



## ANTIPASTI

### A1 | Tar Tara Trattata' IM 12

Carne cruda, maionese alla nocciola e sedano ghiaccio  
*Veal tartare with hazelnut mayonnaise & iced celery*

### A2 | Louis Vit-ton CD 12

Girello di vitello in salsa tonnata  
*Cold thinly sliced veal fillet served on tuna sauce*

### A3 | Cardo cauda G 12

Cardo, crema al topinambur e spuma alla bagna cauda  
*Cardon, cooked at low temperature with Jerusalem artichoke cream & Bagna cauda (anchovies)*

### A4 | Simply the BEST! G 10

Pera ripiena di vacca blue e arrotolata nello speck e zucchero di canna  
*Pear stuffed with Blue cheese (cow) and wrapped in cane sugar caramelized bacon*

### 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 ACG 10

Arancini - castagne, toma e noci (5pz)  
Rice balls - chestnuts, toma cheese & walnuts (5pcs)

## TAGLIERI

### B1 | Tagliere di Salumi di Luiset (3/6 varietà) M 10/16

(3/6 varietà)  
*Board with 3 or 6 different varieties of salami from Luiset farm*

### B2 | Tagliere di Formaggi artigianali (3/6 varietà) G\* 10/16

*Board with 3 or 6 different varieties of artisan cheeses*

### B3 | Tagliere Misto GM 12/18

**(Piccolo/Grande misti di salumi e formaggi)**  
*Board with a mix of salami and cheeses (small/large)*

### B4 | Toc ed Bosc ACDGM 25

mini carne cruda, mini-vitello tonnato, mini-farinata, 2 salumi e 2 formaggi (per 2 persone)  
*Traditional Board with veal tartare, cold thinly sliced veal fillet and tuna sauce, chickpea pancake, 2 varieties of salami + 2 varieties of cheese (for 2 pax)*

## CONTORNI

### C1 | Verdure miste stagionali al forno 6

*Mixed oven roasted seasonal vegetables*

### C2 | Patatine fritte E 5

*Potato Chips*

### C3 | Patate al forno 5

*Oven potatoes*

### C4 | Anima salad CG 13

Misticanza, uovo pochè, toma al pepe, mela e speck croccante  
*Mixed leaves, poached egg, Toma cheese with pepper, apple & crispy bacon*

### C5 | CAESAR «Anima Salad C 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 AC 15

Burger di manzo, misticanza, cetriolo, maionese  
*Beef patty, salad, cucumber & mayonnaise*

EXTRA per Classic Burger ·

Rosti di patate - Potato rosti +4

Bacon - Bacon +2

Vacca Blue - blue cheese (cow) +2

Toma - Toma cheese +2

Cipolla - onions +2

Burger di Manzo - beef patty +5

Tonno scottato - seared tuna +5

### D2 | ANIMA panino Giapponese & Chips ACF\* 17

Panino con Tatakì di Fassona marinato (temperatura ambiente), rucola e maionese al lime

*Marinated beef Tatakì (served at room temperature), rocket & lime mayonnaise*

### D3 | Mr. Codfish & Chips ACDG 15

Panino al Brandacujun (baccalà olive e patate) misticanza e salsa tartara  
*Panino with bacalao patty (salted cod, olives, and potatoes), mixed salad & sauce tartar sauce*

### D4 | CERVO JH 20

Cervo in umido, ceci e triangoli di polenta arrostiti

*Venison stew with chickpeas & roasted polenta triangles*

### D5 | GRISSINOPOLI AC 18

Seppia, caponata di melanzane, pomodoro confit e oliva disidratata  
*Cuttlefish, aubergine caponata, tomato confit & dehydrated olives*

### D6 | Red Sea DG 19

Millefoglie di melanzane, salsa al pomodoro, basilico, mozzarella & Parmigiano  
*Aubergine millefeuille, tomato sauce, sasil, mozzarella & Parmesan*

### D7 | CAPUNET GH 16

Tatakì di manzo, marinata nella soia, mirin & aceto di riso, songino, cipolla in agrodolce, aglio croccante, servito a temperatura ambiente  
*Beef Tatakì, marinated in soy sauce, mirin & rice vinegar, lambs' lettuce, sweet and sour onions, crispy garlic, served at room temperature*

## DESSERT

### E1 | DIPLOMAT GIAC · 10

Éclair diplomatice allo zabaione, gelatina di passito e granella di mandorle

*Diplomatic éclair with zabaglione cream, passito jelly & chopped almonds*

### E2 | Autunno GAMC 9

Frutta di stagione a fette

*Slices of seasonal fruits*

### E3 | The SILVA ACEG 10

Bunet e spuma all'amaretto

*Piemontese chocolate pudding with Amaretto foam*

## possibili allergeni | possible allergens

\*non contengono glutine | gluten free

**A** glutine | gluten

**B** crostacei | crustaceans

**C** uova | eggs

**D** pesce | fish

**E** arachidi | peanuts

**F** soia | soya

**G** latte | milk

**H** sedano | celery

**I** senape | mustard

**J** solfiti | sulphites

**K** sesamo | sesame

**L** lupini | beans

**M** frutta a guscio | nuts

**N** molluschi | molluscs

## ANIMA LOUNGE & BISTRO

Regione Quartino 6 Calamandrana 14042

T& Whatsapp: 0141 769 109