ANIMA
CUCINA

POR NATALIA CACHOLA

MENU ALMOÇO

ANIMA
CUCINA
POR NATALIA CACHOLA

bebidas

águas

Sem gás	8
Com gás	8

refrigerantes

Lata 350ml **10**
Coca cola, Coca cola Zero, Sprite, Guaraná Antártica, Guaraná Antártica Zero Água Tônica e Água Tônica Zero

500ml **12**
H2Oh!
H2Oh! Limoneto

soda italiana

Xarope artesanal feito na casca, água com gás e gelo

Frutas Vermelhas	15
Maracujá	15
Morango	30

sucos naturais

Limão	11
Abacaxi	11
Abacaxi c/ Hortelã	12
Maracujá	14
Limão com Maracujá	12
Morango	14
Abacaxi c/ Maracujá	20
Limonada da Suíça	20
Moranguinho	22

(morango, leite condensado e água)

veja nossas bebidas aqui

cervejas

Servidas com caneca gelada

Original 300ml	9
Heineken Long Neck	15
Heineken Long Neck Zero	15
Stella Pure Gold Long Neck	14
Gonçalves IPA 600ml	26
Gonçalves Lager 600ml	22

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@animacucina_casarao

ANIMA
CUCINA
POR NATALIA CACHOLA

bebidas

caipirinhas & caipiroskas

	Caipirinha	Caipiroska
Brasileirissíma *(limão)*	22	29
Frutas vermelhas	29	36
Abacaxi	26	34
Morango	29	36
Maracujá	29	36
Frutas vermelhas & limão siciliano	32	38
Maracujá, morango e manjericão	36	42

drinks clássicos

Aperol 34
Aperol, espumante brut, água com gás e laranja

Moscow Mule 32
Vodka karedoscope, limão, xarope e espuma de gengibre

Mojito 29
Rum bacardi branco, limão, hortelã, água com gás e gelo

Passion Mule 34
Vodka karedoscope, maracujá, xarope e espuma de gengibre

Piña Colada 32
Rum bacardi branco, abacaxi, leite de coco e leite condensado

Negroni 36
Campari, vermouth e gin

Anima Tangerine *(autoral)* 36
Gengibre maçerado, manjericão fresco, aperol, água tônica, suco de laranja e brut branco

gin tônicas

Clássica 34
Gin free spirit, água tônica e limão siciliano

Pink&Tonic 36
Gin free spirit, xarope artesanal de frutas vermelhas, limão siciliano e água tônica

Lady 38
Gin free spirit infusionado com chá Lady Grey, compota de laranja, laranja caramelizada e água tônica

Maracujá 38
Gin free spirit, xarope artesanal de maracujá com baunilha, manjericão e água tônica

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@animacucina_casarao

ANIMA
CUCINA
POR NATALIA CACHOLA

executivo

menu executivo

SEGUNDA À SEXTA DAS 11h às 15:30

Todos os pratos acompanham: *arroz, feijão, farofa e vinagrete*

Sobrecoxa Marinada Assada Lentamente	**45**
Tilápia Grelhada	**59**
Tilápia Empanada na Panko	**62**
Tornedor de Mignon Grelhado	**69**
Filé Mignon à Milanesa	**72**
Omelete de Queijo	**35**
Contra-Filé Grelhado *ancho ou chorizo, consulte o garçom*	**69**

escolha o ponto da sua carne: mal passado - ao ponto - bem passado

complemente seu prato

COM NOSSOS ADICIONAIS

Ovo Frito	**6**
Chips de Batata	**12**
Salada de Entrada	**14**

Mix de folhas, tomate cereja, cebola roxa e tempero da casa

CONHEÇA O NOSSO DIFERENCIAL DE SEGUNDA A SEXTA

- *Aceitamos vale refeição e vale alimentação*
- *Temos o cartão fidelidade anima, após o quarto carimbo no quinto você ganha 20% de desconto no próximo prato do* ***menu executivo***

VOCÊ SABIA?

O Anima possui estacionamento parceiro.
A primeira hora é por nossa conta.

ESTACIONAMENTO SÃO PAULO
Rua São Paulo, 446 - Centro

saiba mais sobre o menu executivo

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@animacucina_casarao

ANIMA
CUCINA
POR NATALIA CACHOLA

para começar

saladas

Parma 48
Mix de folhas, tomate cereja, presunto cru, creme de burrata da casa e pesto de manjericão

Panzanella 32
Mix de folhas, tomate cereja, croutons de pão rústico, parmesão, molho da casa a base de aceto balsâmico

Horta da Vó 38
Mix de folhas, tomate cereja, frango defumado, parmesão, mix de sementes e molho da casa a base de aceto balsâmico

entradas & tostadas

Croqueta de Frango 46
Bolinho à base de bechamel, frango defumado e parmesão. Empanados na panko, finalizados com a nossa maionese Dijon.

