

ANIMA

ristorante bistro



GOOD FOOD – GOOD MOOD

lunch menu ristorante bistro

12:00 – 18:00

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

- ① **PRANZO - VITELLO TONNATO** ^{IM} · 10
Girello di vitello in salsa tonnata
Cold thinly sliced veal fillet served on tuna sauce
Dünn aufgeschnittener Kalbsbraten mit Thunfischsauce

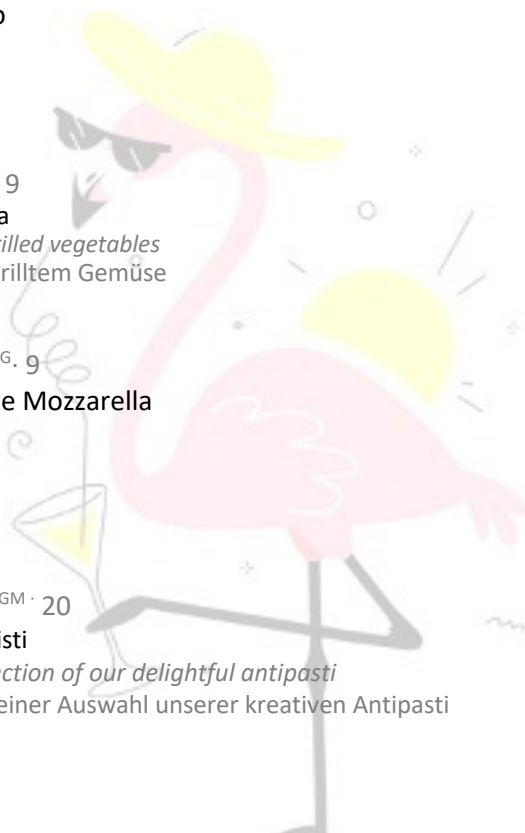
- ① **PRANZO - CARNE CRUDA** ^{MG} · 10
Carne cruda, pistacchio e Stracchino
Veal tartare with pistachios and Stracchino cheese
Kalbs-Tatar mit Pistazien und Stracchino Käse

- ① **ARANCINI** ^{ACGM} · 9
Arancini di Riso del Giorno
Rice balls of the day
Reisbällchen des Tages

- ① **FARINATA con verdure** * · 9
Farinata con verdure grigliata
Thin chickpea pancake with grilled vegetables
Kichererbsen-Fladen mit gegrilltem Gemüse

- ① **Prosciutto crudo 'Luiset'** ^G · 9
Prosciutto crudo di Luiset e Mozzarella
Sliced melon with raw ham
Melon mit rohem Schinken

- ① **PRANZO - Toc ed Bosc** ^{ACDGM} · 20
Una selezione di antipasti misti
Traditional Board with a selection of our delightful antipasti
Traditionelles Holzbrett mit einer Auswahl unserer kreativen Antipasti



PRIMI PIATTI

- ① **Trofie** ^{ACMG} · 12
Trofie al pesto
Homemade trofie pasta with pesto
Hausgemachte Trofie pasta mit Pesto

- ① **LASAGNA** ^{ACG} · 13
Lasagna mediterranea con ragù di manzo, piselli, uovo, prosciutto, besciamella e Scamorza
Homemade mediterranean lasagna with beef, peas, egg, ham, bechamel & Scamorza
Hausgemachte Lasagne ‚mediterranea‘ mit Rinderragout, Erbsen, Ei, Schinken, Bechamel & Scamorza



SECONDI & BURGER

🍷 **RIBEYE** ^{GI} · 22

Rib eye Dry Age con songino e salsa alla Senape e Miele
Rib Eye steak Dry Age with lambs lettuce & honey mustard sauce
Rib Eye Steak Dry Age mit Feldsalat & Honig-Senf Sauce

🍷 **POLPO** ^N · 20

Polpo, crema di piselli, cipolla marinata
Octopus, pea crème and marinated onions
Oktopus, Erbsen-Creme und marinierte Zwiebeln

🍷 **Classic Burger & Chips** ^{AK} · 15

Burger di Manzo, misticanza, cetriolo, maionese
Beef patty, salad, cucumber & mayonnaise
Rindfleisch Patty, Salat, Gurke & Mayonnaise

🍷 **Burger vegetariano & Chips** ^{AKCG} · 15

Panino vegetariano di 'Burger' vegetariano
Panino with vegetarian 'Burger'
Panino mit vegetarischem 'Burger'

🍷 **TOAST** ^{AGK} · 8

Toast di prosciutto cotto e toma
Toast with cooked ham and toma cheese
Toast mit gekochtem Schinken und Toma Käse



INSALATE & CONTORNI

🍷 **Anima Salad** ^{GM} · 14

Misticanza, Prosciutto d'anatra, arancia, noci, melograno e toma
Mixed leaves, duck prosciutto, oranges, walnuts, pomegranate & toma cheese
Gemischter Salat, Enten-Prosciutto, Orange, Walnüsse, Granatapfel & Toma Käse

🍷 **Profondo rosso** ^{DI} · 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

🍷 **CAESAR @Anima Salad** ^{CA} · 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
Romana Salat, gegrillte Hühnerbrust, Parmesan-Späne, Tartare-Sauce & Croutons

🍷 **Patatine fritte** · 5

Potato chips
Pommes



DOLCI

- 🍷 **Panna cotta** ^G · 6
Panna cotta alla vaniglia e macedonia di frutta
Vanilla panna cotta with fruit salad
Vanille Panna cotta mit Fruchtsalat

- 🍷 **Gelato artigianale** ^{GC} · 6
3 palle / scoops / Bällchen

- 🍷 **Sorbetto artigianale** ^C · 6
3 palle / scoops / Bällchen

- 🍷 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



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

* non contengono glutine | are gluten free

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