

Dell' ANIMA

ALLÉE DU PRÉ CAILLAT,
01700 BEYNOST
04 72 25 44 19
CONTACT@DELLANIMA.FR
WWW.DELLANIMA.FR



DU LUNDI AU SAMEDI
LE MIDI DE 12H À 14H
& LE SOIR DE 19H À 22H

Dell' ANIMA

À LA CARTE

Nos planches

PLANCHE DE FROMAGES 12€ / 18€

Planche de sélection de fromages italiens accompagnée de pain artisanal

PLANCHE DE CHARCUTERIES 12€ / 18€

Planche de sélection de charcuteries italiennes accompagnée de pain artisanal et pickles

PLANCHE MIXTE 12€ / 18€

Planche de sélection de charcuteries italiennes et de fromages italiens accompagnée de pain artisanal et pickles

Nos entrées

SALADE CÉSAR 12€ / 18€

Salade romaine, croûtons de pain, tomates cerises, poulet, copeaux de parmesan et sauce césar

TOMATE BURRATA 12€ / 14€

Tomates anciennes à l'huile d'olive, boule de burrata, pesto, crème de balsamique

TARTARE DE SAUMON EXOTIQUE 15,50€ / 22,50€

Saumon frais, échalottes, dés de mangue, fruits de la passion

TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE 14,90€ / 21,90€

Bœuf Charolais, pesto, échalottes, persil, pignons de pin, copeaux de parmesan, crème de balsamique, tomates confites

CARPACCIO DE BŒUF 15,50€

Bœuf Charolais, huile d'olive, pesto, roquette, copeaux de parmesan



La cuisine à l'accent italien.

Dell' ANIMA

Pâtes

PENNE PESTO 16€

Pennes fraîches, pesto, tomates confites

PÂTES DU CHEF 16.50€

RIGATONI CARBONARA 17€

Rigatoni frais, guanciale, parmesan et œuf

LASAGNES BOLOGNAISES 17€

Pâtes fraîches, bœuf mijoté sauce tomate, oignon, carotte, céleri, ail, herbes aromatiques, béchamel, fromage gratiné

TAGLIATELLES AU SAUMON 18€

Tagliatelles fraîches, saumon, crème fraîche

LINGUINES AUX PALOURDES 23€

Linguines fraîches, palourdes, ail, persil et huile d'olive

RISOTTO DU MOMENT 18€

Viandes

BURGER DELL' ANIMA 18€

Steak haché 150 g, rösti, taleggio, mayonnaise, frites et salade

PIÈCE DU BOUCHER SELON ARRIVAGE 22€

Sauce au poivre, frites, légumes rôtis

ESCALOPPINA À LA MILANESE 22€

Escalope de veau panée, jus corsé au thym, spaghettis à la sauce tomate

ARROSTICINI 24€

Trio de côtelettes d'agneau, écrasé de pommes de terre, haricots verts persillés, jus de viande

POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE 23€

Dell' ANIMA

PIZZAS

Base tomate

MARGHERITA DI BUFALA 13€

Sauce tomate, mozzarella di bufala, huile d'olive

REGINA 14€

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons de paris, origan

NAPOLITAINE 15€

Sauce tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires

DELL' ANIMA 17€

Sauce tomate, mozzarella, pesto basilic, burrata, roquette

4 SAISONS 17,50€

Sauce tomate, mozzarella, aubergine, champignons de paris, coeur d'artichaut, courgettes

DIAVOLA 18€

Sauce tomate, mozzarella, oignons rouges, spianata piccante et 'nduja

PARMA 18€

Sauce tomate, mozzarella, jambon de parme, roquette, copeaux de parmesan

Base crème

4 FROMAGES 15.50€

Gorgonzola, talegio, mozzarella, chèvre

SAUMON FUMÉ 16,50€

Crème fraîche, mozzarella, saumon fumé, huile d'olive aux herbes, roquette

TARTUFO 19€

Crème de tartufata, jambon blanc truffé, mozzarella, burrata, huile d'olive

GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE : 1€

SUPPLÉMENT ŒUF : 2€

- 10 %

**SUR TOUTES NOS PIZZAS
À EMPORTER**

Dell' ANIMA

Menu Bambino

JUSQU'À 12 ANS - 12€

PIZZETTA MARGHERITA

ou STEAK HACHÉ & FRITES

ou PÂTES À LA SAUCE TOMATE

1 BOULE DE GLACE AU CHOIX

VERRE DE SIROP AU CHOIX

TIRAMISÙ 9€

Dessert italien traditionnel à base de mascarpone, de café, de biscuits savoïardi et de cacao

