

ANIMA

ristorante bistro

our menu

Il nostro menù offre piatti stagionali e la migliore
combinazione di cucina piemontese e italiana,
preparati freschi con ingredienti locali.

^

eat.

relax.

enjoy.

repeat.



aperitivi

Cocktail leggeri e rinfrescanti per stuzzicare l'appetito e iniziare il pasto con classe.

- Anima Spumante **bianco** · 6
- Anima Spumante **rosé** · 7
- Anima **Alta Langa** bianco · 10
- Spumante no-alcool** · 7
- Aperol Spritz** / no-alcool · 10
- Campari Spritz** / no-alcool · 10
- Martini** · 10
- Gin Tonic** / no-alcool · 10
- Birra alla spina **Lager** · 6/8
- Birra alla spina **Weissbier** · 6/8

vino al bicchiere

Una selezione di vini – serviti al bicchiere per accompagnare perfettamente il tuo pasto.

- Anima NEBIANCO **Arneis** · 6
- Anima **ROSATO** · 6
- Anima BARBE - **Barbera** · 6
- Anima NEBIUL - **Nebbiolo** · 7
- Barbera di **NIZZA** · 9
- BARBARESCO** · 13
- BAROLO** · 15
- vino no-alcool** · 7



Cibo è Condividere • Food is Sharing



In cucina crediamo che il cibo sia più di nutrimento:

è incontro, racconto, gesto.

Per questo abbiamo pensato a un'esperienza
da vivere insieme, al tavolo, senza fretta.

Condividere è il nostro invito.

La cucina selezionerà per voi un percorso di assaggi, scelti dal menu,
serviti al centro tavola per essere condivisi con i vostri commensali.

Un modo semplice e autentico per assaporare
più piatti, più storie, più emozioni.

Lasciatevi guidare.

Noi cuciniamo - voi condividete.

**Per maggiori dettagli sull'offerta condivisa, per favore controlla la
nostra lavagna o chiedete al cameriere - saremo felici di aiutare! **

Prezzo a persona · 40
(min. 2 persone)



à la carte



Taglieri

TAGLIERE di Salumi Luiset 🌿🍷^M . 12/18

3 o 6 varietà da Luiset Farm

TAGLIERE di Formaggi artigianali 🌿🍷^G . 12/18

3 o 6 varietà

TAGLIERE misto di Salumi & Formaggi 🌿🍷^{GM} . 14/20

Piccoli/grandi salumi e formaggi misti

TOC ed BOSC 🍷🍷^{ACDGM} . 25

Deliziosa selezione di antipasti per 2 persone

(disponibile la versione senza glutine)

TAGLIERE & FRICIULE ^A . 18

Tagliere di affettati misti e friciule fritte



Farinate Di Ceci

Una croccante e dorata "focaccia" di farina di ceci, cotta al forno fino a raggiungere una consistenza irresistibile: croccante all'esterno e morbida all'interno.

Semplice ma ricca di gusto, viene preparata al momento e servita calda, appena sfornata.

Ingredienti: Farina di ceci, acqua, olio extravergine di oliva, sale, pepe, rosmarino fresco.

Al Naturale 🌾🌿🕒 · 8

Farinata al naturale, con Pepe

Vacca blu 🌾🌿🕒 · 10

Farinata con vacca blu

Vegetariana 🌾🌿🕒 · 10

Farinata vegetariana



Antipasti

ANIMA Luis Vuitton 🍷🕒DHC . 14

Vitello tonnato, Ristretto di Vitello, Frutto del Capperro

TAR TRATTATA' 🍷🕒CGM . 14

Carne cruda con maionese alla Nocciola, Ravanello, Rucola e Grana

CROSTONE BIANCO ADG . 12

Pane Tostato, Baccalà Mantecato, Patate e salsa Chimichurri
(disponibile la versione senza glutine)

Insalate



ANIMA SALAD 🍷🌿🕒GMC . 14

Misticanza, Uovo Sodo, Nocciole Tostate, Formaggio Toma, Albicocca essiccata, Salsa Yogurt

CAESAR SALAD 🕒AGC . 16

Lattuga, Petto di Pollo Miroglio Grigliato, Scaglie di Parmigiano, Salsa Tartare, Crostini di Pane



Esageruma nèn!

