



# Anima

RISTORANTE

Origini



# Antipasti

## Millefoglie di Zucchine 18

Calabacín, salsa scapece y flor de calabacín crujiente.  
Zucchini, scapece sauce and crispy zucchini flower.

## TarTacos 20

Tartar de ternera, salsa panzanella y piñones.  
Beef tartare and panzanella sauce and pine nuts.

## Anima fish and chips 21

Rape frito, mayonesa de pescado, ketchup y patatas.  
Fried monkfish, fish mayonnaise, ketchup and potatoes.



# Primi

## Sapori d'Italia 21

Risotto con tomate barbacoa, suero de bufala y aceite de albahaca.  
Risotto with BBQ tomato, bufala mozzarella whey and basil oil.

## Genovese 26

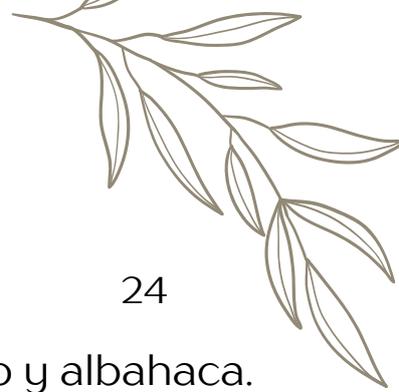
Pasta rellena de cebolla estofada, bon bon de ternera y crema de parmesano.  
Pasta filled with stuffed onions, beef bon bon and parmesan cream.

## Tradizione 25

Tagliolini de pasta fresca con almejas estilo italiano.  
Fresh pasta tagliolini with clams italian style.



# Secondi



## Parmigiana 2.0 24

Berenjena a la parmigiana, espuma de parmesano y albahaca.  
Eggplant parmigiana, parmesan foam and basil.

## Maialino di Bronte 26

Cerdo, pistachos y patata novella.  
Pork, pistachio and novella potato.

## Mediterraneo 29

Salmonete, crema de pimiento rojo asado y salsa de provola.  
Red mullet, roasted pepper cream and provola sauce.



# Dessert

## Tiramisu' 8

Biscuit de cacao, helado de café y espuma de mascarpone.  
Cocoa biscuit, coffee ice cream and mascarpone foam.

## Napule 8

Babà napoletano, crema de dos limones, caramelo exótico y sorbete de sidra de manzana.

Naples babà, two lemons cream and exotic caramel and apple cider sorbet.

## Fior di Pesca 8

Melocotón, crumble de almendras y helado de vainilla.  
Peach, almond crumble and vanilla ice cream.

## Cheesecake 8

Tarta de queso con cerezas, vainilla y garbanzos.  
Cherry cheesecake, vanilla and chickpeas.

3,50 euros por persona para pan y aceite, entrée y petite patisserie.  
3,50 euro each person for bread and oil, entrée and petite patisserie.





Anima

RISTORANTE