TARTE AU CITRON DESTRUCTURÉE 9€

Pâte sucrée, crémeux citron, meringue italienne dorée

PANNA COTTA DE SAISON 9,50€

Crème cuite, coulis et fruits selon la saison

MILLEFEUILLE DE SAISON 9,50€

Pâte feuilletée, crème mascarpone, fruits selon la saison

CAFÉ GOURMAND 9€

Café ou thé, assortiment de quatre mignardises

DESSERTS

Dell' ANIMA

GLACES

TOUTES NOS GLACES SONT FABRIQUÉES À BEYNOST (01700).
PAR NOTRE ARTISAN GLACIER LEONARDO STORIA DI GELATO.

Coupes glacées

MONT BLANC 9.50€

Glace marron, glace vanille, crème de marron, chantilly, éclats de meringue et coulis de marron

TROIS CHOCOLATS 9.50€

Glace chocolat, glace Gianduja, glace chocolat orange, brisure de cookies, chantilly, coulis chocolat

FRAISE MELBA 9.50€

Glace vanille, glace fraise, coulis fruits rouges, fraises et chantilly

PARFUMS

Vanille, chocolat, chocolat Gianduja, chocolat orange, nougat, pain d'épices, marron, fraise, framboise, citron, rhum-raisin, café

1 BOULE 2.50€ / 2 BOULES 4.50€ / 3 BOULES 6€

SUPPLÉMENT CHOCOLAT, COULIS DE FRUITS
ROUGES, CHANTILLY : 2€

Desserts glacés

AFFOGATO 6.50€

Boule de glace vanille arrosée de son expresso avec sa chantilly

GOURMAND MACADAMIA 7.50€

Coque chocolat garnie aux éclats de noix de pécan

PARFAIT À L'ORANGE ET CALAMANSI 7.50€

Coque orange, cœur coulant aux saveurs citron malaisien et orange

PARFAIT AMOUR 8€

Coque chocolat, cœur coulant amarena et griotte à l'eau de vie

CARTE DES VINS



Nos vignobles

Le Domaine des Arbillons, aujourd'hui implanté en Bourgogne et dans le Var, poursuit la même volonté : préserver un esprit familial, rassembler nos héritages et nos savoir-faire, et grandir ensemble au sein du vignoble français.

En Bourgogne, le domaine est réparti entre le nord et le sud du Mâconnais. Cette diversité de terroirs donne naissance à des vins aux profils variés, alliant fraîcheur, fruit et gourmandise, fidèles à l'identité de chaque sol.

En Provence, le soleil et les sols méditerranéens donnent des rosés élégants et des blancs frais et aromatiques.

	VERRE 12.5 CL	BOUTEILLE 75 CL
Les vins blancs des Arbillons		
AOC Bourgogne Chardonnay	4.80 €	29 €
AOC Mâcon - Chaintré - 2024	4.50 €	27 €
AOC Mâcon Milly-Lamartine - 2024	4.30 €	25 €
AOC Saint-Véran - 2024	5.30 €	32 €
AOC Saint - Véran <i>Le Clos</i> - 2024	6.60 €	34.80 €
AOC Pouilly-Fuissé <i>Le Paradis</i> - 2024	7.30 €	42.90 €
AOC Pouilly-Fuissé Premier Cru - 2024	8.70 €	51 €
Côtes de Provence - <i>L'Exquise Jeanne</i> - 2025 Bio	5.20 €	31 €
Les vins rouges des Arbillons		
AOC Mâcon Milly-Lamartine <i>Umami</i> - 2024	4.70 €	29 €
AOC Saint-Amour - 2024	4.70 €	25.80 €
AOC Brouilly - 2024	5.80 €	33 €
Les vins rosés des Arbillons		
AOC Côtes de Provence - <i>L'Ôdacieuse Jeanne</i> - 2025 Bio	4.30 €	25.50 €
AOC Côtes de Provence - <i>La Cuvée A</i> - 2025 Bio	6.30 €	37 €