CROQUE MONSIEUR 🍷^{AG} . 12

Tramezzino Grigliato di Prosciutto cotto e Formaggio gratinato con Besciamella

FRITTATA 🍷^{CG} . 12

Frittata di Patate e Cipolla, con salsa all'aglio nero fermentato

SUMMER ROLLS VIETNAMITA e TEQUENOS VENEZUELANO 🍷

. 12

Involtini Vietnamiti di Verdure e salsa Agrodolce 🍷🌿^K

Stick di Formaggio fritto Venezuelano 🌿^{AG}

Dal nostro ORTO

CAPRESE di POMODORO e BURRATA 🍷🌿🍷^G . 9

Insalata dei nostri Pomodori, servita con Burrata e Olio al Basilico

Zucchina Ripiena ^{AGC} . 8

Zucchine Ripiene con una farcitura di Prosciutto e Formaggio

PARMIGIANA di MELANZANA 🍷🌿^G . 12

Parmigiana di Melanzane fritte con pomodoro e Scamorza



Primi

VONGOLE & GAMBERI 🍷 ACBDJ . 16

Tagliatella, Vongole e Gamberi e la sua Bisque

3 POMODORI 🌿 AC . 14

Gnocchi di Patate al sugo di 3 pomodori e Pesto di Basilico

30 TUORLI 🍷 ACGD . 15

Tajarin, Burro alle Acciughe, Pomodoro secco e Crumble di pane





Cotture Steak

BLEU 35/40°C

Colore rosso vivo – Consistenza molto morbida e succosa

SANGUE 45/50°C

Colore rosso – Consistenza morbida e succosa

MEDIO SANGUE 55/60°C

Colore rosato – Carne cotta al punto, carne tenera – Cottura consigliata per la CONTROFILETTO Steak

MEDIO 58/65°C

Colore uniforme con un leggero rosato al centro – Carne soda ma ancora tenera

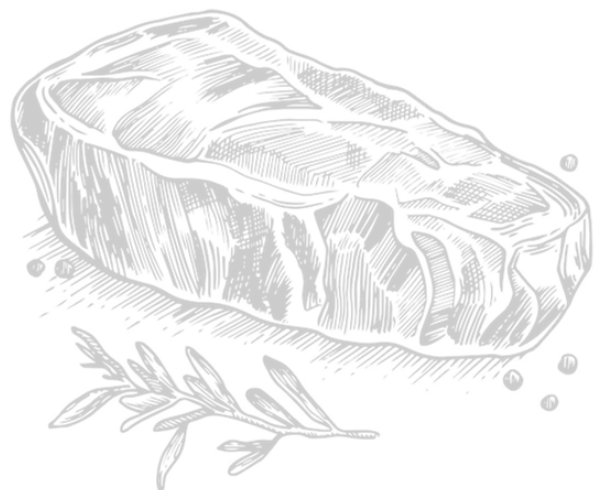
MEDIO/BEN COTTA 70°C

Colore uniforme e carne priva di rosa all'interno – Carne solida e leggermente più asciutta

BEN COTTA 73/75°C

Colore uniforme, totale assenza di rosa all'interno – Carne molto solida e asciutta

°C temperatura al cuore





Secondi

CONTROFILETTO 🍷🍷^{JIM} . 32

Controfiletto servito con Salsa Chimichurri e Spinacino con Uvetta e Pinoli

SCORFANO 🍷^{DJ} . 24

Scorfano in crosta di Zucchine, Menta e Pomodoro Ciliegino

BRANZINO 🍷^{DJ} . 22

Branzino al forno su letto di Piselli e Cipolla Caramellata

POLPETTE al SUGO ^{AGC} . 18

Polpette di Vitello al sugo con morbido purè di patate

AGNELLO 🍷🍷^{IJ} . 24

Carrè d' Agnello, salsa Chimichurri e Melanzana affumicata

Contorni & Side

PATATINE FRITTE 🌿^A . 5

PATATE al forno 🍷🌿 . 5

Patate al forno al Rosmarino

VERDURE al forno 🍷🌿^H . 5

Verdure miste al forno

INSALATA MISTA 🍷🌿 . 5



dolce finale...



Dolce & Dessert

@ANIMA Tiramisù 🍷🌿🕒CG . 9

Tradizionale Tiramisù con crema al Mascarpone e Savoiard

@ANIMA Burger Brioches 🍷🌿🕒ACG . 9

Brioches Ripiena di Gelato

PESCA 🌿🍷🕒GC . 9

Crema Catalana alle Pesca

MIMMO ci DELIZIA 🍷🌿🕒GCM . 9

Gelati & Sorbetti (3 Palline)

TAGLIERE di Formaggi artigianali 🍷🌿🕒G . 12

3 varietà

Digestivi

Una selezione raffinate per completare il pasto e rilassarsi fino a sera.

Anima **Spumante bianco** . 6

Anima **Spumante rosé** . 7

BARBERA CHINATO . 10

MOSCATO . 5

GRAPPA BERTA . 10

NEGRONI . 10

Espresso MARTINI . 15



La Fine

Coperto · 2.50

Acqua cl 0,7 · 3

Caffè · 2.50

Cappuccino · 2.50

Grappa · a partire da 5

Amaro · a partire da 5

Per Consigli, chiedi al tuo cameriere.

eat.

relax.

enjoy.

repeat.



eventuali intolleranze alimentari o allergie dovranno essere comunicate in anticipo

tutti i piatti sono conformi all'HACCP

 non contengono glutine

 vegetariano

 piatti disponibili tutto il giorno

 non adatto per take away/Servizio in camera

possibili allergeni

A glutine

B crostacei

C uova

D pesce

E arachidi

F soia

G latte

H sedano

I senape

J solfiti

K sesamo

L lupini

M frutta a guscio

N molluschi