



ANIMA

all day concept

Coffee, Food, Lounge Bar
& Good Vibes

ANIMA

all day concept

*Dalle 17.00 alle 21.00
per avere il nostro tagliere aperitivo
la consumazione minima è di 5,00 €.

No conti separati.

CAFFETTERIA

Caffè espresso	€	1,40
Caffè macchiato	€	1,40
Caffè corretto	€	1,70
Caffè americano	€	1,80
Caffè shakerato	€	4,00
Caffè shakerato con Baileys	€	4,50
Caffè decaffeinato	€	1,60
Orzo piccolo/grande	€	1,70/2,10
Ginseng piccolo/grande	€	1,70/2,10
Cappuccino	€	2,00
Latte macchiato	€	3,00
Latte caldo	€	2,00
The caldo	€	3,00
Tisane e infusi	€	4,00
Cookies / piccola pasticceria	€	1,00
Croissant	€	1,80
Muffin piccolo/grande	€	1,50/3,00

BEVANDE

Acqua* - 50 cl	€	2,00
Bibite* - 33 cl	€	4,00
Fever-Tree	€	5,00
Mediterranea, Indian, Ginger Beer		
Succhi di frutta*	€	4,00
Spremuta	€	5,00
Pomodoro condito	€	5,00
Succo di pomodoro, limone, sale, pepe, tabasco, worchester		
Red Bull	€	5,00
Amari*	€	4,00

ANALCOLICI

Virgin Mojito	€	7,00
Lime, zucchero di canna, menta, Lemonsoda		
Strawberry	€	7,00
Succo di arancia mix di ananas e fragola		
Zenzerino	€	7,00
Lime, zucchero di canna, menta, Ginger beer		
Tropical	€	7,00
Succo ananas, arancia, passion fruit		
Grapefruit	€	10,00
Gin analcolico Tanqueray 0, soda al pompelmo		
Crodino*	€	4,00
San Bitter*	€	4,00
San Bitter passion fruit	€	5,00

APERITIVI

Anima Summer Spritz Aperol, prosecco, passion fruit, Seltz	€ 6,00
Spritz Aperol o Campari, vino frizzante, Seltz	€ 6,00
Hugo Sambuco, vino frizzante, Seltz, menta, lime	€ 6,00
Negroni Campari, Vermouth rosso, gin	€ 9,00
Americano Campari, Vermouth rosso, Seltz	€ 8,00
Campari soda*	€ 4,00

COCKTAILS

Anima Ricetta top secret al gusto di zenzero e limone (albumina)	€ 10,00
Un salto ai Caraibi Malibù, vodka, passion fruit, ananas, zucchero, succo di limone	€ 10,00
Dino Acqua di cedro, succo di limone, zucchero	€ 10,00
Fresh Summer Midori, Vodka pesca, Lemonsoda, succo di limone, zucchero	€ 10,00
Ta Pias Liquore al te, zucchero, limone	€ 10,00
Cuor di Lampone Gin, lampone, zucchero, succo di limone, albumina	€ 10,00
Cerise Noire Vodka, Aperol, Campari, amarena, succo di limone, zucc., albumina	€ 10,00
Equilibrio Gin, Montenegro, Cynar, passion fruit, succo di limone, zucc., albumina	€ 10,00
Purple Essence Crema di violetta, vodka, miele, albumina, succo di lime	€ 10,00
Caipiroska Frutti di Bosco/fragola/passion fruit Vodka, lime, zucchero di canna, frutti di bosco	€ 10,00
Mojito Rum bianco, succo di lime, menta, Seltz, zucchero	€ 10,00
Long Island Vodka, gin, rum bianco, Triple Sec, coca-cola	€ 10,00
London Mule Gin, lime, zucchero, Ginger beer	€ 10,00
Moscow Mule Vodka, lime, zucchero, Ginger beer	€ 10,00