Dell' ANIMA

CARTE DES VINS



Les vins blancs

	VERRE 12.5 CL	BOUTEILLE 75 CL
Vallée du Rhône – Viognier	5.30 €	25.60 €
Vallée du Rhône – Domaine Blachon – <i>Saint-Joseph</i> – 2023	7.20 €	37 €
Sud Ouest – Domaine Villa Dria – <i>Lune de Miel</i>	4.80 €	22.50 €
Italie, Sicile – Gorgi Tondi – <i>Midor</i> – 2021	6.50 €	39 €
Italie, Piémont – Demarie – <i>Roero Arneis</i> – 2023	7.50 €	42 €

Les vins rouges

Beaujolais – Domaine Melinon – <i>Morgon Lathevalle</i>	4.80 €	24.50 €
Bourgogne – Domaine de Rochebin – <i>Pinot Noir</i>	4.80 €	28 €
Bourgogne – Nuiton-Beaunoy – <i>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits</i>	7.80 €	38.50 €
Côtes du Rhône – <i>Les Garrigues Bio</i>	4.60 €	23 €
Vallée du Rhône – Maison Léon Revol – <i>Crozes-Hermitage</i>	5.80 €	31.00 €
Italie, Salento – Cignomoro – <i>Pepe Nero Salento Primitivo</i>	5.80 €	28.80 €
Italie, Sicilia – Nero d'Avolla – <i>Terre Normanne</i>	6.10 €	29.40 €
Italie, Puglia – Masseria Cuturi – <i>Tumà Primitivo IGT</i> – 2020, Bio	6.50 €	38 €
Italie, Toscana – Tenuta di Collosorbo – <i>Due Gemme</i> – 2021	7.50 €	44 €

Les vins rosés

Languedoc Roussillon – Maison Anjoux – <i>Moment de Plaisir</i>	3.60 €	17.80 €
Provence – Domaine Farembert	5.90 €	29.50 €

Les bulles

Crémant de Bourgogne – Terres Secrètes		30 €
Champagne – Besserat de Bellefon		70 €
Prosecco – Ricadonna		24 €

Dell' ANIMA

BOISSONS

Apéritifs

Ricard	3.80 €
Pastis	3.80 €
Martini Rouge ou blanc	4.80 €
Kir Cassis - Mûre - Pêche	5.10 €
Whisky Jack Daniels	8.10 €
Bourbon Bullet	8.50 €
Vodka Eristoff	8.90 €

Digestifs

Limoncello	6.70 €
Get 27/31	6.70 €
Baileys	6.70 €
Amaretto	7 €
Don Papa	7.50 €
Diplomatico	7.60 €
Grappa sibona	7.80 €
Chartreuse	7.80 €

Cocktails

Spritz Apérol, Italicus (fleur d'hibiscus), Saint-Germain (fleur de sureau)	9.80 €
Mojito Rhum blanc, sucre de canne, jus de citron vert, menthe fraîche, eau gazeuse, glace pilée	9.80 €

Mocktails

Virgin Mojito Jus de citron vert, sucre de canne, menthe fraîche, eau gazeuse, glace pilée	6.50 €
Cocktail sans alcool du moment	7.50 €

Boissons chaudes

Expresso	2.20 €
Double Expresso	4.40 €
Cappuccino	3.20 €
Thé l'infusion	4.10 €
Chocolat chaud	4.10 €

Dell' ANIMA

BOISSONS

Bières bouteilles

Italie, Peroni 33 cl	4.80 €
Corse, Pietra rouge 33 cl	4.80 €
Corse, Pietra ambrée 33 cl	4.80 €
Desperados	5.90 €

Bières pression

	25 CL	50 CL
Grimbergen de saison	4.80 €	7.60 €
Tigre Bock Kronenbourg	4.80 €	7.20 €
Monaco	4.80 €	7.40 €
Picon	5.90 €	8.40 €
Panaché	5.90 €	6.80 €

Sodas

Limonade	3.80 €
Schweppes agrumes	3.80 €
Schweppes tonic	3.80 €
Fuze Tea	3.80 €
Coca Cola	3.90 €
Coca Cola zéro	3.90 €
Orangina	3.80 €
Jus de fruit 20 cl	3.60 €

Eaux & sirops

	50 CL	1 L
San Pellegrino	4.10 €	5.10 €
Vittel / Evian	3.10 €	6.20 €
Perrier 33 cl	3.80 €	

SUPPLÉMENT SIROP : 0.20 €