Arancini de Parmesão 54
Bolinhos clássicos de risoto de parmesão, empanados na farinha panko, finalizados com a nossa maionese Dijon.

Burrata di Bufala 62
Queijo de massa filada recheado com stracciatella, servido sob molho de tomate, pesto e torradas de pão rústico da casa.

Bruschetta 49
4 unidades de tostada de pão rústico com o recheio de sua escolha

ESCOLHA ATÉ DUAS OPÇÕES DE RECHEIO:

- *Caprese: creme de Burrata com tomate cereja assados, finalizado com molho pesto*
- *Cogumelos frescos salteados e queijo canastra gratinado*
- *Lombo com creme de burrata, finalizado com maionese dijon*

aqui estão as fotos dos nossos pratos

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@animacucina_casarao

ANIMA
CUCINA
POR NATALIA CACHOLA

massas

talharim

Feito por nós com ingredientes selecionados e cuidado em cada detalhe. Uma massa fresca, artesanal e cheia de sabor, preparada para chegar à mesa com a textura e o carinho de uma massa feita por uma nonna.

Ao Sugo	**42**
Ao Bechamel	**38**
À Bolonhesa	**49**
Ao Molho de Manteiga e Parmesão	**49**
Ao Pesto	**49**
Ao Limone	**42**

complemente seu prato com nossas proteínas

Pollo al Forno *sobrecoxa desossada marinada e assada*	**28**
Contra-Filé *ancho ou chorizo, consulte nosso garçom*	**38**
Tilápia Grelhada	**32**
Tilápia empanada na Panko	**36**
Tornedor de Filé Mignon	**45**

escolha o ponto da sua carne: mal passado - ao ponto - bem passado

massas recheadas

Ravioli de Canastra **55**

Ravioli de massa fresca, delicadamente recheado com creme de queijo Canastra, envolvido em um molho cremoso de parmesão e manteiga.

Agnolotti de Pato in Brodo **76**

Massa artesanal recheada com pato cozido lentamente e parmesão, servido com o próprio molho do cozimento, perfumado com um toque de laranja e finalizado com parmesão.

aqui estão as fotos dos nossos pratos

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@animacucina_casarao

ANIMA
CUCINA
POR NATALIA CACHOLA

pratos

nhoque artesanal

Leves, delicados e frescos. Nossa massa leva pouquíssima farinha para preservar a textura macia e o verdadeiro sabor da batata, acrescidos de parmesão e gemas.

Agora é só escolher seu molho favorito:

Sugo	**52**
Bechamel	**50**
Bolonhesa	**57**

risotos

Feitos na hora, com ingredientes selecionados e cozimento cuidadoso para alcançar a cremosidade perfeita, sem perder a textura al dente do arroz.

Riso di Sicilia — **55**
Risoto preparado com suco e raspas de limão siciliano, queijo parmesão e emulsionado com manteiga.

Riso di Toscana — **69**
Risoto de guanciale (bochecha de porco maturada), cebola caramelizada, queijo parmesão e finalizado com raspas de cítricos.

Riso di Funghi Fresco — **72**
Risoto de parmesão com cogumelos paris, portobello e shimeji salteados, emulsionado com manteiga.

Riso di Parmesão — **50**
Risoto preparado queijo parmesão e emulsionado com manteiga.

complemente seu prato com nossas proteínas

Pollo al Forno *sobrecoxa desossada e assada*	**28**
Contra-Filé *ancho ou chorizo, consulte nosso garçom*	**38**
Tilápia Grelhada	**32**
Tilápia empanada na Panko	**36**
Tornedor de Filé Mignon	**45**

escolha o ponto da sua carne: mal passado - ao ponto - bem passado

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@animacucina_casarao

ANIMA
CUCINA
POR NATALIA CACHOLA

menu especial

pratos clássicos

Contra filé ao Dijon 76
Mix de folhas, tomate cereja, maionese Dijon, chips de batata e ancho ou chorizo grelhado, consulte o garçom.

Parmegiana de Mignon 79
Filé mignon empanado com Panko coberto com molho de tomate pelado, mussarela e parmesão gratinados. Acompanha arroz e chips de batata.

Contra filé à Cavalo 75
Arroz, feijão, vinagrete, ovo frito e ancho ou chorizo grelhado, consulte o garçom.

Melanzane à Parmegiana 65
Berinjela frita, coberta com molho de tomate pelado, mussarela e parmesão gratinados. Acompanha: arroz e fritas.

Strogonoff de Mignon 69
Filé mignon em cubos, mostarda de dijon, cogumelos frescos, molho de tomate e creme de leite. Acompanha: arroz e chips de batata

Mignon à Velouté 78
Purê de batata aveludado, brócolis e cenoura salteados, corte de filé mignon alto, finalizado com roti de carne.
Escolha o ponto da sua carne: mal passado - ao ponto - bem passado

complemente seu prato com nossos adicionais

Chips de Batata	12
Arroz Guarnição	14
Ovo Frito	6
Parmesão Ralado	8

aqui está as fotos dos nossos pratos

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@animacucina_casarao

ANIMA
CUCINA
POR NATALIA CACHOLA

sobremesas

adoce seu dia

Pingado de Minas — **28**
Rabanada de pão de leite com creme inglês, gelato de café e farofa de nozes.

