

# ANIMA

ristorante bistro

---

## **our menu**

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



eat.

relax.

enjoy.

repeat.



## Aperitifs

Leichte und erfrischende Cocktails, die Ihren Appetit anregen und Ihr Essen stilvoll einläuten.

- Anima Spumante **bianco** · 6
- Anima Spumante **rosé** · 7
- Anima **Alta Langa** bianco · 10
- Spumante alkoholfrei** · 7
- Aperol Spritz** / alkoholfrei · 10
- Campari Spritz** / alkoholfrei · 10
- Martini** · 10
- Gin Tonic** / alkoholfrei · 10
- Birra alla spina **Lager** · 6/8
- Birra alla spina **Weissbier** · 6/8

## Weine im Glas

Eine Auswahl frischer Weine, glasweise serviert die Ihr Essen perfekt ergänzen.

- Anima NEBIANCO **Arneis** · 6
- Anima **ROSATO** · 6
- Anima BARBE - **Barbera** · 6
- Anima NEBIUL - **Nebbiolo** · 7
- Barbera di **NIZZA** · 9
- BARBARESCO** · 13
- BAROLO** · 15
- Alkoholfreier Wein** · 7



## 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)



# à la carte



# Taglieri

## **TAGLIERE di Salumi Luiset** 🌿🌱<sup>M</sup> · 12/18

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

## **TAGLIERE di Formaggi artigianali** 🌿🌱<sup>G</sup> · 12/18

Holzbrett mit 3 oder 6 verschiedenen Käsesorten aus lokalen Käsereien

## **TAGLIERE misto di Salumi & Formaggi** 🌿🌱<sup>GM</sup> · 14/20

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

## **TOC ed BOSC** 🌿🌱<sup>ACDGM</sup> · 25

Holzbrett mit einer Auswahl unserer traditionellen Antipasti für 2 Personen (glutenfrei möglich)

## **TAGLIERE & FRICIULE** <sup>A</sup> · 18

Gemischter Aufschnitt und frittierte Friciule (piemontesisches frittiertes Fladenbrot)



# 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

## **Vacca blu** 🌿🕒<sup>G</sup> . 10

Farinata with Blauschimmelkäse aus Kuhmilch

## **Vegetariana** 🌿🕒 . 10

Farinata mit gegrilltem Gemüse



# Antipasti

## **ANIMA Luis Vuitton** 🍷🍷DHC . 14

Kalter, dünn aufgeschnittener Kalbsbraten, Kalbsreduktion, Kapernäpfel

## **TAR TRATTATA'** 🍷🍷CGM . 14

Kalbstartare mit Haselnuss-Mayonnaise, Radieschen, Rucola und Grana Käse

## **CROSTONE BIANCO** ADG . 12

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

# Insalate



## **ANIMA SALAD** 🍷🍷GMC . 14

Gemischter Salat, gekochtes Ei, geröstete Haselnüsse, Toma Käse, getrocknete Aprikosen, Joghurtsauce

## **CAESAR SALAD** 🍷AGC . 16

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



# Esageruma nèn!

Wie man im Piemont sagt: Kein Überfluss – nur Balance, ehrliche Zutaten und echter Geschmack.

## **CROQUE MONSIEUR** 🍷<sup>AG</sup> . 12

Gegrilltes Käse-Schinken Sandwich mit Béchamel Sauce gratiniert

## **FRITTATA** <sup>CG</sup> . 12

Frittata aus Kartoffeln und Zwiebeln mit fermentierter schwarzer Knoblauchsauce

## **VIETNAMESISCHE SUMMER ROLLS & VENEZUELANISCHE TEQUENOS** 🍷 . 12

Vietnamesische Gemüserollen mit süß-saurer Sauce 🍷🌿<sup>K</sup>  
Venezuelanische frittierte Käsesticks 🌿<sup>AG</sup>