BIRRE

Piccola/media*	€ 3,50/5,00
Heineken* - Bottiglia 33 cl	€ 4,00
Moretti La Bianca/La Rossa - Bottiglia 33 cl	€ 5,00
Ichnusa non filtrata - Bottiglia 33 cl	€ 5,00
Messina con cristalli di sale - Bottiglia 33 cl	€ 5,00

DISTILLATI

Grappa Poli morbida/barricata	€ 6,00/8,00
Jack Daniels/Jack Daniels Honey	€ 6,00/8,00
Caol Ila 12 years	€ 12,00
Bulleit Bourbon	€ 10,00
Havana Club 7 years	€ 8,00
Diplomatico Riserva	€ 12,00
Ron Zacapa 23	€ 14,00
Vecchia Romagna Etichetta Nera	€ 5,00

VODKA PREMIUM & Tonica Fever-Tree

Belvedere	€ 12,00
Beluga	€ 12,00

GIN PREMIUM & Tonic Fever-Tree

Gin Mare	€ 12,00
Morbido, mediterraneo	
Gin Mare Capri	€ 15,00
Mediterraneo con limone e bergamotto	
Hendricks	€ 12,00
Classico avvolgente, Agrumato, Speziato	
Hendricks Amazonia	€ 14,00
Morbido con note di fiori e frutti dell'Amazonia	
Malfy Pompelmo Rosa	€ 12,00
Morbido, Fresco al pompelmo Rosa	
Brockmans	€ 12,00
Note dolci di Frutti di Bosco	
Tanqueray Sevilla	€ 12,00
Morbido, fresco, scorze d'arancia	
F de Formentera	€ 13,00
Morbido, spiccato carattere mediterraneo	
Gunpowder Irish Gin	€ 12,00
Morbido, fresche botaniche irlandesi tra cui un tè cinese	
Portofino	€ 15,00
Morbido, Fresco, Agrumato e Floreale	
Engine	€ 13,00
Biologico, Salvia, Limone	
Gin Aro Blu	€ 13,00
Bresciano, fresco, agrumato, ed è anche magico	
Gin Aro	€ 12,00
Bresciano, Speziato	
Bulldog	€ 12,00
Secco e neutro	
Bobby's	€ 12,00
Spezie indonesiane, lemongrass	
Monkeys 47	€ 15,00
Speziato, Ginepro, Spezie	
Roku Gin	€ 12,00
Giapponese, morbido, delicato, elegante	

VINI AL CALICE

Prosecco	€ 5,00
Lugana Cà Maiol - Prestige	€ 5,00
Traminer	€ 6,00
Franciacorta Brut	€ 6,50
Franciacorta Satèn	€ 7,50
Chiaretto	€ 5,00
Ripasso Valpolicella	€ 7,00

VINI FERMI IN BOTTIGLIA

Lugana Cà Maiol - Prestige	€ 25,00
Traminer	€ 30,00
Chiaretto	€ 25,00
Ripasso Valpolicella	€ 40,00

BOLLICINE & CHAMPAGNE

Sebastian - Cà Maiol Brut	€ 25,00
Franciacorta - Contadi Castaldi Brut	€ 40,00
Franciacorta - Contadi Castaldi Satèn	€ 50,00
Bellavista Alma Brut	€ 60,00
Bellavista Alma Non dosato	€ 65,00
Bellavista Alma Rosè	€ 70,00
Bellavista Teatro la Scala	€ 90,00
Moët & Chandon	€ 100,00
Moët & Chandon Ice Impérial	€ 130,00
Moët & Chandon Ice Impérial Rosé	€ 140,00
Moët & Chandon Nir	€ 160,00
Dom Pérignon	€ 350,00
Armand De Brignac	€ 450,00

DALLA CUCINA

Tagliere di salumi Prosciutto di Parma 24 mesi, speck, bresaola	€ 12,00
Crudo e Burrata Prosciutto di Parma 24 mesi, Burrata DOP	€ 12,00
Bresaola rucola e grana Bresaola IGP, rucola, Grana Padano a scaglie	€ 10,00
Riso freddo vegetariano** Riso arricchito con verdure miste	€ 10,00
Insalata di orzo con tacchino** Orzo arricchito con tacchino arrosto e verdure	€ 10,00
Trofie al pesto Tutta la bontà della tradizione genovese	€ 10,00

