



ANTIPASTI

A1 | Carne cruda, scaglie di Grana Padano DOP e scorza di limone
G* 9

Piemontese veal tartare with Grana Padano DOP flakes and refreshing lemon zest

A2 | Girello di vitello in salsa tonnata CD* 8
Cold thinly sliced veal fillet served on tuna sauce

A3 | Hummus di ceci e crudite di verdure * 5
Chickpea humus and raw vegetables

A4 | Tartar di salmone, zenzero, caviale di soia, erba cipollina
DF* 9
Salmon tartare with ginger, soy caviar and chives

A5 | Farinata ... vacca blu/guanciale/verdure grigliate A 7
Thin chickpea pancake with either Blue cow milk cheese, thinly sliced cured pork or grilled vegetables

A6 | Mini Arancini - riso, gamberetti, piselli e limone
(5 pz) ABCG 7
Mini Arancini - rice, shrimps, chickpeas and lemon

TAGLIERI

B1 | Tagliere di Salumi di Luiset (3/6 varietà) M 9/15
Board with 3 or 6 different varieties of salami from Luiset 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 (4/8 misti di salumi e formaggi) GM* 12/18
Board with a mix of 4 or 8 salami and cheeses

DESSERT

E1 | Panna cotta al Moscato con pesche marinate GJ* 6
Moscato pannacotta and marinated peaches

E2 | Bunet con salsa al caramello salato ACG 6
Piemontese chocolate pudding & salted caramel sauce

E3 | Cheesecake con caprino di Moasca, biscotto al cacao, anguria AG 6
Goat cheese Cheesecake (Moasca), cacao bisquit, watermelon

E4 | Gelato artigianale 6
3 palle (Chiedere gusti disponibili)
3 scoops (Ask on order for available flavors)

INSALATE & CONTORNI

C1 | Insalata mista con insalata, pomodoro, olive taggiasche, finocchio * 7
Mixed salad with tomatoes, Taggiasche olives and fennel

C2 | Panzanella crocante con cetrioli e pomodori AH 7
Salad with cucumber, tomatoes, and crunchy bread croutons

C3 | Insalata con tonno rosso, radicchio, barbabietola, cipolla rossa, salsa di yoghurt DG* 9
Salad with red tuna fish, radicchio, red onions, beetroot, and yoghurt dressing

C4 | Patatine fritte E* 4
Chips

C5 | Insalata verde * 4
Green salad

C6 | Verdure grigliate * 4
Grilled vegetables

C7 | Patate al cartoccio con erbe aromatiche G* 4
Oven potatoes with aromatic herbs

BURGERS & SANDWICHES & SECONDI

D1 | Anima Burger & Chips
Burger di maiale, tonno scottato, salsa tonnata, misticanza ACD 14
Pork patty, slice of seared tuna, tuna sauce, salad

D2 | Classic Burger & Chips
Burger di manzo, lattuga, pomodoro, cetriolo A 10
Beef patty, green salad, tomato, cucumber

D3 | Giardino Burger & Chips
Melanzana, pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico AG 10
Grilled Aubergine,, tomato, mozzarella and basil

D4 | Mr. Octo & Chips
Polpo, rucola, pomodoro, nocciole, maionese al limone ACDM 14
Polpo, rocket, tomato, hazelnuts, lemon mayonnaise

D5 | Hot Dog & Chips
Wurstel di Luiset, toma, peperoni, cetriolo sottaceto fatto in casa, cipolla rossa, maionese e ketchup AC 10
Hotdog from Luiset farm, toma cheese, paprika, home-pickled cucumber, red onions, mayonnaise, ketchup

D6 | Hot Vegano & Chips
Salsiccia vegana e verdure alla griglia, salsa di piselli AF 11
Vegan sausage with grilled vegetables and pea salsa

D7 | Guancia al Moscato con pure di piselli e menta HJ* 12
Veal cheek with Moscato and pea & mint puree

D8 | Milanesina & Chips AC* 11
Veal schnitzel Milanese style

D9 | Capresona tris di pomodoro, treccia Nicese (200gr), basilico G* 12
Three varieties of fresh tomatoes, braided mozzarella from Nizza (200gr), basil

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

ANIMA LOUNGE & BISTRO

Regione Quartino 6 Calamandrana 14042

T & whatsapp: 0141 769 109

BEVANDE

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

BIRRA

Franziskaner **6**

Menabrea **3**

Anastasia (bionda)
Anima Birra Artigianale **6**

Cleopatra (bionda ambrata)
Anima Birra Artigianale **6**

Leonardo (bionda doppio malto)
Anima Birra Artigianale **6**

Push Up (India Pale Ale)
Nuovo Birrificio Nicese **6**

Round8 (Birra Scura - Oatmeal)
Nuovo Birrificio Nicese **6**

Peek-a-boo (Bionda senza glutine)
Nuovo Birrificio Nicese **6**

BOLLICINE

Vizio di famiglia
L'Armangia **15**

Alta Langa Andrea
Ivaldi Dario **30**

Champagne Rosé d'Helene
Benoit Cocteau **38**

Champagne Extra Brut Saignée de la Cote
Pierre Brocard **40**

VINI BIANCHI

Roero Arneis DOCG Cayega
Tenuta Carretta 0,75 l **15**

Roero Arneis DOCG Cayega
Tenuta Carretta 0,375 l **9**

Gavi DOCG Rovereto
Michele Chiarlo **16**

Müller Thurgau Trocken
Clauss **12**

Viognier
Maison (Sud Africa) **21**

VINI ROSATI

La Francesca
Paola Massa **14**

Cereja
Tenuta Carretta **15**

VINI ROSSI

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

Barbera d'Asti Superiore Il Salice
Franco Mondo 0.375 l **12**

Nizza 1613
Ivaldi Dario **16**

Belemnit Frühburgunder
Clauss **48**

Mendoza Malbec Reserve
Caelum **40**

VINI DA DESSERT

Moscato d'Asti
La Giribaldina **12**

Moscato d'Asti
Franco Mondo **16**