Rabanada com Iogurte — **30**
Rabanada de pão de leite com creme inglês, gelato de iogurte, finalizado com geléia de frutas vermelhas

Cannoli Mineiro — **20**
Massa crocante cilíndrica recheada com nosso doce de leite feito na casa finalizado com açúcar de confeiteiro

Torta de Maçã — **32**
Tortinha de maçã com canela e noz moscada, caramelo toffee, creme inglês e gelato fior di latte

Crostata Al Cioccolato — **36**
Torta de chocolate meio amargo com raspas de laranja, crumble de nozes, gelato fior di latte e caramelo toffee

taxa sobremesa

Caso você traga a sobremesa para comemorar sua festividade aqui no Anima, nós cobramos R$10 por pessoa para servi-la e armazena-la.

cafés

Nosso cardápio completo de café da tarde é servido em horário especial. Abaixo, alguns cafés disponíveis também no almoço.

Coado	9
Espresso	9
Espresso Machiatto	12
Cappuccino Tradicional	14

conheça nosso cardápio do café

rolha

Cobramos R$25 a taxa de rolha

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@animacucina_casarao

ANIMA
CUCINA
POR NATALIA CACHOLA

vinhos

tintos

CASA GERALDO MALBEC — 220
Aroma de amoras, cerejas, pimenta preta, café e chocolate.
Estrutura média, taninos suaves e final persistente.

ORIGENS TANAT — 90
Aroma de amoras, cerejas, pimenta preta, café e chocolate.
Estrutura média, taninos suaves e final persistente.

ORIGENS MERLOT — 90
Aroma intenso e fresco, notas de framboesa, amora, cassis e cereja.
Vinho untuoso, com taninos macios e final frutado.

3 TONS TINTO — 90
Aroma intenso e fresco, notas de framboesa, amora, cassis e cereja
com final baunilha. Leve, taninos macios e corpo persistente.

SYRAH RESERVA — 230
Frutas vermelhas maduras, aromas equilibrados pela passagem na madeira, acidez justa e equilibrada, taninos macios e final saboroso.

LINHA SIGNATURE — 210
CARBENET FRANC | CARBENET SAUVIGNON | MERLOT

COLHEITA DE INVERNO — 350
CABERNET FRANC / CABERNET SAUVIGNON / SYRAH / VIOGNIER

brancos & roses

3 TONS BRANCO — 90
Aromas leves e delicados de frutas de polpa branca, como maçã, pera e abacaxi, com toque floral e mineiral
Servimos a taça por R$28

3 TONS ROSÉ — 90
Aromas sutis de flores brancas e frutas vermelhas. Fresco, equilibrado e de savor persistente.
Servimos a taça por R$28

ARTE CHARDONNAY — 135
Aroma de frutas tropicais maduras, notas cítricas de coco e baunilha. Cremoso, com sabor persistente, acidez média e paladar aveludado.

ANIMA
CUCINA
POR NATALIA CACHOLA

vinhos

espumante

MOSCATEL — **100**

Jovem, espuma persistente, aromas intensos de frutas como pêssegos e florais. Sabor leve, adocicado e aromático.

LILY CUVÉE — **110**

Perlage fino e delicado, aromtas frutados que remetem a lichia, acerola e pomelo. Espumante fresco com sabor persistente.

vinhos especiais

PETIRROJO BRANCO CHARDONAY — **110**

Vinho branco chileno, leve e refrescante, com notas de frutas tropicais e cítricas, acidez equilibrada e final suave.

PETIRROJO BRANCO CHARDONAY — **110**

Vinho tinto chileno, leve e refrescante, com notas de frutas tropicais e cítricas, acidez equilibrada e final suave.

A MARE — **110**

Tinto, Primitivo

Frutas vermelhas e pretas maduras, como ameixas, framboesas e cerejas, notas de especiarias e toques de baunilho e chocolate.

BERNARDI BRUT — **180**

Espumante espanhol. *Frutas brancas e de caroço seguidas de notas florais e de ervas, que ser confirmam na boca, tudo equilibrado por ótima acidez e textura cremosa.*

CAIS TAWNY — **275**

Elaborado seguindo normas portuguesas; as uvas são colhidas sobremaduras no verão com alto teor de desidratação e açúcar natural, tendo a fermentação interrompida pela adição de aguardente vínica.

rolha vinho

Cobramos R$35 a taxa de rolha do VINHO

SIGA-NOS NAS REDES SOCIAIS

@animacucina_casarao