagne

TAJARIN AD . 15

Hausgemachte Tajarin Pasta mit Butter, Sardellen und mit getrockneten Tomaten gewürzten Brot-Crumble





Cotture Steak

BLEU 35/40°C

Rot – sehr weich und saftig

ENGLISH 45/50°C

Rot – weich und saftig - Empfohlen für FLAT IRON Steak

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

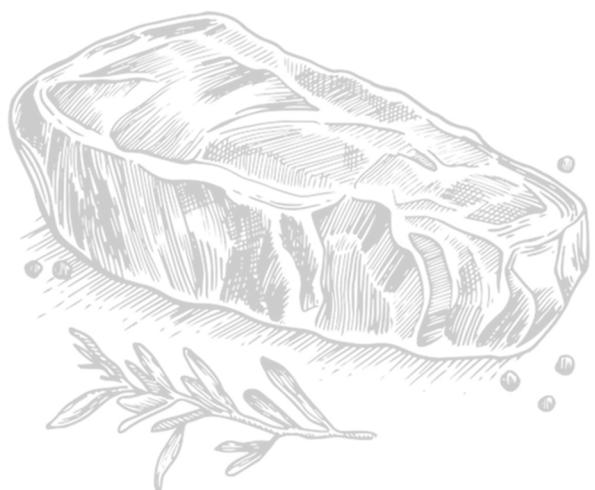
MEDIUM WELL 70°C

Einheitlich ohne rosa Kern – fest, etwas trockener

WELL DONE 73/75°C

Gleichmäßige Farbe – sehr fest und etwas trocken

***°C Kerntemperatur**





Steak

FLAT IRON STEAK – 200 gr GM . 28

Mit Haselnussbutter, Selleriecreme und marinierten roten Zwiebeln

TOMAHAWK – 900 gr/1kg GM . 48

Mit Haselnussbutter, Selleriecreme und marinierten roten Zwiebeln

SIRLOIN – 200 gr GM . 32

Mit Haselnussbutter, Selleriecreme und marinierten roten Zwiebeln

Contorni & Side

PATATE al forno . 5

Ofenkartoffeln mit Rosmarin

ERBETTE . 7

Mit Knoblauch, Öl und Chili sautierte Rote-Beete-Blätter

PATATA . 5

Ofenkartoffel





Secondi

CINGHIALE GJH . 22 *Wild Selection*

Wilschein-Civet (mariniert und geschmort) mit Waldbeeren und cremiger Polenta

ANATRA J . 25

Gebratene Ente, Orange, Pak Choy und Rotkohl

TROTA JD . 22

Gegrillte Bergforelle, Fenchelcreme und kandierte Zitrone

FRICANDO' JH . 20

Rindfleisch-Fricandò (Eintopf), Schwarzwurzel, Pastinake und Marsala Weinreduktion

A

süsser

Abschluss...



Dolce & Dessert

Marron Glace' . 9

Kastanien Namelaka (Creme), glasierte Maroni,
Honig-Tuile und Kakao-Crumble

PERA & CIOCCOLATO . 9

Bayrische Creme mit Birnen, Birnenkompott,
Schokoladenkeks und Kakaowolke

TORTA DI ARANCE . 9

Orangenkuchen mit Orangensorbet und Baiser



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