# Aus unserem GARTEN

## **CAPRESE di POMODORO e BURRATA** 🍷🌿🍷<sup>G</sup> . 9

Salat aus unseren Tomaten, serviert mit Burrata und Basilikumöl

## **Zucchina Ripiena** <sup>AGC</sup> . 8

Gefüllte Zucchini mit Schinken-Käse-Füllung

## **PARMIGIANA di MELANZANA** 🍷🌿<sup>G</sup> . 12

Auberginen Parmigiana frittiert mit Tomaten und Scamorza Käse



# Primi

## VONGOLE & GAMBERI 🍷 ACBDJ . 16

Tagliatella mit Venusmuscheln, Garnelen in ihrer Bisque

## 3 POMODORI 🌿 AC . 14

Kartoffelgnocchi mit 3-Tomatensauce und Basilikumpesto

## 30 TUORLI 🍷 ACGD . 15

Tajarin aus 30 Eigelb, Sardellenbutter, sonnengetrocknete Tomaten und knusprige Brotbrösel





# Cotture Steak

BLEU 35/40°C

Rot – sehr weich und saftig

ENGLISH 45/50°C

Rot – weich und saftig

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

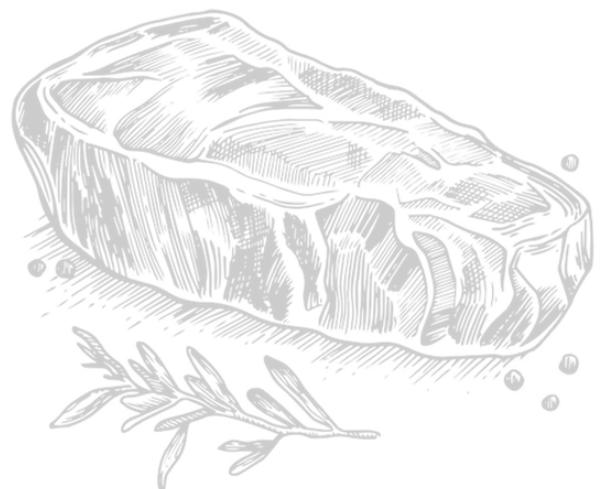
MEDIUM WELL 70°C

Einheitlich ohne rosa Kern– fest, etwas trockener

WELL DONE 73/75°C

Gleichmäßige Farbe – sehr fest und etwas trocken

\*\*°C Kerntemperatur\*\*





## Secondi

### **SIRLOIN** 🍷🍷<sup>G</sup> . 32

Sirloin Steak mit Chimichurri Sauce, Spinat, Rosinen und Pinienkernen

### **SCORFANO** 🍷<sup>DJ</sup> . 24

Drachenkopf-Fisch in einer Kruste aus Zucchini, Minze & Kirschtomaten

### **BRANZINO** 🍷<sup>DJ</sup> . 22

Gebackener Seebarsch auf Erbsen und karamellisierten Zwiebeln

### **POLPETTE al SUGO** <sup>AGC</sup> . 18

Kalbsbällchen in Sauce mit weichem Kartoffelpüree

### **AGNELLO** 🍷🍷<sup>IJ</sup> . 24

Lammkoteletts mit Chimichurri Sauce und geräucherter Aubergine

## Contorni & Side

### **PATATINE FRITTE** - Pommes frites 🌿<sup>A</sup> . 5

### **PATATE al forno** 🍷🌿 . 5

Ofenkartoffeln mit Rosmarin

### **VERDURE al forno** 🍷🌿<sup>H</sup> . 5

Gemischtes Ofengemüse

### **INSALATA MISTA** - Gemischter Salat 🍷🌿 . 5

^

süßer

Abschluss...



## Dolce & Dessert

**@ANIMA Tiramisù** 🍷🌿🕒CG . 9

Traditionelles Tiramisu mit Mascarponecreme und Löffelbiskuits

**@ANIMA Burger Brioches** 🍷🌿🕒ACG . 9

Mit Gelato gefüllte Brioches

**PESCA** 🍷🌿🕒GC . 9

Katalanische Creme mit Pfirsich

**MIMMO ci DELIZIA** 🍷🌿🕒GCM . 9

Gelato & Sorbets (3 Sorten)

**TAGLIERE di Formaggi artigianali** 🍷🌿🕒G . 12

Holzbrett mit 3 verschiedenen Käsesorten aus lokalen Käsereien

## Digestifs

Eine erlesene Auswahl, die das Essen perfekt abrunden und den Abend entspannt ausklingen lässt.

Anima **Spumante bianco** · 6

Anima **Spumante rosé** · 7

**BARBERA CHINATO** · 10

**MOSCATO** · 5

**GRAPPA BERTA** · 10

**NEGRONI** · 10

**Espresso MARTINI** · 15



## *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