



ANTIPASTI

A1 | Bosco |* · 13

Carne cruda di filetto di Cervo, chips di riso venere e salsa di senape & miele
Venison tartare with rice chips and honey & mustard sauce

A2 | Tar Tara Trattata' IM* · 12

Carne cruda, salsa di senape & miele, cialda croccante al riso venere
Veal tartare with mustard & honey sauce, crispy rice wafer

A3 | Louis Vit-ton CD* · 12

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

A4 | Tuberi GG* · 10

Sformatino di topinambur e patata rossa, crema di Bagna Cauda e chips di carciofo
Flan with Jerusalem artichoke and potatoes, Bagna cauda (anchovies and garlic) cream and artichoke chips

A5 | Mandarini ACG · 10

Per favore chiedi al cameriere (5pz)
Please ask your waiter for details (5pcs)

A6 | 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

TAGLIERI

B1 | Tagliere di Salumi di Luisset (3/6 varietà) M 9/15

Board with 3 or 6 different varieties of salami from Luisset farm

B2 | Tagliere di Formaggi artigianali (3/6 varietà) G* 9/15

Board with 3 or 6 different varieties of cheeses from Moasca & Loazzolo producers

B3 | Tagliere Misto Piccolo/Grande (misti di salumi e formaggi)

GM* 12/18

Small / Big board with a mix salami and cheeses

CONTORNI

C1 | Misto verdure stagionali al forno * 6

Mixed oven roasted seasonal vegetables

C2 | Patatine fritte E* 5

Potato Chips

C3 | Profondo rosso DGI* · 13

Radicchio, tonno rosso crudo, cipolla rossa, barbabietola, french dressing
Salad with radicchio, raw red tuna, red onions, beetroot, and french dressing

C4 | Anima salad G* 10

Insalata di songino, uovo pochè, croutons, ratatouille di verdure invernali & crema di bagna cauda
Lambs lettuce, poached egg, croutons, winter vegetables ratatouille & bagna cauda cream

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 A 12

Burger di manzo, misticanza, pomodoro, cetriolo sottaceto, maionese
Beef patty, salad, tomato, homemade pickled cucumber & mayonnaise

Extra per classic burger | Extras for classic burger +2

Bacon / Uovo / Vacca Blue / Toma / Cipolla / Extra manzo burger+5
Bacon / Fried egg / Blue cheese / Toma cheese / Onion / extra beef patty+5

D2 | ANIMA Grissinopoli Burger & Chips ACF · 15

Petto di pollo alla Milanese impanato nei grissini, insalata e salsa Rubra
Chicken Milanese breaded in a breadsticks crust, salad, red rubra sauce (ketchup made from red peppers, spices, and tomatoes)

D3 | Mr. Codfish & Chips ACDG · 15

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

D4 | Cervo JH* · 19

Stufato di Cervo e polenta
Venison stew with polenta

D5 | Morbida GJ* · 20

Guancia di vitello, purea di carote e vaniglia, radicchio scottato
Veal cheek, carrot and vanilla puree, seared radicchio

D6 | Fishballs ADG · 19

Polpette di pesce, salsa all'uovo acido, chutney di agrumi e yoghurt
Fish balls with pickled egg, citrus chutney & yoghurt

D7 | Octo AJD · 19

Polpo in umido con patate e cipolla, pane alle olive
Stewed octopus with potatoes, onion, and olive bread

DESSERT

E1 | Green CGEM* · 10

Brownie al cioccolato, curd di kiwi e mousse di mela verde e sedano
Chocolate brownie, kiwi curd, green apple & celery mousse

E2 | ANIMA tiramisù CG* · 9

Biscuit (pasta biscotto), mousse al caffè e crema pasticcera al Mascarpone
Biscuit (cookie dough), coffee mousse and Mascarpone custard

possibili allergeni | possible allergens

*non contengono glutine | gluten free

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

ANIMA

Regione Quartino 6 Calamandrana 14042

T& Whatsapp: 0141 769 109



TAKE AWAY
BEVANDE

BEVANDE 

Cola, Fanta, Sprite,
Estathé limone, Estathé pesca **3**

BOLLICINE 

Spumante "Anima" **14**

Vizio di famiglia
L'Armangia **15**

Alta Langa Andrea
Ivaldi Dario **30**

Champagne Rosé d'Helene
Benoit Cocteaux **45**

Champagne Tradition NV
Pierre Brocard **39**

VINI BIANCHI 

Langhe Arneis DOC Rivera
Paola Massa **16**

Gavi DOCG Rovereto
Michele Chiarlo **16**

Monferrato Bianco DOC EnneEnne
L'Armangia **16**

Ortswein Riesling Trocken
Im Weinegg **19**

Chardonnay Sonoma County 2012
Fender Armida **19**

VINI ROSATI 

La Francesca
Paola Massa **14**

VINI ROSSI

Barbera d'Asti Sopra Berruti
L'Armangia **12**

Barbera d'Asti Sup. Valsarmassa
La Giribaldina **9**

Nizza 1613
Ivaldi Dario **16**

Belemnit Frühburgunder
Clauss **48**

Mendoza Malbec Reserve
Caelum **40**

VINI DA DESSERT 

Moscato Canelli
L'Armangia **15**

"Natural Sweet" Stellenbosch
Viognier 2012
Arra **18**

 **IN PERFETTA TEMPERATURA**
AT PERFECT TEMPERATURE

VUOI DEL GHIACCIO, CHIEDICELO!
IF YOU NEED EXTRA ICE, JUST LET US KNOW!