

Avvertenza: alcuni piatti potrebbero contenere o essere contaminati da fave.

Si prega di informare il personale in caso di allergie o intolleranze.

Warning: some dishes may contain or be contaminated by beans, even in traces.

Please inform the staff in case of allergies or intolerances.

La invitiamo gentilmente a rivolgersi al nostro staff per ottenere informazioni dettagliate sugli ingredienti dei nostri piatti.

We kindly invite you to consult our staff for detailed information regarding the ingredients in any of our dishes.

Allergeni: 1 Arachidi; 2 Frutta a Guscio; 3 Latticini; 4 Molluschi; 5 Pesce; 6 Semi di Sesamo; 7 Soia; 8 Crostacei; 9 Glutine; 10 Lupini; 11 Senape; 12 Sedano; 13 Anidride Solforosa e Solfiti; 14 Uova

Allergens: 1 Peanuts; 2 Nuts; 3 Lactose; 4 Molluscs; 5 Fish; 6 Sesame Seeds; 7 Soybeans; 8 Crustaceans ; 9 Gluten; 10 Lupin; 11 Mustard; 12 Celery; 13 So2; 14 Eggs

Alcuni prodotti freschi, qualora non disponibili, potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati di alta qualità.

Some fresh products, if unavailable, may be replaced with high-quality frozen alternatives.

Il nostro impegno verso la sostenibilità si riflette nella selezione delle materie prime.

Molti dei nostri prodotti (tra cui caffè, pesce, carni, frutta e verdura e latticini) provengono da fornitori locali.

Our commitment towards sustainability is reflected in our product sourcing.

Many of our products (including coffee, fish, meats, fruits and vegetables, and dairy) come from local suppliers.

I prezzi sono in euro e inclusivi di iva / Prices are in euro and inclusive of tax.

Vegano / Vegan 
Vegetariano / Vegetarian 



Photographs by Elio Sorci
From the Camera Press Archive
© Camera Press
www.camerapress.com
For Further Information & Enquiries
Please Scan The QR Code

Anima

ANIMA DESSERT

🍴IDEA DI PASTIERA ^{1, 2, 3, 7, 9, 14}

Pasta frolla, ricotta, fiori di arancio e gelato alla pastiera

Shortcrust pastry, ricotta, orange blossom, and pastiera-flavored ice cream

14

🍴LIMONE DI AMALFI E NOCCIOLA DELLA TUSCIA ^{1, 2, 3, 9, 14}

Veli croccanti con crema di limone di Amalfi e nocciole della Tuscia

Crisp wafers with Amalfi lemon cream and toasted Tuscia hazelnuts

14

🍴IL TIRAMISÙ EDITION ^{2, 3, 7, 9, 14}

savoiaro, mascarpone e caffè

savoiaro biscuit, mascarpone and coffee

14

🍴PERE E PECORINO ^{1, 3, 14}

Pere cotte e sciroppate alle cinque spezie, mousse di Pecorino "Sommati",

bavarese di pere, gelée di pere con sorbetto alle pere

Five-spice poached pears in syrup, "Sommati" Pecorino mousse,

pear bavarois, pear gelée and pear sorbet

14

Abbinamento vini con dessert selezionati – 25€

Wine pairing with selected desserts – 25€

SELEZIONE DI GELATI E SORBETTI
CON LA LORO BRIOCHE ^{2, 3, 9, 14}

selection of ice creams and sorbets served with brioche

🍴I GELATI

nocciola, cioccolato, caffè bianco, pastiera, pistacchio, vaniglia

Ice creams: hazelnut, chocolate, white coffee, neapolitan pastiera, pistachio, vanilla

🍴I SORBETTI ^{LACTOSE FREE}

limone, fragola, lampone, banana, mirtillo

Sorbets: lemon, strawberry, raspberry, banana, blueberry

12