



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.