INSALATONE

Chicken salad Insalata mista, pomodori, filetti di pollo, scaglie di grana, glassa balsamica	€ 12,50
Salmon salad Insalata, rucola, pomodori, salmone, pistacchi, glassa balsamica	€ 13,50
Primavera Insalata mista, radicchio, germogli di soia, pomodoro, carciofi	€ 10,00
Mare e monti Insalata mista, tonno, mais, funghi	€ 10,00

FRITTI

Patatine	€ 5,00
Nuggets - 8 pz.	€ 5,00
Mozzarelline - 8 pz.	€ 5,00
Olive ascolane - 8 pz.	€ 5,00
Combo fritti Patine, nuggets, mozzarelline, olive ascolane	€ 15,00

PANINI

Salmon Toast Salmone, rucola, philadelphia	€ 9,00
Toastone Prosciutto cotto e fontina	€ 5,00
Pizza Trancio di pizza margherita	€ 5,00
Focaccia alle olive Focaccia, olive, sale, olio EVO	€ 5,00
Crudo Prosciutto di Parma 24 mesi, mozzarella, lattuga, pomodoro	€ 6,50
Lupo di mare Tonno, mozzarella, maionese e insalata	€ 6,50

Il coperto completamente gratuito - In mancanza di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati.

Vuoi organizzare un party di compleanno, per il diploma o laurea, un addio al nubilato elegante e raffinato oppure semplicemente desideri una serata con i tuoi amici?

Da noi la tua serata diventa davvero unica e originale grazie ad uno staff creativo e preparato e tanta passione per le cose fatte per bene.

Contattaci, la tua super festa è proprio qua!

PIADINE

Cotto e mozzarella	€ 6,50
Prosciutto cotto e mozzarella filante	
Crudo e mozzarella	€ 7,00
Prosciutto di Parma 24 mesi e mozzarella filante	
Semplice	€ 7,50
Prosciutto cotto, mozzarella filante, pomodoro ramato, insalata	
Prataiola	€ 8,50
Prosciutto di Parma 24 mesi, mozz. filante, funghi prataioli, insalata	
Capricciosa	€ 8,50
Prosciutto cotto, mozzarella filante, funghi, carciofi	
Trentina	€ 8,50
Speck, mozzarella filante, insalata, funghi	
Fitness	€ 9,00
Bresaola, mozzarella filante, rucola	
Tonnata	€ 7,50
Tonno Nostromo, mozzarella filante, maionese, pomodoro ramato, origano Bio	
Vegetariana	€ 7,50
Verdure grigliate, mozzarella filante, insalata mista	

Antica ricetta, la piadina sottile, cotta a mano una ad una per gustare il vero sapore di una volta. Piadina artigianale con impasto completamente al naturale senza grassi o oli aggiunti. La sua friabilità deriva esclusivamente dall'utilizzo di farine e lieviti di alta qualità! Alta digeribilità.

PINSA GOURMET

La Bronte	€ 13,00
Mortadella, stracciatella e granella di pistacchi tostati	
Parma DOP	€ 14,00
Prosciutto di Parma 24 mesi, mozzarella e Pesto alla Genovese	

DOLCI

Pancake	€ 6,00
A scelta con nutella, miele, panna montata, fragole	
Waffle	€ 6,00
A scelta con nutella, miele, panna montata, fragole	
Tortino al cioccolato	€ 6,00
Morbido tortino ripieno di cioccolata calda	
Dolcetto	€ 5,00
Piadina farcita con nutella	
Yogurt	€ 5,00
Con frutta di stagione e granola	
Meringata	€ 6,00

**Prodotti disponibili solo nel periodo estivo.

otti surgelati. Per allergeni, ingredienti e modalità di conservazione chiedere al personale.



INFO

+39.340.7675.118

animadesenzano@gmail.com

 anima_alldayconcept